



КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕСТРОРЕЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ С.И.МОСИНА»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА
на педагогическом совете
СПб ГБПОУ «СТК им. С.И.Мосина»
протокол № 2 от «31» марта 2026 г.

УТВЕРЖДЕНА
Приказ № 139-уч от 01 сентября 2026 г.
Директор СПб ГБПОУ
«СТК им С.И.Мосина»

Бухаров Д.В.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА «ПЕКАРЬ»

Срок освоения: 1 год
Возраст обучающихся: 16-25 лет

Разработчик:
Широкова Анастасия Сергеевна,
педагог дополнительного образования



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
00664DC879C53775480DBF7FBC06F9A1A
Владелец: Бухаров Денис Валерьевич
Действителен: с 04.06.2026 до 28.08.2027

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Направленность программы

Дополнительная общеразвивающая программа «Пекарь» (далее – программа «Пекарь») имеет социально-гуманитарную направленность: она направлена на социализацию и профессиональное самоопределение обучающихся, формирование практических трудовых и бытовых навыков, культуры питания и здорового образа жизни через знакомство с хлебопекарным и кондитерским делом и традициями русской кухни.

Актуальность реализации

Хлеб и изделия из теста занимают особое место в русской кухне и в повседневном питании человека. Умение приготовить хлеб, пироги, выпечку - важный бытовой навык и основа востребованных профессий пекаря, кондитера, повара. Программа знакомит обучающихся с азами приготовления изделий из теста, традициями русской кухни и технологиями хлебопекарного производства.

Программа соответствует государственной политике в области образования и воспитания: Указу Президента Российской Федерации от 07.05.2024 № 309 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года и на перспективу до 2036 года» (цель «Реализация потенциала каждого человека, развитие его талантов, воспитание патриотичной и социально ответственной личности»), Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года (распоряжение Правительства РФ от 31.03.2022 № 678-р) в части профессиональной ориентации и формирования практических навыков, Основам государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (Указ Президента РФ от 09.11.2022 № 809) в части уважения к созидательному труду и сохранения культурных традиций.

Программа отвечает запросу студентов колледжа и молодёжи района на получение практических кулинарных навыков и профессиональные пробы в сфере питания и опирается на материальную базу колледжа - кондитерскую лабораторию с профессиональным оборудованием.

Адресат

Программа адресована юношам и девушкам 16-25 лет - студентам колледжа и молодёжи района, интересующимся кулинарией и профессиями сферы питания. Специальной подготовки не требуется. Для занятий в лаборатории необходимо отсутствие медицинских противопоказаний к работе с пищевыми продуктами и оборудованием. Учитываются возрастные особенности обучающихся: стремление к самостоятельности, профессиональному самоопределению, практическому результату своего труда.

Уровень освоения программы

Уровень освоения программы - общекультурный (приложение № 2 к распоряжению Комитета по образованию Санкт-Петербурга от 25.08.2022 № 1676-р): программа рассчитана на 1 год обучения, объём - 144 часа, направлена на формирование интереса к кулинарии, освоение базовых практических навыков и профессиональные пробы.

Объём и срок освоения программы

Объём программы - 144 часа. Срок освоения - 1 год (36 учебных недель). Режим занятий: 2 раза в неделю по 2 академических часа (1 академический час - 45 минут) в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21 и СП 2.4.3648-20.

Отличительные особенности ДОП

Программа практико-ориентирована: более 80 % учебного времени отводится практическим работам и профессиональным пробам, обучающиеся проходят весь путь от подготовки сырья и замеса теста до выпечки и оформления изделий. Программа имеет интегративный характер и связана с другими областями знаний:

- с географией - национальные особенности, обычаи и вкусовые предпочтения народов, повлиявшие на технологию приготовления изделий;
- с литературой и искусством - кулинарные традиции в русской литературе, эстетика оформления изделий, кулинарные термины;
- с историей - история хлебопечения и происхождение блюд;
- с математикой - производственные расчёты, калькуляция, расчёт выхода изделий.

Программа состоит из нескольких разделов:

Раздел 1. Основное сырьё и оборудование для хлебопекарного производства.

Раздел 2. Основы санитарии и гигиены.

Раздел 3. Приём, хранение и подготовка сырья к производству.

Раздел 4. Виды и способы приготовления теста.

Цель и задачи программы

Целью программы «Пекарь» является формирование у обучающихся практических навыков приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различных видов теста и интереса к профессиям сферы питания через профессиональные пробы.

Задачами программы являются:

Обучающие:

- познакомить с видами и свойствами сырья, оборудованием хлебопекарного производства, санитарными требованиями и правилами личной гигиены;
- научить технологии приготовления основных видов теста и изделий из них, безопасным приёмам работы с оборудованием;
- научить выполнять производственные расчёты по рецептуре и оценивать качество сырья и готовых изделий.

Развивающие:

- развивать умение планировать работу по технологической карте, организовывать рабочее место, оценивать результат и исправлять ошибки;
- развивать творческие способности и эстетический вкус при оформлении изделий;
- развивать умение работать в паре и бригаде, расширять представления о профессиях сферы питания.

