

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа предназначена для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих по профессии «Пекарь».

В программу включены: квалификационная характеристика, примерный учебный план, тематические планы и программы предметов специального курса и производственного обучения для подготовки новых рабочих на 2-й разряд.

В конце программы экзаменационные билеты и список учебной литературы.

Продолжительность обучения новых рабочих установлена 3 месяца в соответствии с Перечнем профессий профессиональной подготовки, 2001г.

Продолжительность и программы обучения при повышении квалификации рабочих определяются и разрабатываются на местах образовательным учреждением или учебным подразделением предприятия, на базе которого проводится обучение, в зависимости от целей и задач, сложности изучаемого материала и уровня квалификации обучаемых.

Обучение может осуществляться как групповым, так и индивидуальным методами.

Квалификационные характеристики составлены в соответствии с действующим Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (выпуск 55, раздел «Хлебопекарно-макаронное производство», 1986).

Экономическое обучение может проходить по вариативному курсу, который предусматривает изучение одного из предметов, наиболее приемлемого для конкретных условий: «Основы рыночной экономики и предпринимательства», «Основы менеджмента», «Экономика отрасли».

В тематические планы изучаемых предметов могут вноситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом.

Тематические планы программ являются примерными и право конкретного распределения часов на теоретические и практические занятия по темам в пределах общего объема часов, отведенных на предмет учебным планом, предоставляется непосредственно преподавателям, которые самостоятельно выбирают формы и методы проведения занятий.

Изменения, коррективы или необходимость изучения отдельных тем программ рассматриваются учебно-методическим (педагогическим) советом и утверждаются председателем учебно-методического (педагогического) совета образовательного учреждения.

При подготовке новых рабочих практическое обучение предусматривает в основе своей производственную практику на предприятии.

Мастер (инструктор) производственного обучения должен обучать рабочих эффективной организации труда и использованию новой техники и передовых технологий на каждом рабочем месте и участке, детально рассматривать с ними пути повышения производительности труда и меры

экономии сырья, энергии, сохранности материальных ценностей.

В процессе обучения особое внимание должно быть обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения всех требований и правил безопасности труда. В эти целях преподаватель теоретического и мастер (инструктор) производственного обучения, помимо изучения общих правил по безопасности труда, предусмотренных программами теоретического и производственного обучения, должны при изучении каждой темы или при переходе к новому виду Работ в процессе производственного обучения значительное внимание уделять правилам безопасности труда, которые необходимо соблюдать в каждом конкретном случае.

К концу обучения каждый обучающийся должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой и нормами, установленными на предприятии.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

Квалификационные экзамены проводятся в соответствии с Положением о порядке аттестации рабочих в различных формах обучения. При этом квалификационная (пробная) работа проводится за счет времени, отведенного на производственное обучение.

Обновление технической и технологической базы современного производства требует систематического включения в действующие программы учебного материала по новой технике и технологии, повышению качества продукции, передовым приемам и методам труда, исключения устаревшего учебного материала, терминов и стандартов.

## **ПОДГОТОВКА НОВЫХ РАБОЧИХ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

Профессия – пекарь

Квалификация – 2-й разряд

Пекарь 2-го разряда должен знать:

- основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
- продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности;
- способы укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер;
- рациональную организацию труда на рабочем месте; правила внутреннего трудового распорядка;
- правила санитарии и гигиены, безопасности труда; противопожарные мероприятия;
- основы рыночной экономики и предпринимательства.

Пекарь 2-го разряда должен уметь:

- вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;
- смазывать и укладывать изделия на лотки, вагонетки, транспортер; отбраковывать изделия;
- отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки;
- проверять состояние лотков, смазывать вручную формы;
- соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности.

ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ  
1.2. СПЕЦИАЛЬНЫЙ КУРС  
1.2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА  
предмета «Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства»

Тематический план

№ П/П	Наименование предмета	Количество часов
1	Зерно и продукты его переработки	6
2	Дрожжи и химические разрыхлители	2
3	Сахар и сахаросодержащие продукты, соль	2
4	Молочные продукты	2
5	Яйца и яичные продукты	2
6	Жиры и масла	2
7	Солод	1
8	Вкусовые и прочие продукты, используемые в хлебопечении	3
	ИТОГО	20

ПРОГРАММА

**Тема 1. Зерно и продукты его переработки**

Хлебные растения, их классификация.

