Министерство образования Красноярского края

краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Минусинский сельскохозяйственный колледж»

# ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

**«Хлебопекарное дело»**

# НАПРАВЛЕННОСТЬ: ТЕХНИЧЕСКАЯ

Уровень программы: базовый Возраст обучающихся: 15-18 лет

Срок реализации: 1 год

Составитель (разработчик):

Эйснер Ольга Олеговна,

преподаватель профессионального цикла

Минусинск 2022 год

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Пояснительная записка | 3 |
| 2. | Содержание Программы | 9 |
| 3. | Формы контроля и оценочные материалы | 13 |
| 4. | Условия реализации Программы | 15 |
| 5. | Список литературы | 19 |

# ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Хлебопекарное дело» (далее – Программа) имеет техническую направленность и разработана для детей от 15до 18 лет, реализуется на базовом уровне.

В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" дополнительное образование - это вид образования, который направлен на всестороннее удовлетворение образовательных потребностей человека в интеллектуальном, духовно-нравственном, физическом и (или) профессиональном совершенствовании.

Дополнительное образование направлено на формирование и развитие творческих способностей детей и взрослых, удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, укрепление здоровья, а также на организацию их свободного времени. Дополнительное образование детей обеспечивает их адаптацию к жизни в обществе, профессиональную ориентацию, а также выявление и поддержку детей, проявивших выдающиеся способности.

Концепция развития дополнительного образования направлена на воплощение в жизнь миссии дополнительного образования как социокультурной практики развития мотивации подрастающих поколений к познанию, творчеству, труду и спорту, превращение феномена дополнительного образования в подлинный системный интегратор открытого вариативного образования, обеспечивающего конкурентоспособность личности, общества и государства.

Программа разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

Концепция развития дополнительногообразованиядетейдо2030года (распоряжение Правительства РФ от 31 марта 2022 г. N 678-р),

Порядок организациии осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 № 196),

Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) (письмо министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 года № 09-3242).

# Актуальность Программы

Во все времена ценились пекари, владеющие секретами приготовления вкусных хлебобулочных изделий. Такие лакомства, как сдобные булочки, торты, пирожные по вкусу многим людям. Специалиста, который имеет знания по технологии изготовления хлебобулочных изделий, умеет создавать эти изделия, и называют пекарем. Пекари – это творческие люди, обладающие фантазией и вкусом. Их лучшие творения можно сравнить с произведениями искусства. Профессия пекаря популярна в любом обществе, в любом государстве. Уровень потребления хлебобулочных изделий не зависит от того, в каком состоянии находится экономика: во времена расцвета возрастает спрос на продукцию, а в кризисные периоды хлебобулочные изделия потребляются не меньше, в какой-то степени помогая экономике выйти из депрессии. Поэтому спрос на профессионалов- пекарей всегда устойчив и стабилен. Они трудятся и в крупных государственных и частных компаниях, и в маленьких ресторанчиках, кондитерских, кафе. Востребованность профессии пекаря сегодня довольно высока и стабильна. Таким образом, данная Программа является актуальной.

**Педагогическая целесообразность Программы** заключается в овладении обучающимися технологическими приемами обработки пищевых продуктов, в развитии пространственного воображения, творческого мышления, культуры питания, этикета. При этом учебный процесс выстраивается по принципу «от простого к сложному». При реализации Программы прослеживается интеграция различных образовательных областей:

-естественные науки: изучение процессов, происходящих при обработке продуктов, при замесе теста, при выпекании хлебобулочных изделий; изучение истории происхождения сырья и изделий;

-математика: измерение времени приготовления изделий, измерение и преобразование величин при измерении ингредиентов и при закладке продуктов;

-развитие речи: общение обучающихся в устной или в письменной форме с использованием специальных терминов, подготовка и проведение демонстрации хлебобулочных изделий, описание логической последовательности приготовления и оформления хлебобулочных изделий, применение мультимедийных технологий для презентации хлебобулочных изделий;

-художественное творчество – развитие творчества, приобщение к различным видам искусства (рисование, лепка, моделирование, конструирование и т.д.).

Программа может быть использована при подготовке к демонстрационному экзамену по стандартам WorldSkills Russia по компетенции «Хлебопечение».

**Цель Программы** – Развитие индивидуальных способностей, самореализация личности обучающихся на основе формирования интереса к производству хлебобулочных изделий.

Реализация поставленной цели предусматривает решение ряда задач.

