

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №4 р.п. Линево»
Искитимского района Новосибирской области

МЕЖШКОЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ КОМБИНАТ

ПРИНЯТО

решением методического объединения
мастеров производственного обучения
протокол №11 от 04 июня 2026 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР



Уколова Л.Л.

Рабочая программа
профессионального обучения
по профессии повар

Составитель:
Голованова Г.А.

2026-2027 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Нормативно-правовые документы, которые использованы при составлении рабочей программы:

- Профессиональный стандарт «Пекарь» Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. N 914н;
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 №534;
- Приказ №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения;

2. Общая характеристика учебного курса, учебный план:

Занятия по профессиональному обучению по профессии пекарь направлены на формирование у обучающихся необходимых теоретических знаний и практических навыков для самостоятельного изготовления различных видов хлебобулочных изделий.

Основные направления занятий:

- изучение сырья и технических условий его хранения (мука, дрожжи, сахар, жиры и др.)
- освоение технологических процессов замеса теста, брожения, расстойки и выпечки изделий
- практические навыки работы с оборудованием: тестомесильные машины, расстоечные шкафы, печи
- изготовление различных видов хлеба, булочек, сдобной и специальной выпечки
- ознакомление с технологиями прокатки, формовки и отделки изделий (посыпка, глазирование, нанесение узоров)

Важные аспекты занятий:

- соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил безопасности при работе с оборудованием и сырьём
- контроль качества готовой продукции по внешнему виду, вкусу, структуре и срокам годности
- развитие аккуратности, внимательности и ответственности у обучающихся
- использование современных технологий и оборудования, а также изучение новинок в хлебопекарной отрасли
- таким образом, занятия обеспечивают всестороннюю подготовку будущих пекарей, сочетая теорию и практику для приобретения профессиональных компетенций.

Учебный план

профессионального обучения обучающихся общеобразовательных организаций по профессии пекарь

Пекарь 2–5 разряд

Наименование учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин и междисциплинарных курсов	Теоретическое обучение	Учебная практика
1. Товароведение пищевых продуктов	2	4
2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	2	4
3. Основы калькуляции и учета	2	4
4. Оборудование предприятий общественного питания	2	4

5. Организация производства предприятий общественного питания	2	4
6. Технология приготовления хлебобулочных изделий	56	112
Теоретическое обучение (всего)	66	
Учебная практика (всего)		132
Производственная практика	42	–
ВСЕГО ЗА КУРС ОБУЧЕНИЯ	240 часов	

3. Обобщенные трудовые функции (ОТФ), трудовые функции (ТФ), общие компетенции(ОК), профессиональные компетенции (ПК):

Обобщённые трудовые функции:

- Приготовление теста и хлебобулочных изделий с соблюдением технологий и рецептур
- Управление технологическим процессом производства изделий
- Контроль качества сырья и готовой продукции
- Обеспечение санитарно-гигиенического режима на рабочем месте
- Эксплуатация и обслуживание оборудования

Трудовые функции:

- Подготовка и дозировка сырья (мука, дрожжи, сахар, вода и др.)
- Замес и подготовка теста с заданными показателями
- Формовка и расстойка тестовых заготовок
- Выпечка изделий с контролем температурного режима
- Упаковка и маркировка готовой продукции
- Проведение санитарных мероприятий и уборка оборудования
- Ведение технической документации и отчетности

Общие компетенции

- Умение эффективно работать в команде
- Ответственность и дисциплинированность
- Соблюдение норм охраны труда и техники безопасности
- Навыки коммуникации и точное выполнение инструкций
- Способность к обучению и повышению квалификации

Профессиональные компетенции:

- Знание технологических процессов хлебопечения
- Владение методами замеса, формовки и выпечки теста
- Навыки работы с хлебопекарным оборудованием
- Умение контролировать качество продукции по органолептическим и физико-химическим характеристикам

- Знание норм санитарии и гигиены в производстве
- Способность анализировать и корректировать технологические параметры для улучшения качества изделий
- Таким образом, профессиональная деятельность пекаря заключается в комплексном выполнении технологических операций, обеспечении качества продукции и соблюдении требований безопасности.