Воспитательные:

- воспитывать уважение к труду и хлебу, интерес к традициям русской кухни;
- формировать культуру здорового питания, аккуратность, ответственность и трудолюбие;
- способствовать профессиональному самоопределению обучающихся.

Планируемые результаты освоения программы

Предметные:

Обучающиеся будут знать виды и свойства основного и дополнительного сырья, условия его хранения, устройство и правила безопасной работы на оборудовании, санитарные требования и правила личной гигиены, виды теста и технологию их приготовления; будут уметь оценивать качество сырья, замешивать тесто разными способами, формовать, выпекать и оформлять изделия, выполнять производственные расчёты по рецептуре.

Метапредметные:

Обучающиеся умеют планировать работу по технологической карте, организовывать рабочее место, оценивать результат, находить и исправлять ошибки; творчески подходят к оформлению изделий; работают в паре и бригаде; имеют представление о профессиях сферы питания.

Личностные:

Обучающиеся проявляют уважение к труду и хлебу, интерес к традициям русской кухни; соблюдают культуру здорового питания; проявляют аккуратность, ответственность и трудолюбие; делают осознанный шаг в профессиональном самоопределении.

Организационно-педагогические условия реализации программы:

Язык реализации

Образовательная деятельность по программе «Пекарь» осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русский).

Форма обучения

Обучение по программе «Пекарь» осуществляется в очной форме.

Особенности реализации

Программа реализуется без применения сетевой формы и дистанционных образовательных технологий. Занятия проводятся в кондитерской лаборатории колледжа на профессиональном оборудовании. Каждое практическое занятие начинается с инструктажа по охране труда, обучающиеся работают в спецодежде (фартук, головной убор). Сырьё и продукты для практических занятий обеспечивает колледж. В конце практического занятия проводится анализ готовых изделий: выявляются ошибки, их причины и способы устранения.

Особенности организации образовательного процесса

В рамках программы проводятся массовые мероприятия: мастер-классы и выставки выпечки ко Всемирному дню хлеба и праздникам, профессиональные пробы для абитуриентов на Дне открытых дверей колледжа, итоговая выставка-дегустация изделий. Предусмотрена совместная деятельность обучающихся и родителей (законных представителей): открытое занятие на Масленицу, приглашение на итоговую выставку, информирование о результатах обучения.

Возможность обучения детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов

Обучение детей с ОВЗ и детей-инвалидов возможно при отсутствии медицинских противопоказаний к работе с пищевыми продуктами и оборудованием. Для них в соответствии с заключением психолого-медико-педагогической комиссии и (или) индивидуальной программой реабилитации (абилитации) создаются специальные условия (пп. 24-30 Порядка, утверждённого приказом Минпросвещения России от 27.07.2022 № 629): индивидуальный темп выполнения заданий, пошаговые технологические карты с иллюстрациями, подбор доступных операций, помощь педагога и бригады. Численный состав группы при включении в неё обучающихся с ОВЗ может быть уменьшен.

Условия набора и формирования групп

На обучение принимаются все желающие в возрасте 16-25 лет без предварительного отбора по заявлению обучающегося (для несовершеннолетних - родителей (законных представителей)) через АИС «Навигатор дополнительного образования детей Санкт-Петербурга». Группа разновозрастная.

Количество обучающихся в группе 15 человек.

Формы проведения занятий

Для решения образовательных, развивающих и воспитательных задач применяются разнообразные формы проведения занятий:

- теоретическое занятие: беседа, лекция;
- практическое: практическое занятие, мастер-класс, профессиональная проба, конкурс, выставка, открытое занятие.

Формы организации деятельности учащихся на занятии:

- *фронтальная* – всем составом объединения (теория, инструктаж, демонстрация приёмов);
- *групповая* – по бригадам 3-5 человек (практические работы);
- *индивидуальная* – консультации, профессиональные пробы.

Материально-техническое оснащение

Учебная база: лаборатория «Кондитерский цех».

Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование:

- обеденный стол - 8 штук;
- стулья - 20 штук;
- шкаф для столовой посуды - 2 штуки;
- весы настольные электронные - 20 штук;
- пароконвектомат - 1 штука;
- конвекционная печь - 1 штука;
- жарочный шкаф - 1 штука;
- расстоечный шкаф - 1 штука;
- тестораскаточная машинка - 1 штука;
- микроволновая печь - 1 штука;
- плита электрическая - 2 штуки;
- фритюрница - 1 штука;
- шкаф холодильный - 3 штуки;
- шкаф морозильный - 3 штуки;
- шкаф шоковой заморозки - 1 штука;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 10 штук;
- миксер планетарный - 1 штука;
- мясорубка - 5 штук;
- слайсер - 2 штуки;
- куттер - 1 штука;
- машина для вакуумной упаковки - 1 штука;
- машина посудомоечная - 1 штука;
- стол производственный с моечной ванной - 1 штука;
- стеллаж передвижной - 2 штуки;
- моечная ванна двухсекционная - 2 штуки.

Кадровое обеспечение:

Программу реализует педагог дополнительного образования, соответствующий требованиям профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» (приказ Минтруда России от 22.09.2021 № 652н).

УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПО ПРОГРАММЕ «ПЕКАРЬ»

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов			Формы контроля/аттестации
		Всего	Теория	Практика	
Раздел 1. Основное сырьё и оборудование для хлебопекарного производства		24	12	12	
1.	Тема 1. Вводное занятие	2	1	1	Входная диагностика (беседа, опрос)
2.	Тема 2. Сырьё для хлебопекарного производства	14	7	7	Опрос, практическая работа
3.	Тема 3. Оборудование хлебопекарного производства, техника безопасности при работе с электрооборудованием	8	4	4	Опрос, педагогическое наблюдение, практическая работа
Раздел 2. Основы санитарии и гигиены		4	4	-	
4.	Тема 4. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4	4	-	Опрос, тестирование
Раздел 3. Приём, хранение и подготовка сырья к производству		4	4	-	
5.	Тема 5. Этапы технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности	4	4	-	Опрос
Раздел 4. Виды и способы приготовления теста		112	7	105	
6.	Тема 6. Образование теста. Процессы, происходящие при замесе теста	4	2	2	Опрос, педагогическое наблюдение
7.	Тема 7. Разрыхление и брожение теста	10	3	7	Опрос, педагогическое наблюдение, практическая работа
8.	Тема 8. Виды теста. Приготовление и выпечка изделий	96	2	94	Педагогическое наблюдение, практическая работа, промежуточная аттестация (декабрь)
9.	Тема 9. Итоговое занятие	2	-	2	Итоговая аттестация: практическая работа, выставка-дегустация изделий
	Итого	144	27	117	

УТВЕРЖДЕН

Приказ № 139-уч от 01 сентября 2026 г.

Директор СПб ГБПОУ
«СТК им. С.И. Мосина»

Бухаров Д.В

« 1 » сентября 2026 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
реализации дополнительной общеразвивающей программы
«Пекарь»
на 2026/2027 уч. год

Год обучения, группа	Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Количество учебных недель	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий
1 год, группа № 1	09.09.2026	27.05.2027	36	72	144	2 раза в неделю: среда - 2 ак. ч., четверг - 2 ак. ч. (1 ак. ч. = 45 мин)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Задачами программы являются:

Обучающие:

- познакомить с видами и свойствами сырья, оборудованием хлебопекарного производства, санитарными требованиями и правилами личной гигиены;
- научить технологии приготовления основных видов теста и изделий из них, безопасным приёмам работы с оборудованием;
- научить выполнять производственные расчёты по рецептуре и оценивать качество сырья и готовых изделий.

Развивающие:

- развивать умение планировать работу по технологической карте, организовывать рабочее место, оценивать результат и исправлять ошибки;
- развивать творческие способности и эстетический вкус при оформлении изделий;
- развивать умение работать в паре и бригаде, расширять представления о профессиях сферы питания.

Воспитательные:

- воспитывать уважение к труду и хлебу, интерес к традициям русской кухни;
- формировать культуру здорового питания, аккуратность, ответственность и трудолюбие;
- способствовать профессиональному самоопределению обучающихся.

Планируемые результаты освоения программы

Предметные:

Обучающиеся должны знать:

- сорта муки;
- основное и дополнительное сырьё, условия и сроки их хранения;
- оборудование хлебопекарного производства и технику безопасности при работе на нём;
- процессы, происходящие при замесе и брожении теста;
- факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов теста;
- виды теста;
- правила предварительной и окончательной расстойки теста;
- основы санитарии и гигиены;
- заражение и болезни хлебобулочных изделий;
- пища, пищевые инфекции и отравления;
- дезинфекция, дезинсекция и дератизация;
- значение личной гигиены;
- дефекты хлеба;
- пищевая ценность хлебобулочных изделий;
- санитарные требования к хлебопекарному производству.

Обучающиеся должны уметь:

- проводить органолептическую оценку муки;
- принимать, хранить и подготавливать муку к производству;
- работать на мукопросеивательной машине;
- работать на тестомесильной машине;
- работать с расстойным шкафом;
- соблюдать технику безопасности при работе с электрооборудованием хлебопекарного производства;
- соблюдать санитарные требования к хлебопекарному производству;
- подготавливать сырьё к производству;
- замешивать тесто опарным и безопарным способами;

- определять созревание теста;
- замешивать и выпекать изделия из разных видов теста;
- проводить предварительную и окончательную расстойку теста;
- соблюдать личную гигиену;
- соблюдать температурные режимы при выпечке изделий из муки;
- охлаждать и хранить хлебобулочные изделия.

Метапредметные:

Обучающиеся умеют планировать работу по технологической карте, организовывать рабочее место, оценивать результат, находить и исправлять ошибки; творчески подходят к оформлению изделий; работают в паре и бригаде; имеют представление о профессиях сферы питания.

Личностные:

Обучающиеся проявляют уважение к труду и хлебу, интерес к традициям русской кухни; соблюдают культуру здорового питания; проявляют аккуратность, ответственность и трудолюбие; делают осознанный шаг в профессиональном самоопределении.