**Задачи Программы**

***Обучающие:***

- обучить основам охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в пекарном цехе;

- ознакомить с основами организации труда при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- ознакомить с требованиями к качеству, срокам и условиям хранения, с признаками и органолептическими методами определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- обучить правилам работы с инвентарем и инструментами для первичной обработки сырья и технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- обучить механической обработке сырья;

- обучить технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- обучить основам оформления хлебобулочной, мучной и кондитерской продукции.

***Развивающие:***

- способствовать развитию у обучающихся творческих способностей, логического, технологического, экономического и экологического мышления;

- способствовать формированию эстетического вкуса и творческого подхода при оформлении готовых изделий.

***Воспитательные:***

- формировать уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда;

- воспитывать трудолюбие, предприимчивость, самостоятельность, ответственность;

- способствовать формированию коммуникативных способностей учащихся и умения работать в коллективе.

**Отличительные особенности программы**

Программа является разноуровневой. Особенностью содержания программы является дифференциация содержания по уровням сложности: «Базовый уровень». При реализации программы предусмотрена возможность последовательного/параллельного освоения содержания программы на уровнях углубленности, доступности и степени сложности, исходя из диагностики и стартовых возможностей каждого обучающегося.

Основные идеи, на которые базируется Программа:

- Индивидуальный подход (ориентация на личностный потенциал ребенка и его самореализацию);

- Тесная связь с практикой, ориентация на создание конкретного персонального продукта;

- Разновозрастный характер группы от 15-18 лет;

- Возможность проектной и/или исследовательской деятельности;

- Возможность сетевой и/или дистанционной формы реализации программы.

Программа строится на следующих дидактических принципах:

- доступности – соответствие возрастным и индивидуальным особенностям;

- наглядности – иллюстративность, наличие дидактического материала;

-научности – обоснованность, наличие методологической базы и теоретической основы;

- «от простого к сложному» - научившись элементарным навыкам работы, обучающийся переходит к выполнению более сложных практических работ.

**Сроки и этапы реализации Программы**

Программа рассчитана на 1 год обучения. Общее количество часов в год составляет 72 часа.

**Формы и режим занятий по Программе**

В соответствии с нормами СанПин 2.4.4.3172-14 занятия проводятся 1 раз в неделю. Продолжительность занятий – 2 академических часа. Формы организации образовательного процесса предполагают проведение коллективных занятий (всей группой 9-12 человек), малыми группами (4-6 человек) и индивидуально. Формы проведения занятий: комбинированное занятие, практическое занятие, проектная и исследовательская деятельность и т. д.

**Структура занятия:**

I этап. Организационная часть. Ознакомление с правилами поведения на занятии, организацией рабочего места, техникой безопасности при работе с инструментами и оборудованием.

II этап. Основная часть.

Постановка цели и задач занятия.

Создание мотивации предстоящей деятельности.

Получение и закрепление новых знаний.

Практическая работа группой, малой группой, индивидуально.

III этап. Заключительная часть.

Анализ работы. Подведение итогов занятия. Рефлексия.

**Планируемые результаты освоения Программы**

По итогам обучения обучающиеся будут ***знать:***

- правила безопасной работы и требования, предъявляемые к организации рабочего места; основные правила санитарии;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

- ассортимент, пищевую ценность простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

- правила выбора и характеристики, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- способы отделки и варианты оформления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила хранения простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила проведения бракеража.

По итогам обучения обучающиеся будут ***уметь:***

- соблюдать правила безопасной работы;

- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;

- проверять органолептическим способом качество продуктов;

- выбирать и безопасно пользоваться инвентарем и технологическим оборудованием;

- пользоваться технологическими картами;

- производить расчет сырья на заданное количество изделий;

- выбирать вид теста и способы формовки хлебобулочных изделий;

- определять режимы выпечки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- подбирать цветовое и композиционное решение для каждого изделия;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- оценивать качество готовой продукции.

# СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

**Учебный (тематический) план обучения**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование разделов, тем** | **Количество часов** | | | **Формы аттестации и контроля** |
| **Всего** | **Теория** | **Практическое знятие** |
| **1** | **Введение** | **5** | **3** | **2** |  |
| 1.1. | Ознакомление с профессией Пекарь | 1 | 1 | **-** | Тестирование, опрос |
| 1.2. | Санитария и гигиена при приготовлении хлебобулочных изделий | 2 | 1 | 1 | Практическая работа |
| 1.3. | Технологическое оборудование и оснастка | 2 | 1 | 1 | Практическая работа |
| **2.** | **Приготовление теста для хлеба различными способами согласно рецептурам** | **32** |  | **32** |  |
| **2.1.** | Простые хлебобулочные изделия и хлеб | 10 |  | 10 | Практическая  работа |
| **2.2.** | Технология приготовления пшеничного теста различными способами и изделий из него | 10 |  | 10 | Практическая  работа |
| **2.3.** | Технология приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста различными способами и изделий из него. | 12 |  | 12 | Практическая  работа |
| **3** | **Приготовление теста для хлебобулочных изделий различными способами согласно рецептурам** | **32** |  | **32** |  |
| **3.1.** | Технология приготовления сдобного теста из пшеничной муки | 10 |  | 10 | Практическая  работа |
| **3.2.** | Приготовление булочных изделий и пирогов из сдобного теста | 10 |  | 10 | Практическая  работа |
| **3.3.** | Отделочные полуфабрикаты | 12 |  | 12 | Практическая  работа |
| **4.** | **Итоговое занятие** | **3** | **-** | **3** | Выставка-  конкурс |
|  | **Всего** | **72** |  |  |  |

# Содержание учебного (тематического) плана

# Раздел 1. Введение

## Тема 1.1. Ознакомление с профессией Пекарь

***Теория.*** Вводный инструктаж по охране труда. Ознакомление с правилами поведения в учебной пекарни. Правила безопасного труда при работе с приборами, питающимися от сети переменного тока. История развития хлебопечения. Значение сферы услуг в современном мире. Профессия Пекарь.

**Тема 1.2. *Санитария и гигиена при приготовлении кондитерских изделий Теория.*** Понятие о санитарии и гигиене. Ознакомление с правилами санитарии, предъявляемыми при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов. Правила личной гигиены. Санитарные требования, предъявляемые к оборудованию, оснастке, инвентарю и инструментам.

***Практика*.** Умения и навыки мытья посуды. Санитарная обработка инвентаря, посуды, оборудования. Санитарный контроль качества готовых изделий. Сроки реализации готовых изделий.

**Тема 1.3. *Технологическое оборудование и оснастка***

***Теория.*** Правила обслуживания оборудования. Тепловое оборудование и правила его безопасного использования. Холодильное оборудование и правила его безопасного использования. Оборудование для приготовления и обработки теста, для подготовки сырья и правила его безопасного использования. Правила организации рабочего места в соответствии с видами изготовляемых изделий, подбор необходимого оборудования и оснастки.

***Практика*.** Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых изделий, подбор необходимого оборудования и оснастки.

**Раздел 2. Приготовление теста для хлеба различными способами согласно рецептурам**

**Тема 2.1. Простые хлебобулочные изделия и хлеб**

***Теория.*** Ассортимент простых хлебобулочных изделий. Правила организации рабочего места для приготовления хлебобулочных изделий. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Возможные виды дефектов выпечки и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных хлебобулочных изделий.

***Практика***. Приготовление изделий из дрожжевого теста: хлебные булочки, хлеб пшеничный, багеты

**Тема 2.2. Технология приготовления пшеничного теста различными способами и изделий из него**

***Теория.*** Виды пшеничного теста их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления пшеничного теста. Способы приготовления теста для пшеничного хлеба. Приготовление пшеничного теста опарным способом: традиционным способом. Особенности приготовление опар. Приготовление теста безопарным способом традиционным и ускоренным. Технологический режим приготовление теста безопарным традиционным и безопарным ускоренным. Сравнительная характеристика опарных и безопарных способов. Приготовление основных видов хлеба.

***Практика***. Приготовление простого батона, кунцевских булочек, халы, булочек для гамбургера, саек, калачей.

**Тема 2.3 Технология приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста различными способами и изделий из него.**

***Теория.*** Виды ржаного теста их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления ржаного теста. Основные способы приготовление ржаного теста. Приготовление ржаного теста на густых и жидких заквасках

***Практика.*** Приготовление хлеба столового, хлеба минского, хлеба орловского.

**Раздел 3. Приготовление теста для хлебобулочных изделий различными способами согласно рецептурам**

**Тема 3.1 *Технология приготовления сдобного теста из пшеничной муки***

***Теория.*** Виды сдобного пшеничного теста их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления пшеничного теста. Способы приготовления теста для булочных и сдобных изделий. Приготовление пшеничного теста опарным способом: традиционным способом. Приготовление сдобного теста опарным способом с отсдобкой и без отсдобки. Приготовление теста безопарным способом традиционным и ускоренным.