4. Примеры контрольно-измерительных материалов:

Контрольная работа за 1 четверть:

Технология производства хлебобулочных изделий.

Проверка знаний и навыков в приготовлении различных видов теста, замесе, брожении и выпечке.

Контрольная работа за 2 четверть:

Контроль качества сырья и готовой продукции

Оценка умений по выбору и проверке качества муки, дрожжей, добавок, а также готовой продукции на соответствие стандартам.

Контрольная работа за 3 четверть:

Техника безопасности и санитария на предприятии

Проверка знаний правил гигиены, личной и производственной безопасности, а также санитарных норм и режимов.

Контрольная работа за год:

Организация рабочего места и учет сырья

Оценка навыков в правильной организации рабочего пространства, рациональном использовании материалов и ведении технологической документации.

Календарно-тематическое планирование «пекарь»

№	Раздел (сроки)	Тема урока
1.	Товароведение пищевых продуктов (2+4)	ТО Предметы и задачи товароведения
2.		ТО Зерно, продукты переработки, плоды, овощи
3.		УП Химический состав пищевых продуктов, состав зерна, сорта круп
4.		УПК Корнеплоды, клубнеплоды, плодовые, капустные, луковые, пряности
5.		УП Определение здоровых и больных овощей, яйца. Категории яиц
6.		УП Дрожжи, разрыхлители. Молочные продукты, пищевые жиры
7.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены (2+4)	ТО Основы физиологии питания
8.		ТО Гигиена труда
9.		УП Санитарная культура
10.		УП Оказание первой помощи, санитарный режим на кухне
11.		УП Санитарные требования к инвентарю
12.		УП Нормы и принципы рационального питания
13.		ТО Основы калькуляции и учета

14.	Основы калькуляции и учета (2+4)	ТО Ценообразование, калькуляция
15.		УП Задачи ценообразования
16.		УП Понятие о цене и ценообразовании
17.		УП Меню и порядок его составления
18.		УП Учет сырья и готовой продукции
19.	Оборудование предприятий общественного питания (2+4)	ТО Общие сведения о машинах и приводах
20.		ТО Общие сведения о тепловом и холодильном оборудовании
21.		УП Классификация по технологическому назначению
22.		УП Холодильное оборудование и его назначение
23.		УП Холодильные шкафы, камеры
24.		УП Жарочные шкафы, плиты
25.	Организация производства предприятий общественного питания (2+4)	ТО Организация снабжения предприятий общественного питания
26.		ТО Оформление приходных документов
27.		УП Работа по группам – оформление приходных документов
28.		УП Работа по группам– оформление приходных документов
29.		УП Работа по группам – оформление приходных документов
30.		УП Работа по группам – оформление приходных документов
31.	Технология приготовления хлебобулочных изделий (56 + 112)	ТО Подготовка сырья к производству
32.		ТО Свойства продуктов
		Контрольная работа за 1 четверть: Технология производства хлебобулочных изделий
33.		УП Подготовка сырья к производству –влажность муки
34.		УП Подготовка сырья к производству- яйцо и яичные продукты
35.		УП Подготовка сырья к производству –молочные продукты
36.		УП Подготовка сырья к производству –овощи, фрукты, крупы
37.		ТО Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий
38.		ТО Технологические карты на фарш, начинки, сиропы
39.		УП Технологические карты на фарш, начинки, сиропы
40.		УП Технологические карты на фарш, начинки, сиропы
41.		УП Технология приготовления фаршей из мяса, рыбы. сиропы
42.		УП Технология приготовления фаршей и начинок из овощей и фруктов
43.		ТО Классификация теста
44.		ТО Классификация теста
45.		УП Механический способ разрыхления (бисквитное, песочное тесто)