Виды зерновых культур, строение и химический состав зерна, понятие о мягких, твердых, стекловидных сортах пшеницы.

Рожь, тритикале, ячмень, овес, кукуруза, их использование в хлебопечении. Мука, виды и сорта. Типы помола. Выход муки. Ржаная и пшеничная мука. Особенности химического состава ржаной и пшеничной муки. Причины порчи муки. Вредители муки, меры борьбы с ними. Процессы, происходящие в муке при хранении. Условия хранения муки. Хлебопекарные свойства муки, их изменение в процессе хранения. Контроль качества муки. Органолептическая оценка муки: влажность, вкус, запах, цвет, хруст.

Физико-химический анализ муки: влажность, кислотность, крупность помола, зольность, наличие металлопримесей, количество и качество клейковины.

Мука с пониженными хлебопекарными свойствами (из проросшего, морозобойного зерна, смолотая с использованием зерна, пораженного клопом-черепашкой, из зерна, подвергавшегося самосогреванию, при сушке при чрезмерно высоких температурах), способы ее переработки.

Вода, используемая в хлебопекарном производстве.

Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к воде. Жесткость воды, ее влияние на качество хлеба при переработке слабой муки. Контроль за качеством воды.

## **Тема 2. Дрожжи и химические разрыхлители**

Дрожжи, их значение в хлебопечении. Дрожжи прессованные, сушеные, дрожжевое молоко. Требования, предъявляемые к качеству дрожжей. Условия их хранения.

Химические разрыхлители и пищевые кислоты, использование их в хлебопечении. Требования, предъявляемые к качеству, условия хранения.

## **Тема 3. Сахар и сахаросодержащие продукты, соль**

Сахар и сахаросодержащие продукты. Сахар-песок, сахарная пудра, жидкий сахар, мед, патока, их краткая характеристика. Требования, предъявляемые к качеству сахара и сахаросодержащих продуктов. Влияние сахара на физические свойства теста, активность дрожжевых клеток, интенсивность процесса брожения, окраску корок готовых изделий. Условия хранения и транспортирования сахара и сахаросодержащих продуктов.

Пищевая поваренная соль, деление по способу производства и обработки. Требования к качеству соли. Технологическое значение соли при производстве хлеба. Условия и способы хранения соли.

## **Тема 4. Молочные продукты**

Молочные продукты, их виды и пищевая ценность.

Молочная сыворотка, молоко коровье сухое, пищевые казеины, сухой молочный белок, сухая белковая смесь, сметана и др., их использование в хлебном производстве. Требования к качеству молочных продуктов, условия их хранения.

## **Тема 5. Яйца и яичные продукты**

Яйца и продукты их переработки, использование в хлебопечении. Требования, предъявляемые к качеству яиц и яичных продуктов. Условия их хранения.

## **Тема 6. Жиры и масла**

Классификация пищевых жиров и масел по виду сырья и консистенции. Растительные масла и жиры, используемые в хлебопечении, их влияние на качество хлебобулочных и сдобных изделий. Пищевая ценность жиров. Требования к качеству жиров, условия их хранения.

## Тема 7. Солод

Виды солода. Требования к качеству солода. Использование солода в хлебопечении. Условия транспортирования и хранения.

## Тема 8. Вкусовые и прочие продукты, используемые в хлебопечении

Пряности, виды, характеристика и использование в хлебопекарном производстве.

Фруктово-ягодные и овощные продукты (повидло, варенье, джем, конфитюр), изюм, орехи. Требования к их качеству, использование в хлебопечении, условия хранения.

Ароматизаторы, их классификация, условия хранения, использование в хлебопечении.

Улучшители качества хлеба, требования к их качеству, условия хранения. Пищевые добавки. Комплексные улучшители, их назначение и применение. Взаимозаменяемость дополнительного сырья. Допустимые нормы замены.