Содержание программы

Раздел 1. Основное сырьё и оборудование для хлебопекарного производства

Тема 1. Вводное занятие

Теория:

Знакомство с программой. Правила поведения в лаборатории. Охрана труда и техника безопасности. Санитарные правила, спецодежда.

Практика:

Организация рабочего места. Входная диагностика.

Форма контроля: беседа, опрос.

Тема 2. Сырьё для хлебопекарного производства

Теория:

Зерно. Мука. Органолептическая оценка муки. Приём, хранение и подготовка муки к производству. Основное и дополнительное сырьё. Вода и соль. Разрыхлители и кислоты. Основные виды дрожжей и молочнокислых бактерий. Молоко и яйцо. Жиры и масла. Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья.

Практика:

Определение качества муки. Приём сырья и его хранение. Просеивание муки и соли. Активация дрожжей.

Форма контроля: опрос, практическая работа.

Тема 3. Оборудование хлебопекарного производства, техника безопасности при работе с электрооборудованием

Теория:

Оборудование для подготовки и просеивания муки. Оборудование для замеса, брожения и расстойки теста. Оборудование для разделки и формовки. Техника безопасности при работе с электрооборудованием, тестомесильной машиной и хлебопекарными печами. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и посуде.

Практика:

Работа на мукопросеивательной и тестомесильной машинах, с электропечами и расстоечным шкафом.

Форма контроля: опрос, педагогическое наблюдение, практическая работа.

Раздел 2. Основы санитарии и гигиены

Тема 4. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Теория:

Основы санитарии и гигиены. Значение личной гигиены. Заражение и болезни хлебобулочных изделий. Пища, пищевые инфекции и отравления. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация.

Форма контроля: опрос, тестирование.

Раздел 3. Приём, хранение и подготовка сырья к производству

Тема 5. Этапы технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности

Теория:

Этапы производства хлебобулочных изделий: приём, хранение и подготовка сырья, замес, брожение, разделка, расстойка, выпечка, охлаждение. Характеристика основного и дополнительного сырья и его подготовка к производству. Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении сырья.

Форма контроля: опрос.

Раздел 4. Виды и способы приготовления теста

Тема 6. Образование теста. Процессы, происходящие при замесе теста

Теория:

Подготовка сырья к производству. Замес и образование теста. Микробиологические процессы при замесе теста. Факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов теста. Способы замеса теста.

Практика:

Подготовка основного и дополнительного сырья. Замес теста.

Форма контроля: опрос, педагогическое наблюдение.

Тема 7. Разрыхление и брожение теста

Теория:

Способы разрыхления теста. Брожение и созревание теста. Опарный и безопарный способы приготовления теста. Факторы, влияющие на процесс брожения.

Практика:

Замес теста опарным и безопарным способами. Наблюдение за брожением, определение созревания теста.

Форма контроля: опрос, педагогическое наблюдение, практическая работа.

Тема 8. Виды теста. Приготовление и выпечка изделий

Теория:

Производственные расчёты. Определение готовности теста. Виды теста: дрожжевое, бисквитное, заварное, песочное, слоёное, блинное, белковое, пресное. Предварительная и окончательная расстойка. Температурные режимы выпечки. Дефекты хлеба. Выход хлеба. Пищевая ценность хлебобулочных изделий. Охлаждение и хранение, санитарные требования к хранению готовой продукции.

Практика:

Приготовление закваски, ржаного и пшеничного хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий. Приготовление изделий из бисквитного, заварного, песочного, слоёного, блинного, белкового, пресного теста; пиццы, пончиков, чебуреков, беляшей, открытых и закрытых пирогов, мелкоштучных изделий, пельменей и вареников. Расстойка теста, соблюдение температурных режимов выпечки, оформление изделий.

Форма контроля: педагогическое наблюдение, практическая работа, промежуточная аттестация (декабрь).

Тема 9. Итоговое занятие

Практика:

Итоговая аттестация: приготовление изделия по технологической карте. Выставка-дегустация изделий. Подведение итогов года.

Форма контроля: итоговая аттестация.

Календарно-тематический план

№ п/п	Раздел, тема занятия	Количество аудиторных часов		Планируем ая дата проведения	Фактически я дата проведения
		теоретические занятия	практические занятия		
Раздел 1. Основное сырьё и оборудование для хлебопекарного производства					
Тема 1. Вводное занятие		1	1		
1.	Занятие 1. Вводное занятие. Знакомство с программой. Инструктаж по охране труда, технике безопасности и санитарным правилам. Входная диагностика	1	1	09.09	
Тема 2. Сырьё для хлебопекарного производства		7	7		
2.	Занятие 1. Зерно. Мука	1	1	10.09	
3.	Занятие 2. Органолептическая и хлебопекарная оценка муки. Требования к качеству	1	1	16.09	
4.	Занятие 3. Приём, хранение и подготовка муки к производству	1	1	17.09	
5.	Занятие 4. Основные виды дрожжей и молочнокислых бактерий	1	1	23.09	
6.	Занятие 5. Молоко и яйцо. Жиры и масла. Солод, крахмал	1	1	24.09	
7.	Занятие 6. Сахар и сахаристые вещества. Изюм, варенье, повидло	1	1	30.09	
8.	Занятие 7. Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья	1	1	01.10	
Тема 3. Оборудование хлебопекарного		4	4		