***Практика****.* Приготовление сдобы выборгской, булочки бриошь, розанчиков слоеных с вареньем, булочек повышенной калорийности

**Тема 3.2 *Приготовление булочных изделий и пирогов из сдобного теста***

***Теория.*** Виды сдобного пшеничного теста их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления пшеничного теста. Способы приготовления теста для булочных и сдобных изделий.

Способы формования пирогов закрытых, открытых и полуоткрытых.

***Практика****.* Приготовление пирога домашнего, осетинских пирогов

**Тема 3.3. *Отделочные полуфабрикаты***

***Теория.*** Ассортимент простых отделочных полуфабрикатов. Правила организации рабочего места для приготовления простых отделочных полуфабрикатов. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Методы и способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Варианты оформления. Возможные виды дефектов полуфабрикатов и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных простых отделочных полуфабрикатов.

***Практика*.** Приготовление сиропов, кремов, посыпок, мастики, марципан.

**Тема 3.4 . Итоговое занятие**

***Теория.*** Правила оформления конкурсных изделий. Подготовка работ к итоговой выставке.

***Практика*.** Изготовление и оформление выставочных изделий**.** Выставка-конкурс. Просмотр работ и дегустация хлебобулочных изделий с обсуждением. Подведение итогов

# ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

При подведении итогов реализации Программы действует безоценочная система. Формами проверки знаний, умений и навыков обучающихся являются выполненные практические работы, педагогическое наблюдение, устный опрос. Результатом освоения Программы является участие в выставке- конкурсе хлебобулочных изделий.

**Форма оценки результатов освоения Программы:**

- педагогическое наблюдение за процессом изготовления изделия и деятельностью обучающегося;

- совместный анализ (преподаватель и обучающийся) процесса изготовления изделия и готовой работы;

- выставка готовых изделий;

- участие в конкурсах и соревнованиях различного уровня.

# Виды контроля

*Входной контроль*: проверка знаний обучающихся на начальном этапе освоения Программы проводится в начале реализации Программы в форме опроса, тестирования.

*Текущий контроль*: отслеживание активности обучающихся в ходе выполнения практических работ, педагогическое наблюдение.

*Итоговый контроль*: проверка знаний, умений, навыков по итогам выставки- конкурса хлебобулочных изделий.

**Критерии оценки достижения, планируемых результатов освоения Программы**

Освоение Программы оценивается по трем уровням: высокому, среднему и низкому.

***Оценивание теоретической части***

*Высокий уровень освоения Программы* – теоретический материал усвоен в полном объеме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.

*Средний уровень освоения Программы* – в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен не точно.

*Низкий уровень освоения Программы* – в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы. Ответ не самостоятельный, не полный, не последовательный, применялись дополнительные наводящие вопросы. Ошибки в ответах исправляет с помощью педагога.

***Оценивание практической части***

*Высокий уровень освоения Программы* – качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности. Обучающийся самостоятельно или с минимальной помощью преподавателя ориентируется в задании, планирует и анализирует работу.

*Средний уровень освоения Программы* – работа выполнена самостоятельно с незначительной помощью преподавателя в соответствии с технологическими требованиями, без нарушений санитарно-гигиенических норм и требований по технике безопасности. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы с незначительной помощью преподавателя.

*Низкий уровень освоения Программы* – качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям, допущены нарушения санитарно-гигиенических норм или правил техники безопасности. Работа выполнена при помощи преподавателя. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы при помощи преподавателя.

# УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ программы

Занятия по Программе организуются и проводятся в учебно пекарне.