46.	УП Химический способ разрыхления (песочное, пряничное)
47.	УП Заварное тесто, слоеное, пельменное
48.	УП Дрожжевое тесто и изделия из него
49.	ТО Дрожжевое безопасное тесто и изделия из него
50.	ТО Хлеб домашний. Технологические карты
51.	УП Замес теста
52.	УП Формование изделий (хлеба), расстойка и выпечка
53.	УП Дрожжевые изделия во фритюре
54.	УП Формование изделий, расстойка и выпечка
55.	ТО Пирожки дрожжевые с различными начинками
56.	ТО Фарш и начинки из овощей и фруктов
57.	УП Технология приготовления мясного фарша
58.	УП Технологические карты на фарш из овощей
59.	УП Технология приготовления капустного фарша
60.	УП Фарш луково-яичный, грибной
61.	ТО Технология приготовления пирожков
62.	ТО Технология приготовления пирожков с повидлом, капустой, луком
63.	УП Технологические карты на пирожки
64.	УП Технология приготовления теста безопасным способом
65.	УП Формование пирожков различной формы
66.	УП Расстойка, выпечка пирожков, подача
67.	ТО Технология приготовления картофельного теста
68.	ТО Технология приготовления творожного теста
69.	УП Технологические карты на пирожки из картофельного теста
70.	УП Технологические карты на пирожки из творожного теста
71.	УП Технология приготовления картофельного теста и изделий из него.
72.	УП Технология приготовления творожного теста и изделий из него.
73.	ТО Технология приготовления пирогов открытых Контрольная работа за 2 четверть: Контроль качества сырья и готовой продукции. Оценка умений по выбору и проверке качества муки, дрожжей, добавок, а также готовой продукции на соответствие стандартам
74.	ТО Технология приготовления закрытых и многослойных пирогов
75.	УП Технологические карты открытые, закрытые и многослойные пироги

76.	УП Технология приготовления дрожжевого теста для пирогов
77.	УП Формование пирогов, украшение, расстойка, выпечка пирогов открытых, закрытых и многослойных
78.	УП Технология приготовления кулебяк из дрожжевого теста
79.	ТО Технология приготовления расстегаев из дрожжевого теста
80.	ТО Технологические карты на кулебяки и расстегаи
81.	УП Технология приготовления дрожжевого теста, начинок для изделий
82.	УП Формование кулебяк, расстегаев, выпечка
83.	УП Формование кулебяк, расстегаев, выпечка
84.	УП Технология приготовления ватрушек с картофельным пюре
85.	ТО Технология приготовления булочек с ветчиной
86.	ТО Технологические карты
87.	УП Технология приготовления дрожжевого теста, начинок для изделий
88.	УП Технология приготовления ватрушек с картофельным пюре
89.	УП Технология приготовления ватрушек с картофельным пюре
90.	УП Технология приготовления ватрушек с картофельным пюре
91.	ТО Дрожжевое опарное тесто и изделия из него
92.	ТО Технология приготовления опарного теста
93.	УП Технология приготовления опары
94.	УП Процессы, происходящие при замесе и выпечки
95.	УП Разделка теста и выпечка
96.	УП Технология приготовления булочки домашней, сдоба
97.	ТО Дрожжевое опарное тесто и изделия из него
98.	ТО Рулет с маком, плюшка московская
99.	УП Технология приготовления теста дрожжевого
100.	УП Формование изделий
101.	УП Технология приготовления рулета с маком, плюшки московской
102.	УП Расстойка, выпечка, подача
103.	ТО Технология приготовления кексов
104.	ТО Кекс майский, здоровье
105.	УП Технология приготовления теста для кексов
106.	УП Формование изделий
107.	УП Оформление кексов
108.	УП Расстойка, выпечка, подача