производства, техника безопасности при работе с электрооборудованием					
9.	Занятие 1. Основные сведения о механизмах и машинах	<i>1</i>	<i>1</i>	07.10	
10.	Занятие 2. Оборудование для замеса, расстойки и брожения теста	<i>1</i>	<i>1</i>	08.10	
11.	Занятие 3. Оборудование для разделки и формовки	<i>1</i>	<i>1</i>	14.10	
12.	Занятие 4. Тестомесильная машина и хлебопекарная печь. Техника безопасности	<i>1</i>	<i>1</i>	15.10	
Раздел 2. Основы санитарии и гигиены					
Тема 4. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		4	-		
13.	Занятие 1. Основы санитарии и гигиены. Значение личной гигиены. Заражение и болезни хлебобулочных изделий	2	-	21.10	
14.	Занятие 2. Пища, пищевые инфекции и отравления. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация	2	-	22.10	
Раздел 3. Приём, хранение и подготовка сырья к производству					
Тема 5. Этапы технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности		4	-		
15.	Занятие 1. Приём, хранение, характеристика и подготовка основного и дополнительного сырья к производству	2	-	28.10	
16.	Занятие 2. Условия и сроки хранения. Процессы, происходящие при хранении сырья	2	-	29.10	
Раздел 4. Виды и способы приготовления теста					
Тема 6. Образование теста. Процессы, происходящие при замесе теста		2	2		
17.	Занятие 1. Виды и способы замеса и образование теста	<i>1</i>	<i>1</i>	04.11	03.11
18.	Занятие 2. Процессы, происходящие при замесе теста. Факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов теста	<i>1</i>	<i>1</i>	05.11	
Тема 7. Разрыхление и брожение теста		3	7		
19.	Занятие 1. Способы разрыхления и брожение теста. Их оценка	<i>1</i>	<i>1</i>	11.11	

20.	Занятие 2. Замес, брожение и созревание теста	-	2	12.11	
21.	Занятие 3. Безопарный способ замеса теста	1	1	18.11	
22.	Занятие 4. Опарный способ приготовления теста	-	2	19.11	
23.	Занятие 5. Процессы, происходящие при брожении теста. Факторы, влияющие на процесс брожения	1	1	25.11	
Тема 8. Виды теста. Приготовление и выпечка изделий		2	94		
24.	Занятие 1. Приготовление теста	-	2	26.11	
25.	Занятие 2. Производственные расчёты	1	1	02.12	
26.	Занятие 3. Определение готовности теста	1	1	03.12	
27.	Занятие 4. Приготовление закваски	-	2	09.12	
28.	Занятие 5. Приготовление теста для ржаного хлеба	-	2	10.12	
29.	Занятие 6. Приготовление теста для ржаного хлеба. Выпечка	-	2	16.12	
30.	Занятие 7. Приготовление теста для пшеничного хлеба	-	2	17.12	
31.	Занятие 8. Приготовление теста для пшеничного хлеба. Выпечка	-	2	23.12	
32.	Занятие 9. Приготовление теста для хлебобулочных и сдобных изделий. Промежуточная аттестация (практическая работа, тест по санитарии и охране труда)	-	2	24.12	
Итого за I полугодие: 32 занятия, 64 часа					
33.	Занятие 10. Приготовление теста для хлебобулочных и сдобных изделий	-	2	13.01	
34.	Занятие 11. Приготовление теста для хлебобулочных и сдобных изделий	-	2	14.01	
35.	Занятие 12. Приготовление теста для хлебобулочных и сдобных изделий. Выпечка	-	2	20.01	
36.	Занятие 13. Безопарный способ приготовления теста	-	2	21.01	
37.	Занятие 14. Опарный способ приготовления теста	-	2	27.01	

