Тамбовское областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Многопрофильный колледж имени И.Т. Карасева»

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж
им. И.Т. Карасева»
«  » _____ 2016 год

# Программа профессиональной пробы для учащихся 9-х классов «Испечем мы каравай»

**Тамбов 2016**

Утверждено на заседании областного экспертного совета по вопросам экспертизы и организации инновационной деятельности в образовательных организациях Тамбовской области (Протокол №1 от 10 октября 2016 г.)

**Информационная карта**

| | |
|---|---|
| *Организация-разработчик:* | Тамбовское областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Многопрофильный колледж им И.Т. Карасева» |
| *Программа профессиональной пробы:* | «Испечем мы каравай» |
| *Авторы-составители:* | *Апаршева Вера Викторовна* к.т.н, заместитель директора (по НМР) ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева»;<br>*Шаронова Вера Сергеевна*, старший мастер ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева»;<br>*Шуняева Оксана Викторовна*, методист ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева»;<br>*Монакова Алла Валериановна*, мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева» |
| *Область применения программы профессиональные пробы:* | Сфера обслуживания |
| *Аннотация:* | Программа профессиональной пробы знакомит учащихся 9-х классов с историей хлебопечения, современным состоянием и перспективами развития отрасли, дает представление о базовых технологиях, оборудовании и инвентаре, применяемом в хлебопекарном производстве.<br>Обучение проводится в условиях мучного и кондитерского цехов колледжа с использованием современного высокотехнологичного оборудования. |

| | |
|---|---|
| | Участие в профессиональной пробе позволит сформировать у обучающихся представление о специфике профессиональной деятельности одной из самых древних и творческих профессий – профессией пекаря. Учащиеся, под руководством опытных мастеров попробуют себя в роли «художников-скульпторов» и смогут создать целые произведения из теста. |
| *Продолжительность программы:* | Программа рассчитана на 8 часов в группе численностью 5 человек. |
| *Количество страниц программы:* | 10 с. |

# ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа профессиональной пробы знакомит учащихся 9-х классов с профессией пекаря, дает представление об истории хлебопечения, современном состоянии и перспективах развития отрасли, базовых технологиях, оборудовании и инвентаре, применяемом в хлебопекарном производстве.

В настоящее время сфера хлебопекарного производства нуждается в специалистах.

Участие в профессиональной пробе позволит сформировать у обучающихся представление о специфике профессиональной деятельности одной из самых древних и творческих профессий – профессией пекаря. Учащиеся, под руководством опытных мастеров смогут попробовать себя во всех технологических этапах производства хлебобулочных изделий, попробуют себя в роли «художников-скульпторов» и смогут создать целые произведения из теста.

*Целью программы профессиональных проб является:*

- знакомство обучающихся общеобразовательных учреждений с профессиями, связанными с работой пекаря (дрожжевод, тестовод, формовщик теста, машинист тестоделочных машин)
- помощь подросткам в выявлении интереса, способностей и возможностей к данному виду профессиональной деятельности;
- знакомство обучающихся с различными видами теста, сырьем, технологиями, оборудованием и инвентарем, используемым в хлебопекарном производстве, ассортиментом хлебобулочных изделий;
- развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе поиска решения поставленных задач.

*Задачи программы:*

- сообщение базовых сведений о профессиональной деятельности пекаря;
- моделирование основных элементов профессиональной деятельности;
- формирование у обучающихся представлений о выбранной профессии;
- определение уровня готовности обучающихся к выбору профессии;
- формирование умения использовать приобретенные знания в практической деятельности и повседневной жизни для приготовления различного вида хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Профессиональная проба направлена на выявление склонностей и способностей учащихся к выполнению работ, связанных с профессией пекарь.

В рамках профессиональной пробы пройдут практико-ориентированные занятия в мучном и кондитерском цехах колледжа, где обучающиеся не только наглядно увидят возможности современного оборудования, но сами попробуют себя в избранной профессии.

В процессе профессиональных проб обучающиеся приобретут начальные навыки приготовления хлебобулочных изделий с использованием современного оборудования и инвентаря.

## Тематический план

| №пп | Темы | Всего часов |
|---|---|---|
| 1. | Введение. Общие сведения о профессии «Пекарь». Техника безопасности и санитарно-гигиенические требования | 1 |
| 2. | Подготовка основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства | 1 |
| 3. | Приготовление пшеничного теста | 1 |
| 4. | Деление теста на куски, округление и расстойка тестовых полуфабрикатов | 1 |
| 5. | Изготовление элементов отделки | 1 |
| 6. | Формование и отделка тестовых заготовок | 1 |
| 7. | Выпечка, охлаждение и упаковка хлебобулочных изделий | 1 |
| 8. | Оценка качества готовых изделий | 1 |
| | **Итого** | **8** |

## Содержание профессиональной пробы

***Занятие-экскурсия №1. Общие сведения о профессии «Пекарь»***

Общие сведения о профессии «Пекарь». История появления хлеба и развития хлебопекарного производства. Правила безопасности труда и личной гигиены. Виды технологического оборудования, его назначение и принцип работы, базовые технологии производства хлебобулочных изделий, сырье и инвентарь, применяемые в отрасли. Роль профессии в жизни человека.

***Занятие №2 Подготовка основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства***

Влияние качества сырья и соотношения компонентов теста на качество готовых изделий.

***Практическая работа***

Организация рабочего места с соблюдением требований по охране труда, санитарии и гигиене. Виды сырья, используемого для приготовления пшеничного теста. Оценка качества сырья, дозирование компонентов. Подготовка муки к производству. Приготовление растворов соли и сахара, топление маргарина, активация дрожжей. Расчет количества воды на замес теста.

***Занятие №3. Приготовление пшеничного теста***

Технология приготовления различных видов теста.

***Практическая работа***

Расчет ингредиентов. Приготовление сдобного пшеничного теста: последовательность смешивания компонентов; замес теста в тестомесильной машине; брожением теста. Органолептическая оценка полуфабриката.

***Занятие №4. Деление теста на куски, округление и расстойка тестовых полуфабрикатов***

***Практическая работа***

Расчет массы тестовой заготовки. Выбор оборудования и инвентаря. Деление теста на куски заданной массы. Округление кусков теста. Предварительная расстойка тестовых полуфабрикатов. Уборка рабочего места.

***Занятие №5. Изготовление элементов отделки***

***Практическая работа***

Организация рабочего места с соблюдением требований по охране труда, санитарии и гигиене. Изготовление элемента отделки «коса»: раскатка жгутов, скручивание жгутов в кольцо, плетение косы. Раскатка теста в пласт определенной толщины. Формование различных элементов украшения: листочек, грибок, зайчик, слоник, птичка, котенок, аист и др.

***Занятие №6. Формование и отделка тестовых заготовок***

***Практическая работа***

Взвешивание тестовой заготовки для приготовления каравая. Укладка тестовой заготовки на предварительно смазанный лист. Отделка поверхности каравая.

***Занятие № 7.Выпечка, охлаждение и упаковка хлебобулочных изделий***

Процессы, происходящие в тестовой заготовке при выпечке.

***Практическая работа***

Установка временного и температурного режима печи. Посадка тестовой заготовки в печь. Наблюдение за процессом выпечки. Выборка изделий из печи. Охлаждение и упаковывание готовых изделий. Уборка рабочего места.

***Занятие №8 Оценка качества готовых изделий***

Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий. Обсуждение дефектов готовой продукции, с объяснением причин их возникновения. Подведение итогов с дискуссией о том, какими начальными профессиональными навыками овладели обучающиеся и какие сложности они испытывали при выполнении профессиональной пробы.

**Методические рекомендации**

Программа профессиональных проб предусматривает освоение деятельности, при помощи следующих форм:

- мини – лекции с элементами экскурсий;
- демонстрация трудовых приемов и способов выполнения отдельных видов работ;
- применением самостоятельного и группового методов работы.

С целью контроля, на итоговом занятии, организуется выставка выполненных на занятиях работ, контроль их качества с анализом дефектов.

Программой предусматриваются теоретические и практические занятия. Практические занятия направлены на формирование у школьников умений и навыков по изготовлению хлебобулочных и мучных кондитерских в условиях, приближенных к производственным. Практические занятия реализуются в мучном и кондитерском цехах колледжа.

**Этапы программы профессиональных проб:**

1. *Подготовительный.*

   Представляет собой вводно-ознакомительное занятие, на котором предусмотрено получение учащимися обобщенной информации о профессии «Пекарь», ее значимости в современных условиях производства, о качествах, которыми должен обладать человек при овладении профессией и медицинскими противопоказаниями. На данном этапе решаются задачи по определению интересов, увлечений учащихся и их соответствию профессии «Пекарь». Обучающимся демонстрируется фильм о профессии, проводится экскурсия по цехам колледжа.

2. *Основной*

На данном этапе осуществляется комплекс практических занятий с элементами теории, моделирующих основные функции профессиональной деятельности пекаря.

*3. Заключительный.*

Этап включает в себя общее подведение итогов и рекомендации на будущее, которые проводятся в форме беседы, в ходе которой выясняются профессиональные намерения обучающихся, трудности, которые она испытали при выполнении проб.

На данном этапе мастер производственного обучения подчеркивает, какие индивидуальные черты ученика не позволили ему выполнить задание на требуемом уровне (невнимательность, неаккуратность, излишняя подвижность или медлительность и т.п.) и дает необходимые рекомендации.

На учебных занятиях и в ходе выполнения практических работ особое внимание уделяется охране труда учащихся, соблюдению требований санитарии и гигиены.

**Материально-техническое обеспечение программы профессиональной пробы**

| **№п/п** | **Наименование** | **Кол-во, ед** |
|---|---|---|
| | **Оборудование** | |
| 1 | Мультимедийный проектор | 1 |
| 2 | Экран | 1 |
| 3 | Аудитория компьютерных технологий с выходом в сеть интернет | 1 |
| 4 | Мукопросеиватель | 1 |
| 5 | Тестомесильная машина | 1 |
| 6 | Ротационная печь | 1 |
| 7 | Жарочный шкаф | 2 |
| 8 | Вагонетка для листов | 2 |
| 9 | Весы настольные | 2 |
| 10 | Весы напольные | 1 |
| 11 | Стол для разделки теста | 5 |
| | **Инструменты, инвентарь** | |
| 1 | Миска для взвешивания сырья | 5 |
| 2 | Ковш для растапливания маргарина | 5 |

| | | |
|---|---|---|
| 3 | Миска для яиц | 5 |
| 4 | Скалка | 5 |
| 5 | Нож | 5 |
| 6 | Скребок | 5 |
| 7 | Кисточка силиконовая | 5 |
| 8 | Сито | 5 |
| 9 | Савок для сыпучих продуктов | 5 |
| 10 | Форма для выпечки | 5 |
| 11 | Пекарский лист | 5 |
| 12 | Лоток для готовых изделий | 5 |
| **Сырье и полуфабрикаты** | | |
| 1 | Мука пшеничная хлебопекарная | по расчету |
| 2 | Сахар-песок | по расчету |
| 3 | Соль поваренная пищевая | по расчету |
| 4 | Маргарин | по расчету |
| 5 | Масло растительное | по расчету |
| 6 | Яйца | по расчету |
| 7 | Вода | по расчету |
| **Спецодежда и средства индивидуальной защиты** | | |
| 1 | Спецодежда | 5 |
| 2 | Рукавицы | 2 |

## Литература

***Основные источники:***

1. Ауэрман, Л.Я. Технология хлебопекарного производства / Л.Я. Ауэрман; под общей ред. Л.И. Пучковой: учебник. - Изд. 9 перераб. и доп. – СПб.: Профессия, 2003.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
3. Зверева Л.Ф и др. Технология и технологический контроль хлебопекарного производства. Легкая и пищевая промышленность, 1983.
4. Зверева Л.Ф. Технология хлебопекарного производства - второе издание, перераб.и доп. - М. Пищевая пром-сть, 1979.
5. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб: Профессия, 2005.
6. Хромеенко В.М оборудование хлебопекарного производства. Издательский центр (Академия) 2007.
7. Цыганова Т.Б Технология хлебопекарного производства: Учеб. Для нач. проф. Образования.- М.: ИРПО; Издательский центр (академия) 2002.

***Дополнительные источники:***

1. Антипов С.Т., Кретов И.Т., Остриков А.Н., Панфилов В.А., Ураков В.А. Машины и аппараты пищевых производств. В 2-х кн.- М: Высшая школа, 2001.
2. Буралиников Ю.М, Максимов А.С., Охрана труда в пищевой промышленности. Воскомсанэпиднадзор России. М. 1996
3. Пащенко Л.П. Технология хлебобулочных изделий / Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова – Воронеж: ВГТА, 2011.

*Интернет ресурсы:*

1. Классификация хлеба и хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] / Л.И. Мочихина. – Режим доступа: http://www.znaytovar.ru/new876.html Дата обращения: 04.06.2016.
2. Мочихина, Л.И. Создание технологии производства новых продуктов питания из семян льна [Электронный ресурс] / Л.И. Мочихина. – Режим доступа: http://vniiz.org/allarticle.aspx Дата обращения: 11.06.2016.
3. Программа отраслевая целевая «Развитие хлебопекарной промышленности Российской Федерации на 2014-2016 гг.» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru Дата обращения 07.06.2016.