

7. Профессиональная проба по компетенции «Хлебопечение»

Цель программы: формирование первоначальных знаний, умений и навыков учащихся по профессии «Пекарь».

Задачи программы:

1. Ознакомить учащихся общеобразовательных учреждений с профессией «Пекарь»;
2. Содействовать формированию первоначальных профессиональных знаний и умений по профессии «Пекарь»;
3. Способствовать мотивации к выбору профессии «Пекарь».

Структура программы: программа рассчитана на 16 часов и предполагает проведение 8 занятий по два академических часа (4 часа при дистанционном формате проведения профессиональных проб).

По итогам освоения программы учащиеся должны

знать:

- ✓ виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при изготовлении и оформлении хлебобулочных изделий;
- ✓ правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря;
- ✓ способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий;
- ✓ требования к качеству хлебобулочных изделий.

уметь:

- ✓ использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных изделий;

иметь практический опыт:

- ✓ приготовления некоторых видов хлебобулочных изделий.

Учебно-тематический план

№ п/п	Тема занятий	Кол-во часов
1	Введение в профессию	2
2	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него	2
3	Технология приготовления сдобного теста: и изделий из него	2
4	Технология приготовления сдобного дрожжевого теста с фруктовыми начинками	2
5	Технологии приготовления хлебобулочных изделий	2
6	Изготовление элементов отделки хлебобулочных изделий	2
7	Выпечка, охлаждение и упаковка хлебобулочных изделий	2
8	Выполнение итоговой работы	2
	Итого:	16

Содержание программы

Тема 1. Общие сведения о профессии «Пекарь». Техника безопасности и санитарно-гигиенические требования. Подготовка основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства. Ознакомление с характеристикой, содержанием труда, профессионально-важными и личностными качествами пекаря.

Тема 2. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Деление теста на куски, округление и расстойка тестовых полуфабрикатов. Сырье, рецептура, требования к качеству, правила оформления и подачи изделия. Отработка практических навыков изготовления изделия.

Тема 3. Технология приготовления сдобного теста. Сырье, рецептура, требования к качеству, правила оформления и подачи изделия. Отработка практических навыков изготовления изделия.

Тема 4. Технология приготовления сдобного дрожжевого теста с фруктовыми начинками. Сырье, рецептура, требования к качеству, правила оформления и подачи изделия. Отработка практических навыков изготовления изделия.

Тема 5. Технологии приготовления хлебобулочных изделий. Сырье, рецептура, требования к качеству, правила оформления и подачи изделия. Отработка практических навыков изготовления изделия.

Тема 6. Технология приготовления халы. Изготовление сдобных булочных изделий с элементами плетения (4,5,6 кос).

Тема 7. Выпечка, охлаждение и упаковка хлебобулочных изделий. Сырье, рецептура, требования к качеству. Отработка практических навыков изготовления изделия.

Тема 8. Выполнение итоговой работы: «Плюшка Московская»

Учебно-тематический план при дистанционном формате обучения

№ п/п	Тема занятий	Кол-во часов
1	Введение в профессию. Технология приготовления сдобного теста и изделий из него	1
2	Технология формовки сдобных хлебобулочных изделий	1
3	Дегустация различных хлебобулочных изделий	1
4	Выполнение итоговой работы	1
	Итого:	4

Содержание программы

Тема 1. Общие сведения о профессии «Пекарь». Техника безопасности и санитарно-гигиенические требования. Подготовка основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства. Ознакомление с характеристикой, содержанием труда, профессионально-важными и личностными качествами пекаря. Технология приготовления сдобного теста. Сырье, рецептура, требования к качеству, правила оформления и подачи изделия. Отработка практических навыков изготовления изделия.

Тема 2. Технология формовки сдобных хлебобулочных изделий. Изучение различных видов формовки хлебобулочных изделий вручную.

Тема 3. Дегустация различных хлебобулочных изделий. Определение вида теста по внешним и вкусовым качествам. Сравнение особенностей различных видов теста.

Тема 4. Выполнение итоговой работы «Плюшка Московская », «Розочка», «Выборгская».