38.	Занятие 15. Бисквитное тесто. Приготовление изделий из него	-	2	28.01	
39.	Занятие 16. Бисквитное тесто. Приготовление изделий из него	-	2	03.02	
40.	Занятие 17. Бисквитное тесто. Приготовление изделий из него	-	2	04.02	
41.	Занятие 18. Заварное тесто. Приготовление изделий из него	-	2	10.02	
42.	Занятие 19. Заварное тесто. Приготовление изделий из него	-	2	11.02	
43.	Занятие 20. Заварное тесто. Приготовление изделий из него	-	2	17.02	
44.	Занятие 21. Песочное тесто. Приготовление изделий из него	-	2	18.02	
45.	Занятие 22. Слоёное дрожжевое тесто. Приготовление изделий из него	-	2	24.02	
46.	Занятие 23. Слоёное дрожжевое тесто. Приготовление изделий из него	-	2	25.02	
47.	Занятие 24. Слоёное бездрожжевое тесто. Приготовление изделий из него	-	2	03.03	
48.	Занятие 25. Слоёное бездрожжевое тесто. Приготовление изделий из него	-	2	04.03	
49.	Занятие 26. Тесто белковое без муки. Приготовление изделий из него	-	2	10.03	
50.	Занятие 27. Блинное тесто. Приготовление изделий из него (к Масленице)	-	2	11.03	
51.	Занятие 28. Пресное тесто. Приготовление изделий из него	-	2	17.03	
52.	Занятие 29. Пресное тесто. Приготовление изделий из него	-	2	18.03	
53.	Занятие 30. Тесто для пиццы. Приготовление изделий из него	-	2	24.03	
54.	Занятие 31. Тесто для пиццы. Приготовление изделий из него	-	2	25.03	
55.	Занятие 32. Тесто для пиццы. Приготовление изделий из него	-	2	31.03	
56.	Занятие 33. Тесто для пончиков. Приготовление изделий из него	-	2	01.04	
57.	Занятие 34. Тесто для пончиков. Приготовление изделий из него	-	2	07.04	
58.	Занятие 35. Тесто для чебуреков. Приготовление изделий из него	-	2	08.04	

59.	Занятие 36. Тесто для чебуреков. Приготовление изделий из него	-	2	14.04	
60.	Занятие 37. Тесто для беляшей. Приготовление изделий из него	-	2	15.04	
61.	Занятие 38. Тесто для беляшей. Приготовление изделий из него	-	2	21.04	
62.	Занятие 39. Приготовление пирогов открытых	-	2	22.04	
63.	Занятие 40. Приготовление пирогов открытых	-	2	28.04	
64.	Занятие 41. Приготовление пирогов закрытых	-	2	29.04	
65.	Занятие 42. Приготовление пирогов закрытых	-	2	05.05	
66.	Занятие 43. Приготовление мелкоштучных изделий из разных видов теста	-	2	06.05	
67.	Занятие 44. Приготовление мелкоштучных изделий из разных видов теста	-	2	12.05	
68.	Занятие 45. Приготовление мелкоштучных изделий из разных видов теста	-	2	13.05	
69.	Занятие 46. Приготовление мелкоштучных изделий из разных видов теста	-	2	19.05	
70.	Занятие 47. Тесто для пельменей и вареников. Приготовление изделий из него	-	2	20.05	
71.	Занятие 48. Смешанное тесто. Сахарное тесто, мастика. Приготовление и оформление изделий	-	2	26.05	
Тема 9. Итоговое занятие		-	2		
72.	Занятие 1. Итоговое занятие. Итоговая аттестация: практическая работа (приготовление изделия по технологической карте). Выставка-дегустация изделий	-	2	27.05	
Итого за II полугодие: 40 занятий, 80 часов					
Итого: 72 занятия, 144 часа (теория 27, практика 117)					

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в редакции Федерального закона от 31.07.2020 № 304-ФЗ) и Основами государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (Указ Президента РФ от 09.11.2022 № 809).

Цель воспитания: формирование у обучающихся уважения к труду и хлебу, ценностного отношения к традициям русской кухни, культуре здорового питания и осознанного профессионального самоопределения на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей.

Задачи воспитания:

- воспитывать уважение к созидательному труду, бережное отношение к хлебу;
- приобщать к традициям русской кухни и кухни народов России, к памяти о блокаде Ленинграда и Великой Отечественной войне;
- формировать культуру здорового питания, ответственность, аккуратность, умение работать в команде;
- способствовать профессиональному самоопределению в сфере питания.

Направления воспитательной работы: трудовое воспитание и профессиональное самоопределение; духовно-нравственное воспитание; гражданско-патриотическое воспитание; формирование культуры здорового образа жизни; эстетическое воспитание.

Формы и методы: беседы, мастер-классы, выставки и дегустации, акции, профессиональные пробы, волонтерская деятельность, поручения, поощрение, личный пример педагога.

Планируемые результаты воспитания: обучающиеся проявляют уважение к труду и хлебу, интерес к традициям русской кухни, ответственность и аккуратность в работе; участвуют в мероприятиях колледжа; осознанно выбирают направление профессионального развития.

Календарный план воспитательной работы

№	Мероприятие	Направление	Сроки
1	Вводная беседа «Хлеб - всему голова»: история хлебопечения на Руси	трудовое, духовно-нравственное	сентябрь
2	Всемирный день хлеба (16 октября): мастер-класс и выставка выпечки в колледже	трудовое, эстетическое	октябрь
3	Беседа «Хлеб и выпечка народов России» ко Дню народного единства	гражданско-патриотическое	ноябрь
4	Беседа «Здоровое питание: хлеб в рационе человека»	культура ЗОЖ	ноябрь
5	Мастер-класс «Новогодняя выпечка», участие в новогодних мероприятиях колледжа	эстетическое, трудовое	декабрь
6	Урок памяти «Блокадный хлеб - 125 грамм» ко Дню полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады	гражданско-патриотическое	январь
7	Акция «Пирог для защитника» ко Дню защитника Отечества	гражданско-патриотическое, волонтерское	февраль
8	Масленица: мастер-класс по блинам, открытое	духовно-	март

	занятие для родителей (законных представителей)	нравственное, семейное	
9	Профессиональные пробы и мастер-класс для абитуриентов на Дне открытых дверей колледжа	профессиональное самоопределение	апрель
10	Беседа «Хлеб Победы» ко Дню Победы. Итоговая выставка-дегустация изделий с приглашением родителей	гражданско-патриотическое, семейное	май

МЕТОДИЧЕСКИЕ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические материалы

Методы обучения: словесные (беседа, объяснение, инструктаж), наглядные (демонстрация приёмов работы, образцы изделий, видеоматериалы), практические (практическая работа по технологической карте, профессиональная проба); объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый (подбор рецептуры и оформления изделия).