# Материально-технические условия реализации Программы

Реализация программы предполагает наличие:

1. Учебного кабинета«Технология изготовления хлебобулочных изделий», «Технологическое оборудование хлебопекарного производства». Кабинет для занятий соответствует требованиям СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»
2. Учебной пекарни.
3. Оборудование учебного кабинета «Технология изготовления хлебобулочных изделий», «Технологическое оборудование хлебопекарного производства»

- рабочие места обучающихся;

- рабочее место преподавателя /педагога дополнительного образования

- технические средства: персональные компьютеры и

компьютерные системы;

1. Оборудование, инструменты и расходные материалы :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование оборудования, инвентаря, сырья** | **Характеристика** |
| **оборудование** | | |
| 1 | Печь конвекционная UNOX XB 693 | 860\*882\*930мм, 380В, 10,5кВт, 6 уровней, листы 600\*400мм, механическое управление • максимальная температура выпечки до 260 °С; • система принудительного вентилирования Dry Plus |
| 2 | Шкаф расстоечный UNOX XL 413 | 862\*910\*727мм, 220В, 2,4кВт, 12 уровней 600\*400мм (2\*6 уровней) Имеет ручную самостоятельную панель управления |
| 3 | Плита индукционная ROCK KITCHEN IOV 3500 | Установка настольная Количество конфорок 1 Размер конфорок 230x230 мм Конфорка индукционная Напряжение 220 В Мощность 3.5 кВт |
| 4 | Веся электронные порционные CAS AD-5 | • Температурный режим: от -10 до 40 °С • Наибольший предел взвешивания: 5 кг • Дискретность отсчета: 1 г • Напряжение: 220 В • Мощность: 0,007 кВт |
| 5 | Лист для пекарского шкафа UNOX TG 410 | 600Х400 600х400, алюминиевый, перфорированный, диам.перф.3мм |
| 6 | Лист для пекарского шкафа UNOX TG 405 | 600X400 600x400, алюминиевый,толщина 1,2мм,бортик 15мм |
| 7 | Тестомес GASTROMIX СПИРАЛЬНЫЙ HS20B | 675\*427\*853мм, фиксированная дежа 20 л, 8 кг теста, 2 скорости, 1,1кВт, 220В |
| 8 | Тележка-шпилька 12 уровней, направляющие под противни | 600\*400мм, на колесах |
| 9 | Миксер планетарный Gastromix B 7 ECO · | съемная дежа емкостью 7л • откидная рабочая голова с фиксатором • корпус - пластик • 6 скоростей + режим пульсации Стандартная комплектация: • дежа (нерж. сталь) • венчик (нерж. сталь) • лопатка (нерж. сталь) • крюк (нерж. сталь) • защитная крышка (пластик) |
| 10 | Ванна моечная "ASSUM-Standart" ВМЭ-2/500 | (1200х600х850) Со съемным бортом, отверстием под смеситель, обвязка с 4-х сторон. Емкости нерж., каркас оцинк.сталь |
| 11 | Стеллаж кухонный СТПЭ | -12/5 1200х500х1800 Разборный,полка - сплошная-4 - AISI 430, стойки оцинкованая сталь |
| 12 | Шкаф холодильный комбинированный ШХК-400М | Холодообеспечение: Температурный режим: 0…+7 / -13 C° |
| 13 | Стол производственный разделочный | 1200/600/850 |
| 14 | Стол-холодильник | 0...+7; - 4 полки |
| **инвентарь** | | |
| 15 | пластиковые контейнера для теста с крышкой | на 15 литров |
| 16 | пластиковые контейнера для теста с крышкой | на 10 оитров |
| 17 | пластиковые контейнеры для теста с крышкой | на 5 литров |
| 18 | контейнер передвижной для муки белый | Cambro на 40-80 литров |
| 19 | контейнер передвижной для муки белый | Cambro на 10-20 литров |
| 20 | тазы пластиковые для пищевых продуктов | на 5 литров |
| 21 | тазы пластиковые для пищевых продуктов | на 3 литра |
| 22 | миска из нержавеющей стали | 1 литр |
| 23 | миска из нержавеющей стали | 0,5 литра |
| 24 | мусорная корзина | на 30 литров |
| 25 | нож универсальный | длина лезвия 160 мм |
| 26 | пластиковый скребок для теста |  |
| 27 | сотейник с крышкой | 1,8 литра для индукционной печи |
| 28 | сковорода | для индукционной печи |
| 29 | контейнер пластмассовый с крышкой | на 2 литра |
| 30 | лопатки силиконовые |  |
| 31 | сито металлическое |  |
| 32 | ножницы |  |
| 33 | кисти пекарские из натуральной щетины |  |
| 34 | рукавица для пекарей с длинной манжетой |  |
| 35 | венчик |  |
| 36 | нож для хлеба | 18 - 25 см |
| 37 | кружка мерная пластмассовая | на 1 литр |
| 38 | пергамент силиконизированный | листы 600х400 |
| 39 | перчатки виниловые неопудренные |  |
| 40 | бумажные полотенца | Deluxe2-х слойные 1/2 рулона |
| 41 | губка для мытья посуды | рулон 1/5 шт |
| 42 | контейнеры одноразовые для пищевых продукторв | 500 мл |
| 43 | контейнеры одноразовые для пищевых продукторв | 300 мл |
| 44 | контейнеры одноразовые для пищевых продукторв | 1000 мл |
| 45 | стакан одноразовый | 200 мл |
| **сырье** | | |
| 46 | масло сливочное 82% |  |
| 47 | молоко цельное коровье 2,5% |  |
| 48 | семя подсолнечника |  |
| 49 | семя кунжута |  |
| 50 | семя льна |  |
| 51 | семя тыквы |  |
| 52 | мак |  |
| 53 | тмин цельный |  |
| 54 | масло растительное |  |
| 55 | маргарин Столовый молочный 82% |  |
| 56 | цельнозерновая мука пшеничная |  |
| 57 | мука пшеничная 1 сорт |  |
| 58 | мука пшеничная 2 сорт |  |
| 59 | мука пшеничная высший сорт |  |
| 60 | мука ржаная обойная |  |
| 61 | солод темный ферментированный |  |
| 62 | сахар белый |  |
| 63 | соль пищевая |  |
| 64 | яйцо куриное 1 категория |  |
| 65 | дрожжи прессованные хлебопекарные |  |
| 66 | мука гречневая |  |
| 67 | изюм золотой |  |
| 68 | чернослив |  |
| 69 | курага |  |
| 70 | арахис |  |
| 71 | мука кукурузная |  |
| 72 | мед натуральный |  |
| 73 | крахмал картофельный |  |

