

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Основная программа профессионального обучения «Пекарь» (далее – программа) составлена в соответствии с требованиями Федерального закона РФ от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Минтруда России от 09.03.2022 № 113н, Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: "Производство алкогольной и безалкогольной продукции"; "Хлебопекарно-макаронное производство"; "Кондитерское производство"; "Крахмалопаточное производство"; "Производство сахара"; "Производство пищевых концентратов"; "Табачно-махорочное и ферментационное производства"; "Эфиромасличное производство"; "Производство чая"; "Парфюмерно-косметическое производство"; "Масложировое производство"; "Добыча и производство поваренной соли"; "Добыча и переработка солодкового корня"; "Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства"; "Торговля и общественное питание"; "Производство консервов", утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30, Положением о порядке организации обучения в системе профессионального обучения АНО ДПО УЦ «Навигатор обучения».

Программа направлена на получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности по профессии пекарь.

В соответствии с Профессиональным стандартом **основным видом профессиональной деятельности** пекарь является деятельность по производству хлебобулочной продукции в организациях питания.

Основная **цель вида профессиональной деятельности** – изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции.

Категория слушателей: лица, ранее не имевшие профессии пекарь.

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее общее образование.

Формы обучения: очно-заочная и/или дистанционная.

Объем программы: 288 академических часов.

Программа включает в себя учебно-тематический план, календарный учебный график, программы практического и теоретического обучения, материалы для итоговой аттестации.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В соответствии с требованиями профессионального стандарта **характеристика обобщенных трудовых функций** пекарь выглядит следующим образом:

| | |
|--|--|
| Вид деятельности | Профессиональное обучение - программы профессионального обучения по профессиям рабочих, служащих |
| Возможные наименования должностей | Пекарь 2-го разряда, 3-го разряда |
| Требования к образованию и обучению | Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих |
| Требования к опыту практической работы | - |
| Особые условия допуска к работе | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке При производстве хлебобулочной продукции с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет |
| Другие характеристики | - |
| Трудовые функции (профессиональные компетенции) | |
| ПК 1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места | |

В соответствии с ЕТКС для пекаря установлены следующие требования:

| Должен знать | Должностные обязанности |
|---|---|
| Пекарь 2-го разряда | |
| <p>основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности; способы укладки вырабатываемых изделий на лотки, вагонетки, транспортер.</p> | <p>Ведение процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации. Смазка и укладка изделий на лотки, вагонетки, транспортер. Отбраковка изделий. Транспортировка вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки. Проверка состояния лотков. Смазка форм вручную.</p> |
| Пекарь 3-го разряда | |
| <p>технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на под, листы; методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции; способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры; факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета; производительность печи; устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия</p> | <p>Ведение технологического процесса выпечки до 3 т хлеба в смену, или до 2 т булочных изделий, или до 1 т сухарных и бараночных изделий; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на немеханизированных печах или на одной-двух механизированных конвейерных печах, в одном-двух электрошкафах. Укладка тестовых заготовок на лопаты, листы, кассеты, формы. Посадка тестовых заготовок на под (или люльки) печи. Сушка сухарей в сушильных камерах и печах. Выборка готовых изделий из печей и камер. Контроль температурного и парового режимов пекарной и сушильной камер. Регулирование движения печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба. Определение готовности тестовых заготовок к выпечке. Укладка изделий в тару. При посадке тестовых заготовок в печь для выработки ржаных сортов хлеба обслуживание тестоделительной машины и контроль процесса расстойки теста. При производстве: формового хлеба - выбивка из форм; штучных и мелкоштучных изделий - надрезка вручную или на машине, смазывание теста; бараночных изделий - обсушивание обваренных тестовых колец; пирожков - обжаривание или выпечка; сухарных изделий - загрузка сушильных камер вагонетками, печи - листами, кассетами с полуфабрикатами. При небольшом объеме работ выполнение операций по подготовке муки к производству, замешиванию и формованию теста. При выпечке изделий в жаровых печах наблюдение, контроль работы топки, подготовка пекарной камеры к выпечке. На пекарнях, оборудованных электропечами, раскладывание тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручная надрезка; закатывание вагонеток, укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер; наблюдение за режимом расстойки и выпечки; отбраковка и укладывание готовой продукции в лотки.</p> |

В соответствии с Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (утв. приказом Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534) профессия «Пекарь» имеет код 16472 и предполагает наличие квалификационных разрядов 2-5

Освоение профессиональной компетенции (трудовой функции) должно позволить пекарю выполнять следующие трудовые действия:

- Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места; Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства; Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства; Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
- Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента; Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции; Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса; Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации; Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию; Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.

В результате обучения пекарь должен знать:

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции; Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции; Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними; Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.
- Технологии приготовления хлебобулочной продукции; Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения; Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства; Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям; Правила и технологии расчетов с потребителями Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты организациях питания.

В результате обучения пекарь должен уметь:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе; Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.
- Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции; Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

| № п/п | Наименование разделов, тем | Общая трудоемкость | Теория | Практические занятия | Самостоятельная работа | Промежуточная, итоговая аттестация |
|----------------------------------|--|--------------------|-----------|----------------------|------------------------|------------------------------------|
| 1. Теоретическое обучение | | 72 | 48 | 20 | - | 4 |
| 1.1. | Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места | 36 | 24 | 10 | - | 2 |
| 1.2. | Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий | 36 | 24 | 10 | - | 2 |
| 2. Практическое обучение | | 200 | 8 | 72 | 112 | 8 |
| 2.1. | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Правила внутреннего трудового распорядка | 8 | 8 | - | - | - |
| 2.2. | Практика производства хлебобулочной продукции в организациях питания | 72 | - | 72 | - | - |
| 2.3. | Самостоятельное выполнение работ по профессии пекарь Квалификационная (пробная) работа | 120 | - | - | 112 | 8 |
| | Консультации | 8 | 8 | - | - | - |
| | Квалификационный экзамен | 8 | - | - | - | 8 |
| | Итого: | 288 | 64 | 92 | 112 | 20 |

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

| месяцы | сентябрь | | | | октябрь | | | | | ноябрь | | | | декабрь | | | | | январь | | | | февраль | | | |
|------------------------------|----------|--------|--------|--------|---------|----|----|----|----------------------------|--------|--------|--------|---------------------------------------|---------|----|----|----|------|--------|----|--------|--------|---------|--------|----|----|
| недели | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| формы обучения | Т Э | Т Э | У | У | У | У | У | Э | | Т Э | Т Э | У | У | У | У | У | Э | | У | У | У | У | У | Д Э | У | У |
| месяцы | март | | | | апрель | | | | | май | | | | июнь | | | | июль | | | | август | | | | |
| недели | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 |
| формы обучения | Т Э | Т | Т Э | Т Э | Т Э | У | У | У | | Т Э | Т | Т Э | Т Э | Т Э | У | У | У | | Т Э | Т | Т Э | Т Э | Т Э | У | У | У |
| Рекомендованные обозначения: | | | | | | | | | Т - Теоретическое обучение | | | | У - Учебная практика | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | Э - Аттестация | | | | Д - Выпускная квалификационная работа | | | | | | | | | | | | | |

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Программа предусматривает теоретическое и практическое обучение, самостоятельную работу, промежуточную и итоговую аттестацию.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА Раздел 1. ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ

Тема 1: Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.

Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции.