государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Красноярский государственный техникум»

C=RU, O="ГБПОУ СО "" Красноярский государственный техникум""", CN=Директор Юдина Е.Ю., E=so_pu_67@samara.edu.ru
00cdcf264f4d36e67e
2026.10.29 16:10:03+04'00'

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум»
_____ Е.Ю. Юдина
№ 90-ОУ от 28 октября 2026

Программа практико-ориентированного курса предпрофильной подготовки обучающихся 9 классов общеобразовательных организаций Самарской области «ПЕКАРЬ. МАГИЯ ВКУСА»

Срок реализации – 10 часов

Форма реализации: очная/ очная с применением дистанционных технологий

Автор-составитель:
Тихонова Ирина Ивановна,
преподаватель, I квалификационная категория

с. Красный Яр, 2026

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

Предлагаемая программа разработана для обучающихся 9-х классов общеобразовательных организаций в рамках предпрофильной подготовки.

Базовая профессия по труду – пекарь входит в перечни востребованных в Российской Федерации и в Самарской области согласно следующим документам:

Приказу Минтруда России от 02.11.2015 N832 «Об утверждении справочника востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, в том числе требующих среднего профессионального образования»,

Приказу Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.12.2022 N831 «Об утверждении списка наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования» и

Приказу Министерства труда, занятости и миграционной политики Самарской области от 13.01.2026 N3-п «Об утверждении Перечня наиболее востребованных на рынке труда Самарской области, новых и перспективных профессий».

Программа позволяет обучающимся получить представление о значимости профессии пекаря для общества, ознакомиться с особенностями профессиональной деятельности по всем направлениям кондитерского и хлебопекарного производства, узнать о востребованности профессии и области трудоустройства, профессиональных качествах и компетенциях специалиста в области хлебопечения.

Практическая значимость программы заключается в том, что она может быть использована обучающимися для ознакомления с профессией пекаря в процессе посещения курса.

Целесообразность реализации программы – в профессиональном самоопределении обучающихся.

Базовая профессия среднего профессионального образования – 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья и базовая специальность среднего профессионального образования – 43.01.09 Повар, кондитер входят в перечень востребованных в Самарской области согласно Распоряжению Правительства Самарской области от 30.03.2023 N127-р «Об утверждении Перечня востребованных и перспективных профессий и специальностей, соответствующих приоритетным направлениям развития экономики и социальной сферы Самарской области, требующих среднего профессионального образования, и признании утратившими силу отдельных распоряжений Правительства Самарской области».

Родственные профессии: пекарь-мастер, мастер хлебопекарни, оператор линии в производстве пищевой продукции, кондитер.

На базе данной профессии появляются перспективные профессии по Атласу новых профессий: разработчик алгоритмов пищевого производства, дизайнер обогащенной еды, консультант по замене вредных ингредиентов, куратор пищевой безопасности.

Базовые общеобразовательные предметы для освоения профессии: химия, физика, математика.

ЦЕЛЬ и ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ

Цель программы:

формирование у обучающихся целостного представления о профессиональной деятельности пекаря, группах родственных профессий, сферах, их включающих.

Задачи программы:

- информировать о востребованности и перспективности профессии пекаря;
- создать условия для реализации интереса в области хлебопечения;

– формировать у обучающихся умение оценить свои возможности в приготовлении дрожжевого теста опарным и безопарным способами и изделий из них, проверке качества готовой продукции;

– обеспечить получение практического опыта в сферах профессиональной деятельности пекаря.

КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

В содержание программы включены следующие виды знаний:

– основные понятия и термины, отражающие научные знания, такие как: регламент, стандарты и нормативно-техническая документация, органолептическая оценка, отделка полуфабрикатов, технологическое оборудование;

– инструменты и оборудование;

– регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация при производстве хлебобулочной продукции;

– виды рецептур хлебобулочных изделий;

– виды сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий;

– технология приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами и изделий из них;

– критерии проверки качества готовой продукции;

– принципы бережливого производства.

В содержании программы представлены следующие виды деятельности обучающихся:

материально-практическая деятельность:

– репродуктивная деятельность в форме ответов обучающихся на вопросы преподавателя и выполнении практических заданий;

– практическая, связанная с отработкой умений по организации рабочего места, приготовлению дрожжевого теста опарным и безопарным способами и изделий из них, оценкой готовой продукции;

– технологическая, связанная с соблюдением регламентов, стандартов и нормативно-технической документацией по ведению технологического цикла приготовления и контроля хлебобулочных изделий, оценкой готовой продукции и принятия решений на каждом этапе производства.

Методы, формы и средства обучения:

– **методы и приемы:** лекции; практические занятия;

– **организационные формы:** индивидуальные, фронтальные;

– **средства обучения:** изобразительные, вербально-информационные, технические.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ и ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате обучения обучающиеся получат возможность узнать (понять):

– содержание профессиональной деятельности пекаря и ее роль в экономике страны;

– основные виды трудовых операций и действий профессии;

– инструменты и оборудование;

– регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация при производстве хлебобулочной продукции;
– виды рецептур хлебобулочных изделий;
– виды сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий;
– технология приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами и изделий из них;
– критерии проверки качества готовой продукции;
– принципы бережливого производства.

В результате обучения обучающиеся получат возможность научиться:
– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию при производстве хлебобулочной продукции;
– готовить рабочее место, производственный инвентарь и инструменты к работе;
– составлять рецептуры хлебобулочных изделий;
– подбирать, подготавливать, дозировать сырьё и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий;
– осуществлять оценку качества сырья по органолептическим показателям;
– осуществлять приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него;
– осуществлять приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него.

В результате обучения обучающиеся представляют итоговую работу в виде мини-отчёта по содержанию деятельности пекаря.

Формы контроля освоения программы:
Формы текущего контроля: устный опрос, итоги практических работ.
Форма итогового контроля: мини-отчёт, беседа.

Аттестация проводится по системе «Зачёт/незачёт» на основе данных о присутствии/отсутствии обучающегося и оценивания результатов практических работ обучающихся.

Критерии оценивания результатов освоения Программы:
«Зачёт» ставится, если обучающийся присутствовал не менее 1 дня и выполнил не менее 1-2 практических работ.
«Незачёт» ставится, если обучающийся присутствовал 1-2 дня и не предоставил результаты выполнения практических работ или не присутствовал вообще.

СПЕЦИФИКА ПРОГРАММЫ

Количество участников одной группы должно быть не более:
очный формат – 15 человек, дистанционный формат – до 100 человек.
Для практических занятий обучающиеся должны подготовить: ПК, спецодежду: колпак (одноразовые шапочки), китель, брюки (фартук), одноразовые перчатки).
Проводится обязательный инструктаж по технике безопасности на каждом практическом занятии.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Разделы, темы	Всего часов	в том числе		Форма контроля
			теорет. часы	практ. часы	
1 день (5 ак.ч.)					
1.	**Раздел I. Введение в профессию пекаря**	**1,0**	**1,0**	**0**	
1.1.	Тема 1.1. Знакомство с профессией пекаря	1,0	1,0	0	Устный опрос
2.	**Раздел II. Содержание профессии пекаря**	**8,0**	**2,75**	**5,25**	
2.1.	Тема 2.1. Актуальное содержание профессии пекаря	1,0	1,0	0	Устный опрос
2.2.	Тема 2.2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места пекаря к работе	1,0	0,5	0,5	Итоги практической работы
2.3.	Тема 2.3. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него	2,0	0,25	1,75	Итоги практической работы
2 день (5 ак.ч.)					
2.4.	Тема 2.4. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него	3,0	0,5	2,5	Итоги практической работы
2.5.	Тема 2.5. Проверка качества готовой продукции.	1,0	0,5	0,5	Итоги практической работы
3.	**Раздел III. Подведение итогов**	**1,0**	**0,25**	**0,75**	
3.1.	Тема 3.1. Итоговое занятие	1,0	0,25	0,75	Мини-отчёт, беседа
ИТОГО:		**10**	**4,0**	**6,0**	

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
«Пекарь. Магия вкуса»

Раздел 1. Введение в профессию пекаря (1,0 час)

Тема 1.1. Знакомство с профессией пекаря (1,0 час)

История профессии пекаря, актуальная распространенность профессии в РФ и в Самарской области, роль и востребованность профессии в настоящее время.

Экскурсия виртуальная на предприятие ООО «Красноярский хлебокомбинат.

Родственные профессии. Связь профессии с перспективными профессиями по Атласу новых профессий. Базовые общеобразовательные предметы.

Базовые специальности по образованию профессии пекаря.

Возможности получения профессионального образования по профессии в ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум» и в других организациях профобразования Самарской области.

Форма занятия: лекционное с презентациями, виртуальная экскурсия.

Раздел II. Содержание профессии пекаря (8,0 час)

Тема 2.1. Актуальное содержание профессии пекаря (1,0 час)

Область профессиональной деятельности пекаря.

Описание профессии: основные функции и виды деятельности пекаря, типичные трудовые действия; средства и инструменты труда; факторы психофизиологической напряженности; требования к профессионально важным качествам, способностям, знаниям; медицинские противопоказания к профессии; другие характеристики труда.

Понятийный аппарат специалиста. Базовые документы.

Информация по технике безопасности, санитарии и гигиене.

Форма занятия: лекционное с презентациями.

Тема 2.2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места пекаря к работе (1,0 час)

Подготовка к работе рабочего места пекаря.

Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов.

Органолептическая оценка качества сырья и продукции в соответствии с требованиями.

Форма занятия: комбинированное (лекционное и практическое).

Практическая работа №1 «Организация рабочего места пекаря».

Краткое описание: обучающиеся готовят к работе рабочее место: проверяют простое технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы хлебобулочного производства, в соответствии с санитарными нормами и правилами (проводят внешний осмотр, проверяют чистоту и исправность).

Тема 2.3. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него (2,0 час)

Приготовление дрожжевого теста безопарным способом, в соответствии с технологической картой. Замес теста. Обминка. Разделка теста. Формование изделий (пирожки, ватрушки). Отделка. Выпекание. Контроль качества выпеченных изделий органолептическим способом.

Форма занятия: комбинированное (лекционное и практическое).

Практическая работа №2 «Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него».

Краткое описание: обучающиеся проводят подготовку сырья (взвешивают сырьё, просеивают муку, проводят обработку яиц, растворяют дрожжи); замешивают дрожжевое тесто безопарным способом. Приготавливают начинки. Разделывают тесто. Формуют изделия (пирожки, ватрушки), отделывают, выпекают, презентуют выпеченные изделия.

Тема 2.4. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него (3,0 час)

Приготовление дрожжевого теста опарным способом, в соответствии с технологической картой. Замес теста. Обминка. Разделка теста. Формование изделий (булочка ванильная). Отделка. Выпекание. Контроль качества выпеченных изделий органолептическим способом.

Форма занятия: комбинированное (лекционное и практическое).

Практическая работа №3 «Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него».

Краткое описание: обучающиеся проводят подготовку сырья (взвешивают сырьё, просеивают муку, проводят обработку яиц, растворяют дрожжи); замешивают дрожжевое тесто опарным способом. Разделывают тесто. Формуют изделия (булочка ванильная), отделывают, выпекают, презентуют выпеченные изделия.

Тема 2.5. Проверка качества готовой продукции (1,0 час)

Проверка качества готовой продукции. Безопасность и соответствие изделий установленным стандартам. Контроль готовой продукции. Упаковка.

Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация при производстве хлебобулочной продукции.

Требования охраны труда, производственной санитарии в организациях питания.

Форма занятия: комбинированное (лекционное и практическое).

Практическая работа № 4 «Проверка качества готовой продукции».

Краткое описание: обучающиеся проводят контроль качества готовой продукции органолептическим методом: определяют соответствие внешнего вида, состояние мякиша: пропечённость, отсутствие «закала», эластичность, пористость, вкус, запах выпеченных изделий.

Раздел III. Подведение итогов (1,0 час)

Тема 3.1. Итоговое занятие (1,0 час)

Представление мини-отчёта обучающимися. Вопросы на уточнение от обучающихся по содержанию профессии Пекаря; дальнейшему профессиональному образованию и трудоустройству. Формулирование обучающимися отношения к содержанию курса и отношения к профессии.

Информирование о возможностях дальнейшей работы в АИС «Трудовые ресурсы. Самарская область»: предоставление отзывов, построение индивидуальной образовательно-профессиональной траектории.

Форма занятия: комбинированное (беседа и практическое).

Практическая работа №5 Мини-отчёт по профессиональным действиям пекаря.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ и ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Специализированные помещения:

кабинет «Технологии хлебопекарной промышленности»; лаборатория «Технологии хлебопекарной промышленности».

2. Перечень мультимедиа-разработок:

презентации «Технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него (пирожки, ватрушки)», «Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом и изделий из него (булочка ванильная)», видеофильмы «Организация рабочего места Пекаря»;
видеоролик «Хлебопекарное производство»;
виртуальные экскурсии ООО «Красноярский хлебокомбинат».

3. Перечень демонстраций:

стенды: «Технологическая схема приготовления дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него (пирожки, ватрушки); «Технологическая схема приготовления дрожжевого теста опарным способом и изделий из него (булочка ванильная).

4. Перечень дидактических материалов:

«Ассортимент хлебобулочных изделий», «Оборудование хлебопекарного производства».

5. Перечень практических работ:

Практическая работа №1 «Организация рабочего места пекаря».
Практическая работа №2 «Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него».
Практическая работа №3 «Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него».
Практическая работа № 4 «Проверка качества готовой продукции».
Практическая работа №5 Мини-отчёт по профессиональным действиям пекаря.