**1.2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА**  
предмета «Оборудование и основы технологии хлебопекарного  
производства»

Тематический план

№ П/П	Наименование предмета	Количество часов
1	Введение	1
2	Основы производственной санитарии и гигиены	6
3	Основы микробиологии хлебопекарных изделий	16
4	Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство, оборудование	6
5	Приготовление теста, применяемое оборудование	26
6	Разделка и расстойка теста, оборудование	6
7	Выпечка хлебных изделий, применяемое оборудование	30
8	Хранение готовых изделий	6
9	Производство мучных кондитерских, бараночных и сухарных изделий	10
10	Оборудование хлебопекарных предприятий	7 <i>2</i>
11	Контроль качества продукции	4 <i>1</i>
12	Охрана труда, электро- и пожарная безопасность	6 <i>2</i>
	ИТОГО	124

**ПРОГРАММА**

**Тема 1. Введение**

Хлебопекарное производство, перспективы развития.

Общая характеристика предприятий, производящих хлеб из ржаной муки, ржано-пшеничной муки, пшеничной муки, булочные изделия, сдобные изделия, диетические хлебобулочные изделия. Минипекарни, организация их работы.

Содержание предмета, его связь с другими дисциплинами.

## **Тема 2. Основы производственной санитарии и гигиены**

Понятие о гигиене труда работников хлебопекарного производства. Значение личной гигиены работников. Санитарные требования к телу, ротовой полости, одежде форменной и личной.

Санитарный режим работников на производстве.

Медицинские обследования работников хлебопекарных предприятий, их цель и виды.

Санитарные требования к содержанию предприятий хлебопекарного производства. Дезинфекция и дезинфицирующие вещества. Борьба с грызунами, мухами, тараканами. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и инструменту; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение.

Санитарные требования к складским помещениям, приеме сырья на склад, условиям и срокам хранения продуктов, содержанию складских помещений.

Санитарные требования к рабочему месту пекаря, к процессу выпечки хлеба, условиям его хранения и транспортирования.

Санитарное законодательство и службы, осуществляющие государственный санитарный надзор.

## **Тема 3. Основы микробиологии хлебопекарных изделий**

Микрофлора пшеничного теста. Роль ферментов, дрожжей и бактерий при брожении теста. Спиртовое брожение, вызываемое дрожжами. Молочнокислородное брожение, вызываемое молочнокислыми бактериями.

Микрофлора ржаного теста. Основные виды дрожжей и молочнокислых бактерий в ржаном тесте и их соотношение.

Микроорганизмы, сохраняющиеся в хлебе во время выпечки. Источники заражения изделий микроорганизмами.

Картофельная болезнь хлеба. Причины заболевания.

Благоприятные условия для развития картофельной палочки. Методы определения и предотвращения заболевания.

Плесневение хлеба. Виды плесневых грибов и попадание их в готовые изделия. Условия развития и меры предупреждения плесневения.

Меловая, кровавая и другие болезни хлеба.

## **Тема 4. Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство**

Подготовка муки. Валка (смешивание) муки на основании данных качественных удостоверений, лабораторного анализа и результатов пробной выпечки. Просеивание, очистка от металлопримесей. Применяемое оборудование.

Подогревание (в зимнее время). Взвешивание. Оборудование для дозирования и взвешивания основного и дополнительного сырья. Дозаторы

муки периодического и непрерывного действия. Дозировочные станции для жидких компонентов. Дозаторы для опары и закваски. Устройство, принцип действия

Подготовка дрожжей. Подготовка прессованных дрожжей к производству. Активация. Оттаивание замороженных дрожжей. Подготовка сушеных дрожжей и дрожжевого молока. Подготовка соли и сахара. Приготовление солевого и сахарного растворов определенной концентрации. Применяемое оборудование.

Порядок подготовки к производству дополнительного сырья: молочных, сахаристых продуктов, жиров, яиц, изюма, мака, орехов, пряностей и др. Оборудование для подготовки дополнительного сырья.

## **Тема 5. Приготовление теста, применяемое оборудование**

Понятие о рецептуре. Сборники рецептур. Допустимые нормы замены одного вида сырья другим. Принцип составления производственных рецептур.

Замес и образование теста. Сущность замеса. Соотношение муки и воды в тесте. Влияние интенсивности замеса на свойства теста и хлеба. Замес теста на тихоходных и быстроходных тестомесильных машинах, периодический (порционный) и непрерывно-поточный замес, его характеристика.

Оборудование для приготовления теста. Тестоприготовительные агрегаты периодические, непрерывные, комбинированные, однофазные и многофазные. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации. Тестомесильные машины периодического, непрерывного действия. Устройства для освобождения дрожжей от теста.