Педагогические технологии: практико-ориентированное обучение, обучение в сотрудничестве (работа бригадами), здоровьесберегающие технологии, информационно-коммуникационные технологии, игровые технологии (конкурсы).

Структура практического занятия: организационный момент и инструктаж по охране труда; теоретическая часть и демонстрация приёмов; самостоятельная практическая работа по технологической карте; уборка рабочего места; анализ и оценка готовых изделий.

Дидактические средства и электронные образовательные ресурсы: технологические карты и сборник рецептур, инструкции по охране труда к оборудованию, плакаты, образцы изделий, карточки-задания, тесты, презентации и видеоматериалы к теоретическим занятиям, интернет-ресурсы из списка литературы.

Информационные источники

Нормативные документы:

Российская Федерация. Законы. Об образовании в Российской Федерации : Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ. - Текст : электронный // Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/> (дата обращения: 07.10.2026).

Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам : приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 № 629. - Текст : электронный // Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/> (дата обращения: 07.10.2026).

СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения : утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32. - Текст : электронный // Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/> (дата обращения: 07.10.2026).

СП 2.4.3648-20. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи : утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28. - Текст : электронный // Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/> (дата обращения: 07.10.2026).

ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. - Текст : электронный // Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/> (дата обращения: 07.10.2026).

ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Текст : электронный // Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/> (дата обращения: 07.10.2026).

Список литературы для использования педагогом:

Анфимова, Н. А. Кулинария : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н. А. Анфимова. - 14-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 400 с. - Текст : непосредственный.

Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для учащихся учреждений среднего профессионального образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. - 5-е изд. - Москва : Академия, 2019. - 240 с. - Текст : непосредственный.

Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / Н. Э. Харченко. - Москва : Академия, 2019. - Текст : непосредственный.

Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров / М. В. Епифанова. - Москва : Академия, 2018. - Текст : непосредственный.

Интернет – ресурсы:

Здоровое питание : [сайт] / Роспотребнадзор. - URL: <https://здоровое-питание.рф/> (дата обращения: 07.10.2026). - Текст : электронный.

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека : официальный сайт. - URL: <https://www.rosпотребнадзор.ru/> (дата обращения: 07.10.2026). - Текст : электронный.

Гастроном.ру : кулинарный портал. - URL: <http://www.gastronom.ru/> (дата обращения: 07.10.2026). - Текст : электронный.

Еда.ру : кулинарный портал. - URL: <https://eda.ru/> (дата обращения: 07.10.2026). - Текст : электронный.

Миллион меню : кулинарный портал. - URL: <http://www.millionmenu.ru/> (дата обращения: 07.10.2026). - Текст : электронный.

Книга кулинара : электронная библиотека. - URL: <http://knigakulinara.ru/books> (дата обращения: 07.10.2026). - Текст : электронный.

VideoCooking : кулинарные видеорецепты : [канал]. - URL: <https://www.youtube.com/user/VideoCooking> (дата обращения: 07.10.2026). - Текст : электронный.

Оценочные материалы

Для отслеживания результативности образовательной деятельности по программе «Пекарь» проводятся:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- промежуточная аттестация;
- итоговая аттестация.

Входной контроль проводится в сентябре на вводном занятии в форме беседы и опроса о кулинарном опыте и интересах обучающихся (Приложение № 1).

Формы контроля: беседа, опрос.

Текущий контроль осуществляется на каждом занятии: опрос, педагогическое наблюдение, оценка практической работы и готового изделия.

Формы контроля: опрос, педагогическое наблюдение, практическая работа.

Промежуточная аттестация проводится в декабре: практическая работа (приготовление изделия из дрожжевого теста) и тест по санитарии и охране труда (Приложение № 2). Практическая работа оценивается по критериям (Приложение № 3).

Формы контроля: практическая работа, тестирование.

Итоговая аттестация проводится в мае на итоговом занятии: практическая работа - приготовление изделия по технологической карте и его презентация на выставке-дегустации (Приложение № 3).

Формы контроля: практическая работа, выставка-дегустация изделий.

Сроки проведения контроля: входной - сентябрь (вводное занятие), промежуточная аттестация - декабрь, итоговая аттестация - май.

Формы фиксации результатов: журнал учёта работы педагога, лист оценки практической работы, информационная карта освоения программы, фотографии изделий, дипломы и грамоты за участие в мероприятиях и конкурсах.