6. Перечень необходимого оборудования:

– для преподавателя:

ПК, медиа-проектор; плита электрическая, шкаф пекарский, зонт вентиляционный, холодильник, производственные столы, ножи поварские, листы кондитерские, мешки, шприцы кондитерские, кастрюли, миксер, пергаментная бумага, столовая посуда и приборы спецодежда (фартук, головной убор (платок или колпак), перчатки из винила или латекса);

– для обучающихся (предоставляемых ПОО):

парты, стулья, компьютер, медиа-проектор; производственные столы, ножи поварские, листы кондитерские, мешки, шприцы кондитерские, кастрюли, миксер, пергаментная бумага, столовая посуда и приборы спецодежда (фартук, головной убор (платок или колпак), перчатки из винила или латекса).

Список литературы

1. Будейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] / Будейкис, Н.Г. — . — Москва: Академия, 2024 — 336 с.
2. Кузнецова, Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] / Кузнецова, Л.С. — . — Москва: Мастерство, 2024 — 320 с.
3. Пашук, З.Н. Мучные кондитерские изделия [Текст] / Пашук, З.Н. — . — Минск: Попурри, 2025 — 459 с.

4. Цыганова, Т.Б. Технология хлебопекарного производства [Текст] / Цыганова, Т.Б. — 3-е изд.. — Москва: ПрофОбрИздат, 2025 — 432 с.

Нормативные документы

1. Профессиональный стандарт «Пекарь» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 №914н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25.12.2015 №40270)

Электронные ресурсы

1. Кухня народов мира. [Электронный ресурс]. – Режим доступа:https://www.kuharka.ru/

2. Сайт для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» Технологические карты. Разделы: Десерты и сладкие соусы. Выпечка. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://povar.ru/books

КОНТАКТНЫЕ ДАННЫЕ АВТОРА-СОСТАВИТЕЛЯ

Фамилия Имя Отчество	Тихонова Ирина Ивановна
Контактный телефон	89063454393
E-mail	ira.tixonova2016@yandex.ru

АННОТАЦИЯ

Курс знакомит обучающихся с профессией пекаря, позволяет им узнать об особенностях профессии, её значимости и ценности, а также о требованиях, предъявляемых к специалистам данной профессиональной сферы.

На практических занятиях обучающиеся получат возможность выполнить приготовление различных видов теста (дрожжевое тесто опарным и безопарным способом) и изделий из него (пирожки, ватрушки), реализуя свой творческий потенциал и художественный вкус; проведут контроль качества приготовленных изделий органолептическим методом.

Образование по профессии пекаря можно получить в колледже/ техникуме на базе 9/11 классов.

ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА

программы практико-ориентированного курса предпрофильной подготовки

Наименование организации	государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Красноярский государственный техникум»
Наименование программы	Пекарь. Магия вкуса
Автор(ы) программы, должность	Тихонова Ирина Ивановна, преподаватель
Наличие у автора профессионального образования/проф.переподготовки по профессии, на которую направлена программа предпрофильной подготовки	ВО – ФГОУ ВО «Самарская государственная сельскохозяйственная академия»
Наименование и автор программы, на базе которой создана новая программа (при наличии)	«Пекарь. Магия вкуса», Тихонова Ирина Ивановна
Наименование базовой профессии по труду	Пекарь
Код и наименование базовой профессии/ специальности/ направления подготовки по перечням профессий/ специальностей/ направлений подготовки профессионального образования	19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья 43.01.09 Повар, кондитер
Уровень профобразования для базовой профессии программы (СПО, СПО/ВО, ВО)	СПО
Форма организации (очная /очная с применением дистанционных технологий/комбинированная)	очная/ очная с применением дистанционных технологий
Специализированная (только для лиц с ОВЗ и инвалидов)	нет
Общее количество страниц программы	12

Таблица допустимых нарушений здоровья обучающихся по нозологическим группам

Прохождение программы не противопоказано для обучающихся (пометить все допустимые нозологические группы знаком «+», допустимые нарушения указать):

№	Нозологические группы	«+»	Допустимые нарушения
1.	Нарушения слуха (глухота, слабослышание, приобретенная глухота)	+	слабослышание корригируемое
2.	Нарушения зрения (слепота, слабовидение)	+	слабовидение корригируемое
3.	Нарушения речи (дизартрия, алалия, афазия, ринолалия)		
4.	Нарушения опорно-двигательного аппарата (верхние конечности, нижние конечности, сочетанное нарушение верхних и нижних конечностей)		
5.	Нарушения интеллектуального развития (стойкое необратимое нарушение интеллектуального развития)		
6.	Задержка психического развития (замедление психического развития, стойкая незрелость эмоционально-волевой сферы, интеллектуальная недостаточность)		
7.	Нарушения поведения и общения (аутизм)		
8.	Другое	+	нарушения органов кровообращения