Нормы загрузки дрожжевой мукой. Температура воды для замеса теста. Выход теста, его зависимость от количества дополнительного сырья и качества муки.

Способы разрыхления теста: механический, химический и биологический, их характеристика.

Брожение и созревание теста. Спиртовое и молочно-кислородное брожение, их значение. Факторы, влияющие на интенсивность спиртового брожения. Роль молочной кислоты в пшеничном и ржаном тесте.

Жидкие дрожжи и жидкие закваски, их характеристика, приготовление и применение.

Способы приготовления пшеничного теста (многофазные и однофазные, опарные и безопарные), их характеристика. Приготовление теста традиционным опарным способом, на густых и жидких опарах. Приготовление теста однофазными способами. Порядок загрузки сырья. Технологический режим тестоведения. Определение готовности теста (опары). Влияние обминки теста на жизнедеятельность дрожжей. Сравнительная оценка способов приготовления пшеничного теста.

Приготовление теста на жидких пшеничных заквасках, на концентрированной молочной закваске, на мезофильной закваске, и др.

Способы приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста, их характеристика. Ржаные закваски.

Приготовление теста на густых и жидких заквасках. Приготовление теста на закваске и заварке. Приготовление заварки. Порядок загрузки сырья в закваску, тесто. Технологический режим тестоведения. Определение готовности теста (закваски). Сравнительная оценка способов приготовления ржаного теста.

Особые приемы при приготовлении пшеничного и ржаного теста.

Использование возвратных отходов при приготовлении теста. Определение готовности теста.

Дефекты хлеба, вызванные нарушением рецептуры и режима приготовления теста.

### **Тема 6. Разделка и расстойка теста, оборудование**

Деление теста на куски. Округление тестовых заготовок. Предварительная расстойка. Формование тестовых заготовок. Разделка теста для формовых и подовых сортов хлеба. Разделка теста для булочных и сдобных изделий.

Дефекты хлеба, вызванные нарушением режима разделки теста.

Расстойка теста. Значение расстойки. Температура и относительная влажность воздуха для расстойки теста. Способы предохранения тестозаготовок от заветривания. Реглирование продолжительности расстойки в шкафах окончательной расстойки.

Дефекты хлеба, вызванные нарушением режима расстойки.

Оборудование для деления, формования и расстойки теста. Тестоделительные и тестоформирующие машины, их краткая характеристика, устройство, принцип работы. Предупреждение прилипания теста к рабочим органам тестоформирующих машин. Конвейерные шкафы для расстойки.

Технологические кондиционеры. Механизмы для посадки тестовых заготовок в лопь конвейера шкафов окончательной расстойки и для надрезки тестовых заготовок.

Устройство, принцип работы, правила эксплуатации. Оборудование для выгрузки теста.

### **Тема 7. Выпечка хлебных изделий, применяемое оборудование**

Общая характеристика процесса выпечки. Прогревание теста и хлеба при выпечке. Образование корки и мякиша. Увеличение объема изделий при выпечке. Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке. Уменьшение массы изделий при выпечке (упек). Режим и организация выпечки хлебных изделий.

Хлебопекарные печи, их классификация. Печи малой и средней мощности, тупиковые и туннельного типа, конвейерные люлечно-подиковые печи большой мощности.

Основные элементы печного агрегата.

Туннельные печи с ленточным подом и электрообогревом. Расстойно-печные агрегаты. Печи камерного типа. Устройство, правила эксплуатации и безопасного обслуживания.

Выпечка формового, подового хлеба, булочных и сдобных изделий.

Особые приемы подготовки изделий к выпечке.

Смазка тестовых заготовок для сдобных и слоеных изделий. Значение смазки. Надрезка батонов, городских булок и других изделий вручную и надрезчиком. Характер надреза городских булок для образования гребешка. Понятие об обжарке тестовых заготовок для выпечки подовых сортов ржаного хлеба. Значение предварительной обжарки тестовых заготовок.

Определение готовности выпекаемого хлеба.

Дефекты хлебных изделий, вызванные нарушением режима выпечки, меры их предупреждения и устранения.