**Входная диагностика
по дополнительной общеразвивающей программе
«Пекарь»**

Вопросы для беседы и опроса:

1. Почему вы выбрали объединение «Пекарь»?
2. Готовите ли вы дома? Какие изделия из теста вы умеете готовить?
3. Какие виды теста вы знаете?
4. Каким кухонным оборудованием вы умеете пользоваться (миксер, духовой шкаф, мясорубка, весы)?
5. Какие правила безопасной работы на кухне (с ножом, горячими поверхностями, электроприборами) вы знаете?
6. Какие профессии сферы питания вы знаете?
7. Чему вы хотите научиться на занятиях?

Критерии оценки:

«высокий уровень» - обучающийся самостоятельно готовит изделия из теста, называет несколько видов теста, знает правила безопасной работы на кухне;

«средний уровень» - имеет небольшой опыт приготовления, называет 1-2 вида теста, правила безопасности знает частично;

«низкий уровень» - опыта приготовления изделий из теста нет, правила безопасной работы не знает.

Результаты входной диагностики используются для распределения обучающихся по бригадам и выбора индивидуального темпа работы, на зачисление не влияют.

Тест по санитарии и охране труда
(промежуточная аттестация)

Данный тест содержит 10 вопросов. В каждом вопросе по 4 варианта ответа, из которых нужно выбрать один верный. За каждый правильный ответ - 1 балл. 9-10 баллов - высокий уровень, 6-8 баллов - средний уровень, менее 6 баллов - низкий уровень.

1. Какую спецодежду обязательно надевают при работе в кондитерской лаборатории?

- А. Только перчатки;
- Б. Фартук и головной убор;
- В. Халат без головного убора;
- Г. Спецодежда не нужна.

2. Когда необходимо мыть руки при работе с пищевыми продуктами?

- А. Только перед началом работы;
- Б. Только в конце работы;
- В. Перед началом работы, после перерыва, после посещения туалета и после работы с сырыми продуктами (например, яйцами);
- Г. Только если руки заметно загрязнены.

3. С каким заболеванием нельзя работать с пищевыми продуктами?

- А. Гнойничковые заболевания кожи рук, кишечные инфекции;
- Б. Близорукость;
- В. Плоскостопие;
- Г. Сезонная аллергия на пыльцу.

4. Что такое дезинсекция?

- А. Уничтожение грызунов;
- Б. Уничтожение насекомых;
- В. Мытьё кухонной посуды;
- Г. Проветривание помещения.

5. Что такое дератизация?

- А. Уничтожение насекомых;
- Б. Обеззараживание воды;
- В. Уничтожение грызунов;
- Г. Уборка рабочего места.

6. Как подготавливают яйца перед использованием в выпечке?

- А. Никак не обрабатывают;
- Б. Протирают сухой тканью;
- В. Моют в отведённом месте с применением разрешённых моющих и дезинфицирующих средств;
- Г. Замораживают.

7. Что нужно сделать перед включением тестомесильной машины?

- А. Проверить исправность, наличие защитного ограждения и отсутствие посторонних предметов в деже;
- Б. Сразу включить и проверить на ходу;
- В. Смазать дежу маслом;
- Г. Ничего делать не нужно.

8. Можно ли опускать руки в дежу работающей тестомесильной машины?

- А. Можно;
- Б. Можно, если делать это быстро;
- В. Нельзя, только после полной остановки машины;
- Г. Можно в перчатках.

9. Как правильно потушить загоревшееся масло во фритюрнице?

- А. Залить водой;
- Б. Отключить электропитание и накрыть крышкой или использовать огнетушитель;
- В. Перенести фритюрницу в раковину;
- Г. Подуть на пламя.

10. Где хранят скоропортящееся сырьё (молоко, сливочное масло, яйца)?

- А. При комнатной температуре;
- Б. В холодильном шкафу при температуре от +2 до +6 °С;
- В. Рядом с печью;
- Г. На открытом стеллаже.

Правильные ответы:

1 – Б; 2 – В; 3 – А; 4 – Б; 5 – В; 6 – В; 7 – А; 8 – В; 9 – Б; 10 – Б.

**Критерии оценки практической работы
(промежуточная и итоговая аттестация)**

Практическая работа оценивается по критериям (1-3 балла по каждому критерию):

Критерий	3 балла (высокий)	2 балла (средний)	1 балл (низкий)
Соблюдение технологии (рецептура, последовательность операций)	без ошибок	незначительные ошибки, исправлены самостоятельно	ошибки, нужна помощь педагога
Качество изделия (форма, цвет, вкус, пропечённость, оформление)	соответствует требованиям	незначительные дефекты	существенные дефекты
Соблюдение охраны труда и санитарных правил	полностью	незначительные нарушения, исправлены после замечания	неоднократные нарушения
Организация рабочего места, самостоятельность	самостоятельно и рационально	с небольшой помощью	только с помощью педагога

Критерии общей оценки по итогам освоения программы:

Уровень освоения: 10-12 баллов - высокий, 7-9 баллов - средний, 4-6 баллов - низкий.