# Методическое обеспечение программы

Инструктирующие методические материалы: технологические карты, сборники рецептур хлебобулочных изделий, инструкции по выполнению заданий. Компьютерные обучающие и контролирующие программы.

**Требования к подготовке педагога**

Кадровое обеспечение: преподаватель дисциплин, модулей, педагог дополнительного образования, соответствующий Профессиональному стандарту «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» (утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 05.05.2018 № 298н).

**Возможные формы реализации программы**

Формы реализации: очная.

Возможно обучение по программе в дистанционном формате с использованием сети Интернет (использование системы Zoom, официальной группы объединения <https://vk.com/>).

Данная программа может быть реализована в сетевой форме совместно с социальным партнером ООО «Губернский хлеб» г. Минусинск, ул. Репина, 3.

**Индивидуальные образовательные маршруты освоения программы**

При реализации программы предусмотрены индивидуальные образовательные маршруты для обучающихся с ОВЗ/с особыми образовательными потребностями.

**СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

1. Буйлова Л.Н. Технология разработки и оценки качества дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ: новое время – новые подходы. Методическое пособие. – М.: Педагогическое общество России, 2015 – 272 с.
2. Буйлова Л.Н., Кленова Н.В. Концепция развития дополнительного образования детей: от замысла до реализации: Методическое пособие. – М., 2016
3. Дополнительные общеобразовательные общеразвивающие программы (включая разноуровневые и модульные) / Методические рекомендации по разработке и реализации. – Новосибирск: ГАУ ДО НСО «ОЦРТДиЮ», РМЦ, 2021 – 67 с.
4. Инструментарий работника системы дополнительного образования детей. Сборник методических указаний и нормативных материалов для обеспечения реализации приоритетного проекта «Доступное дополнительное образование для детей». – М.: Фонд новых форм развития образования, Министерство образования и науки Российской Федерации, Московский Государственный Технический университет имени Н. Э. Баумана,2017.- 608 с.;

**Список рекомендуемой литературы обучающимся**

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник Ермилова С.В.- М., 2019
2. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Профи. 2019 ISBN:9 78-5904283-04-9
3. Технологическоеоборудование.Хлебопекарное,макаронноеикондитерское. Учебник. Драгилев А.И. Хромеенков В.М. Чернов М.Е. Лань.2018 ISBN:978-5-8114-2242-5
4. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. Учебник для СПО. Чижикова О.Г., Коршенко Л.О. 2018
5. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли иобшественного питания: учебник для НПО/М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М.Голованов. М.: «Академия», 2019
6. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы (7 изд.)

учебник Мармузова Л.В.- М., 2018

**Интернет-ресурсы**

http://www.pekari.ru/

http://www.gastronom.ru/

http://hlebopechka.ru/

http://www.chocolatier.ru/