109.	ТО Технология приготовления изделий из опарного теста
110.	ТО Технология приготовления «бабы ромовой»
111.	УП Технология приготовления дрожжевого опарного теста для «бабы ромовой»
112.	УП Формование изделий
113.	УП Расстойка, выпечка, подача
114.	УП Пропитка и глазирование «бабы ромовой»
115.	ТО Технология приготовления булочек с начинкой
116.	ТО Технология приготовления булочек с начинкой
117.	УП Замес теста для булочек с начинкой
118.	УП Формование булочек с миндалем
119.	УП Расстойка, выпечка, подача
120.	УП Расстойка, выпечка, подача
121.	ТО Технология приготовления куличей
122.	ТО Технология приготовления куличей
123.	УП Технология приготовления опары
124.	УП Замес опарного теста
125.	УП Формование, расстойка, выпечка, подача
126.	УП Формование, расстойка, выпечка, подача
127.	ТО Технология приготовления пирогов
128.	ТО Технология приготовления пирогов
129.	УП Технология приготовления пирогов с яблоками
130.	УП Технология приготовления пирогов с абрикосами
131.	УП Технология приготовления пирогов с творогом
132.	УП Расстойка, выпечка, подача
133.	ТО Технология приготовления «всплывшего» теста Контрольная работа за 3четверть: Техника безопасности и санитария на предприятии. Проверка знаний правил гигиены, личной и производственной безопасности, а также санитарных норм и режимов
134.	ТО Технология приготовления пирога с капустой и мясом
135.	УП Технология приготовления «всплывшего» теста
136.	УП Технология приготовления фарша из капусты и мяса
137.	УП Формование пирога с капустой и мясом
138.	УП Расстойка, выпечка, подача
139.	ТО Технология приготовления сладкого пирога

140.	ТО Технология приготовления пирогов из «всплывшего» теста
141.	УП Технология приготовления теста
142.	УП Приготовление начинки для теста
143.	УП Формование пирогов из «всплывшего» теста
144.	УП Расстойка, выпечка, подача
145.	ТО Технология приготовления слоеного дрожжевого теста
146.	ТО Технология приготовления слоеного дрожжевого теста
147.	УП Замес теста, раскатка на слои
148.	УП Раскатка теста, разделка
149.	УП Формование изделий из дрожжевого слоеного теста
150.	УП Расстойка, выпечка, подача
151.	ТО Технология приготовления булочек, рожков, завитушек
152.	ТО Технология приготовления булочек, рожков, завитушек
153.	УП Технологические карты
154.	УП Технология приготовления слоеного дрожжевого теста
155.	УП Формование изделий из дрожжевого слоеного теста
156.	УП Расстойка, выпечка, подача
157.	ТО Технология приготовления слоеного теста
158.	ТО Технология приготовления слоеного бездрожжевого теста, изделий из него
159.	УП Технологические карты (языки слоеные, яблоки в слойке)
160.	УП Замес теста, раскатка
161.	УП Формование изделий, выпечка
162.	УП Формование изделий, выпечка
163.	ТО Дрожжевое тесто, изделия из него
164.	ТО Пельменное тесто. Изделия из него
165.	УП Технологические карты «вареники с начинками»
166.	УП Замес теста. Приготовление начинки, фарша
167.	УП Формование вареников
168.	УП Лепка пельменей
169.	ТО Технология приготовления заварного теста и изделий из него
170.	ТО Технология приготовления заварного теста и изделий из него
171.	УП Технологические карты «булочка со сливками»
172.	УП Калач заварной

173.	УП Формование изделий из заварного теста
174.	УП Выпечка изделий из заварного теста
175.	ТО Технология приготовления дрожжевых блинов
176.	ТО Технология приготовления теста для блинчиков
177.	УП Технологические карты (блинчики)
178.	УП Замес теста для блинов
179.	УП Изделия из блинчатого теста
180.	УП Выпечка блинов с припеком
181.	ТО Заварное, блинчатое тесто. Контрольная работа за год: Организация рабочего места и учет сырья. Оценка навыков в правильной организации рабочего пространства, рациональном использовании материалов и ведении технологической документации
182.	ТО Технология приготовления сдобно-пресного теста
183.	УП Приготовление сдобно-пресного теста
184.	УП Формование изделий из сдобно-пресного теста
185.	УП Выпечка
186.	УП Выпечка и упаковка
187.	ТО Технология приготовления сдобно-пресного теста
188.	ТО Приготовление пирога «сметанный»
189.	УП Технологические карты пирога «сметанный»
190.	УП Замес теста для пирога
191.	УП Формование изделий
192.	УП Выпечка изделий
193.	ТО Технология приготовления сдобно-пресного теста
194.	ТО Технология приготовления сдобно-пресного теста
195.	УП Замес теста
196.	УП Формование изделий
197.	УП Склеивание пирогов, оформление
198.	УП Оформление сметанного пирога