## **Тема 8. Хранение готовых изделий. Болезни хлеба**

Условия и сроки хранения хлебных изделий. Остывание и усушка и черствение хлеба. Факторы, влияющие на усушку хлебных изделий. Санитарные требования, предъявляемые к хлебохранилищам, хлебным фургонам. Факторы, влияющие на удлинение сроков сохранения свежести хлеба. Экономическое и потребительское значение сохранения свежести хлеба. Переработка черствого хлеба на производстве в мучку, сахарную крошку. Выход хлеба и факторы влияющие на его величину.

Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортировка готовых изделий.

Дефекты хлеба. Оценка качества готовых изделий.

Органолептические показатели хлебобулочных изделий – вкус, цвет, запах; физико-химические показатели: влажность, кислотность, пористость.

## **Тема 9. Производство мучных кондитерских, бараночных и сухарных изделий**

Ассортимент мучных кондитерских изделий. Унифицированные рецептуры мучных кондитерских изделий.

Взаимозаменяемость сырья в кондитерском производстве.

Порядок составления производственных рецептур для приготовления мучных кондитерских изделий. Технологические схемы производства сдобного печенья и кексов. Пирожные и торты. Краткая технологическая схема производства пирожных и тортов. Оборудование для производства мучных кондитерских изделий.

Виды бараночных изделий. Технологическая схема бараночного производства: приготовление опары или притвора, приготовление теста, отлежка, натирка, разделка теста, расстойка, обварка или ошпарка тестовых заготовок, выпечка и хранение готовых изделий.

Классификация сухарных изделий. Технологическая схема производства сухарей. Оборудование для производства бараночных и сухарных изделий, принцип работы, правила эксплуатации.

## **Тема 10. Оборудование хлебопекарных предприятий**

Оборудование складов для тарного хранения муки. Стеллажи. Устройства для перемещения мешков с мукой внутри складов. Механизмы для загрузки муки в приемные воронки порий. Машины для очистки мешков. Пылесосы. Назначение, устройство, принцип действия.

Оборудование для бестарной перевозки и хранения муки. Автомуковозы. Схемы установок для бестарного хранения муки с механическим и пневматическим транспортом. Приемные устройства. Питатели. Воздухонагнетатели.

Продуктопроводы. Звуковые сопла. Переключатели. Емкости для хранения муки. Тензометрические весы для взвешивания силосов и бункеров. Фильтры.

Оборудование складов для хранения дополнительного сырья. Назначение, устройство, принцип действия.

Оборудование хлебохранилищ и экспедиций. Устройство для транспортирования, приемки и сортировки готовых изделий. Холодильные камеры для замораживания и хранения изделий. Правила эксплуатации, техника безопасности при обслуживании.

## **Тема 11. Контроль качества продукции**

Качество хлеба и факторы его определяющие. Физико-химические показатели качества изделий: влажность, кислотность, процент пористости мякиша хлеба, содержание сахара и жира. Методы определения качества изделий. Правила отбора среднего образца. Органолептическая оценка качества изделий по внешнему виду (форме и состоянию корок, мякиша) и путем дегустации. Правила отбраковки изделий. Журналы контроля.

Технологические мероприятия, повышающие качество хлеба.

Нормативные документы по стандартизации в РФ.

Сертификация продукции хлебопекарной отрасли.

## Тема 12. Охрана труда, электро- и пожарная безопасность

Законодательные положения по охране труда и производственной экологии. Основные документы РФ, регламентирующие охрану труда. Организация работы по охране труда. Ответственность руководителей и работников предприятий за нарушение законодательных и иных нормативных актов по охране труда. Надзор и контроль по охране труда.

Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Причины профессиональных заболеваний и травматизма на хлебопекарных предприятиях. Расследование и учет несчастных случаев на производстве.

Электробезопасность. Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током.

Первая помощь при поражении электрическим током.

Пожарная безопасность. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Причины пожаров на хлебопекарных предприятиях. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность при выполнении работ. Средства тушения пожаров и правила пользования ими. Правила поведения при пожаре. Первая помощь пострадавшим при пожаре.

# ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА производственного обучения

## Тематический план

№ П/П	Наименование предмета	Количество часов
1	Ознакомление с предприятием	8
2	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электро- и пожарной безопасности	8
3	Ознакомление с сырьем и материалами, используемыми в хлебопекарном производстве	8
4	Освоение операций по подготовке основного и дополнительного сырья к производству	16
5	Освоение операций, рабочих приемов и видов работ, выполняемых пекарем 2-го разряда	96
6	Освоение приемов работ в хлебохранилище и экспедиции	48
7	Самостоятельное выполнение работ пекаря 2-го разряда	120
	Квалификационная (пробная) работа	
	ИТОГО	304

## ПРОГРАММА

### Тема 1. Ознакомление с предприятием

Ознакомление со структурой предприятия, его основными и вспомогательными подразделениями, с территорией предприятия.

Ознакомление с технологическим процессом и оборудованием предприятия, ассортиментом хлебобулочных изделий, с учебно-производственным участком.

Система подготовки новых рабочих на предприятии, возможность их дальнейшего профессионального роста.

### Тема 2. Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электро- и пожарной безопасности

Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, организацией рабочего места пекаря, оборудованием участка.

Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте. Причины травм на участке, меры по их предупреждению. Ознакомление с действующими правилами и инструкциями по безопасности труда, электро- и пожарной безопасности на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Требования, предъявляемые к оборудованию.

Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Расположение имеющихся на участке средств пожаротушения и сигнализации, способы их применения.

Правила поведения при пожаре.

Производственная санитария. Личная гигиена. Порядок получения, использования и хранения спецодежды.

### **Тема 3. Ознакомление с сырьем и материалами, используемыми в хлебопекарном производстве**

Характеристика сырья и материалов, используемых в хлебопекарном производстве.

Ознакомление с правилами приемки, хранения сырья и материалов, порядком их отпуска в производство.

Методы контроля качества сырья и материалов.

### **Тема 4. Освоение операций по подготовке основного и дополнительного сырья к производству**

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места.

Изучение и освоение операций по подготовке основного и дополнительного сырья к производству. Смешивание муки, просеивание, очистка от примесей, взвешивание.

Подготовка дрожжей различных видов, соли, сахара.

Приготовление солевого и сахарного растворов определенной концентрации.

Освоение операций по подготовке к производству других видов дополнительного сырья (жиров, яиц, молочных продуктов, пряностей и пр.).

### **Тема 5. Освоение операций, рабочих приемов и видов работ, выполняемых пекарем 2-го разряда**

Ознакомление с видами брака хлеба, связанными с нарушениями технологии приготовления теста.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места.

Освоение приемов работы в тесторазделочном отделении. Способы приготовления пшеничного, ржаного и ржано-пшеничного теста.

Освоение приемов работы в печном отделении. Изучение и освоение приемов работы по подготовке хлебобулочных и сдобных изделий к выпечке:

надрезки, смазки поверхности изделий. Определение готовности тестовых заготовок к выпечке.

Освоение операций по выпечке формовых и подовых сортов хлеба на конвейерных печах. Изучение режима выпечки.

Освоение приемов регулирования температуры и парового режима выпечки. Освоение приемов регулирования температуры и парового режима пекарной камеры. Посадка тестовых заготовок на люльки печного конвейера в формах или на листах.

Определение окончания выпечки. Выборка хлеба из печи, укладка на вагонетку.

Ознакомление с особенностями режима выпечки слобных и слоеных изделий. Смазка тестовых заготовок яйцами, сахарным раствором, посыпка сахаром, крошкой, маком (в зависимости от вида изделий).

Подготовка печного отделения для бесперебойной работы следующей смены. Проверка количества и качества сдаваемых полуфабрикатов, находящихся в расстойке и в печи; температуры и парового режима пекарной камеры, санитарного состояния печного отделения.

Соблюдение требований безопасности труда, электро- и пожарной безопасности, правил производственной санитарии.

#### **Тема 6. Освоение приемов работ в хлебохранилище и экспедиции**

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места.

Изучение правил укладки, бракеража и условий хранения хлеба.

Ознакомление с документацией по приеме хлеба в экспедицию и отпуску его в торговую сеть.

#### **Тема 7. Самостоятельное выполнение работ пекаря 2-го разряда**

Овладение навыками самостоятельного обслуживания технологического оборудования в печном отделении.

Выполнение под руководством мастера (инструктора) производственного обучения всех видов работ, предусмотренных квалификационной характеристикой пекаря 2-го разряда.

**КВАЛИФИКАЦИОННАЯ (ПРОБНАЯ) РАБОТА.**