Министерство образования и науки Удмуртской Республики
Автономная некоммерческая организация
дополнительного профессионального образования
«Центр опережающей профессиональной подготовки Удмуртской Республики»

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель БПОУ УР «ИТИП»

_____О. А. Мокрушина
«11» августа 2023г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ДПО «ЦОПП УР»

_____Е.А. Емельянова
«14» августа 2023г.
приказ № 34-ОД

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01E00F5A0050AF61834662CACA63B4AED0
Владелец: ЕМЕЛЬЯНОВА ЕКАТЕРИНА АЛЕКСАНДРОВНА
Действителен: с 17.11.2022 до 17.02.2024

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ –

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО/ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОГРАММЫ:	**Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь»**
ОБЛАСТЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:	33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)
НАИМЕНОВАНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ	Пекарь 2-го разряда
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ:	очная
ТРУДОЕМКОСТЬ ПРОГРАММЫ /ОБЪЕМ, часов:	144
СРОК ОБУЧЕНИЯ:	14 недель

г. Ижевск, 2023 год

СОСТАВИТЕЛИ (РАЗРАБОТЧИКИ): Кочурова Наталья Александровна, БПОУ УР «ИТИП», мастер п/о
Шабалина Ирина Сергеевна, БПОУ УР «ИТИП», мастер п/о

СОГЛАСОВАНО
на заседании методического совета по экспертизе
образовательных программ
АНО ДПО «ЦОПП УР»

Протокол №3 от «08» августа 2023г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023г. №534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- приказ Министерства науки и высшего образования РФ, Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ, утвержденный Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020г. № 882/391;
- приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта ″Пекарь″».

Программа реализуется в сетевой форме, которая обеспечивает возможность освоения обучающимися образовательной программы и (или) отдельных учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов с использованием ресурсов нескольких организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

При сетевой форме реализации программы базовой организацией является автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Центр опережающей профессиональной подготовки Удмуртской Республики» (далее – АНО ДПО «ЦОПП УР»), организацией-участником – бюджетное профессиональное образовательное учреждение Удмуртской Республики «Ижевский техникум индустрии питания» (далее – БПОУ УР «ИТИП»).

БПОУ УР «ИТИП», являясь профессиональной образовательной организацией, реализующей основные образовательные программы СПО по профилю настоящей программы профессионального обучения, обеспечивает практическую подготовку обучающихся.

1.2. Перечень сокращений

ПС – профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н.

ОТФ – обобщенные трудовые функции;

ТФ – трудовые функции;

ТД – трудовые действия;

ПК – профессиональные компетенции;

ПН – профессиональные навыки;

У – умения;

З – знания;

Д/з – дифференцированный зачет;
КЭ – квалификационный экзамен.

1.3. Цель реализации программы

Цель образовательной программы – формирование у обучающихся профессиональных компетенций, обеспечивающих получение квалификации по профессии рабочего «Пекарь».

Образовательная программа направлена на:

- профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом вида профессиональной деятельности, на основании требований ПС;
- создание благоприятных психолого-педагогических условий для развития личности обучающегося путем гуманизации межличностных отношений, формирование навыков общения обучающихся, основанных на принципах взаимного уважения и взаимопомощи, ответственности, коллективизма и социальной солидарности;
- приобщение обучающихся к российским традиционным духовным ценностям, правилам и нормам поведения, принятым в российском обществе на основе российских базовых конституционных норм и ценностей;
- формирование у обучающихся активной гражданской позиции, чувства ответственности за свою страну, причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России;
- формирование способности обучающихся реализовать свой потенциал в условиях современного общества, развитие творческого потенциала обучающихся; их организационно-коммуникативных навыков.

Лица, успешно сдавшие квалификационный экзамен, по результатам профессионального обучения получают квалификацию по профессии рабочего «Пекарь» 2-го разряда, что подтверждается документом о квалификации – свидетельством о профессии рабочего, должности служащего.

1.4. Планируемые результаты обучения

Результаты освоения образовательной программы определены на основе требований ПС.

В результате освоения образовательной программы обучающийся должен освоить:

профессиональные компетенции, соответствующие трудовым функциям обобщенной(ых) трудовой(ых) функции(й) ПС:

ОТФ		ТФ		ПК	
код и уровень квалификации	наименование	код	наименование	код	наименование
Код А уровень 3	Изготовление хдебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	ПК.1	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
		А/02.3	Выполнение	ПК.2	Выполнение

			заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий		заданий пекаря по изготовлению и презентации хлебобулочных изделий

профессиональные навыки, соответствующие трудовым действиям трудовых функций ПС:

ПН1. Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места

ПН2. Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства

ПН3. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства

ПН4. Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

ПН5. Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента

ПН6. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фаршированиe, начинка хлебобулочной продукции

умения соответствующих трудовых функций ПС:

У1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе.

У2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве

У3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.

У4. Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции

У5. Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции

знания соответствующих трудовых функций ПС:

З1. Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции

З2. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции

З3. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними

З4. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания

З5. Технологии приготовления хлебобулочной продукции

З6. Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства

1.5. Категория обучающихся

К освоению образовательной программы допускаются лица различного возраста, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего, в том числе не имеющие

основного общего или среднего общего образование, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.6. Форма обучения: очная.

1.7. Объем и срок освоения образовательной программы

Объем (трудоемкость) образовательной программы составляет 144 академических часа.
Срок освоения образовательной программы составляет 14 недель.

1.8. Итоговая аттестация

Образовательная программа завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

№	Наименование компонентов программы	Всего, час.	В том числе:			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборат. занятия	промеж. и итог. контроль	
1.	Модуль 1. Изготовление хлебобулочных изделий	90	12	76	2	Д/з
2.	Модуль 2. Старт карьеры	6	2	4	-	–
3.	Практика	36	-	36	-	зачет
4.	Итоговая аттестация	12	-	-	12	КЭ
4.1.	проверка теоретических знаний	2	-	-	2	
4.2.	практическая квалификационная работа	10	-	-	10	
	ИТОГО:	**144**	**14**	**116**	**14**	

Практикоориентированность – 80,6%

2.2. Учебно-тематический план

№	Наименование компонентов программы	Всего, час.	В том числе:			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборат. занятия	промеж. и итог. контроль	
1.	**Модуль 1. Изготовление хлебобулочных изделий**	**90**	**12**	**76**	**2**	**Д/з**
1.1	**Тема 1.1.** Введение в профессию	**12**	**6**	**6**	-	
1.1.1	Личная и производственная гигиена.	1	1	0	-	устный опрос
1.1.2	Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места	1	1	0	-	устный опрос
1.1.3	Мировые и российские тренды хлебопечения	1	1	-	-	устный опрос
1.1.4	Тренинг по организации рабочего места пекаря, апробация технологического оборудования, подбор инвентаря.	2	-	2	-	оценка результатов выполнения практич. заданий
1.1.5	Сырье в хлебопекарной промышленности	2	2	-	-	устный опрос
1.1.6	Органолептическое определение качества основного и дополнительного сырья	2	-	2	-	оценка результатов выполнения практич. заданий
1.1.7	Способы приготовления различных изделий	1	1	-	-	устный опрос
1.1.8	Работа с вариантами эскизов декорирования хлебобулочных изделий (трафареты)	2	-	2	-	оценка результатов выполнения практич. заданий
1.2	**Тема 1.2.** Рецептуры, технологические карты на хлеб и хлебобулочные изделия. Хлеб, изготовленный на выброженных дрожжевых полуфабрикатах.	**14**	**2**	**12**	-	
1.2.1	Рецептуры, технологические карты на хлеб и хлебобулочные изделия. Хлеб, изготовленный на выброженных дрожжевых полуфабрикатах.	2	2	-	-	устный опрос
1.2.2	Изготовление изделия: хлеб пшеничный	4	-	4		оценка результатов выполнения практич. заданий

№	Наименование компонентов программы	Всего, час.	В том числе:			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборат. занятия	промеж. и итог. контроль	
1.2.3	Изготовление изделия: хлеб «Деревенский» (пшенично-ржаной)	4	-	4	-	оценка результатов выполнения практич. заданий
1.2.4	Изготовление изделия: цельнозерновой хлеб	4	-	4	-	оценка результатов выполнения практич. заданий
1.3	**Тема 1.3.** Технология изготовления хлебных булочек	**13**	**1**	**12**	-	
1.3.1	Технология изготовления хлебных булочек из разных видов сырья	1	1	-	-	устный опрос
1.3.2	Изготовление изделия: овсяные булочки	4	-	4	-	оценка результатов выполнения практич. заданий
1.3.3	Изготовление изделия: булочки с кунжутом	4	-	4	-	оценка результатов выполнения практич. заданий
1.3.4	Изготовление изделия: булочка «Колосок»	4	-	4	-	оценка результатов выполнения практич. заданий
1.4	**Тема 1.4.** Технология изготовления булочных изделий	**13**	**1**	**12**	-	
1.4.1	Технология изготовления булочных изделий	1	1	-	-	устный опрос
1.4.2	Изготовление изделия: булка «Ярославская»	4	-	4	-	оценка результатов выполнения практич. заданий
1.4.3	Изготовление изделия: плетенка с кунжутом	4	-	4	-	оценка результатов выполнения практич. заданий
1.4.4	Изготовление изделия: булочка «Удмуртская»	4	-	4	-	оценка результатов выполнения практич. заданий
1.5	**Тема 1.5.** Технология изготовления сдобных	**17**	**1**	**16**	-	

№	Наименование компонентов программы	Всего, час.	В том числе:			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборат. занятия	промеж. и итог. контроль	
	мелкоштучных и плетеных изделий					
1.5.1	Технология изготовления сдобных мелкоштучных и плетеных изделий	1	1	-	-	устный опрос
1.5.2	Изготовление изделия: плюшка «Московская»	4	-	4	-	оценка результатов выполнения практич. заданий
1.5.3	Изготовление изделия: сдоба «Обыкновенная»	4	-	4	-	оценка результатов выполнения практич. заданий
1.5.4	Изготовление изделия: рожок «Обсыпной»	4	-	4		оценка результатов выполнения практич. заданий
1.5.5	Изготовление плетёных изделий из сдобного бриошного теста	4	-	4	-	оценка результатов выполнения практич. заданий
1.6	**Тема 1.6.** Национальные хлебобулочные изделия	**13**	**1**	**12**	-	
1.6.1	Национальные хлебобулочные изделия	1	1	-	-	устный опрос
1.6.2	Изготовление изделия: «Кокроки»	4	-	4	-	оценка результатов выполнения практич. заданий
1.6.3	Изготовление изделия: «Крендель»	4	-	4	-	оценка результатов выполнения практич. заданий
1.6.4	Изготовление изделия: пирог «Московский»	4	-	4	-	оценка результатов выполнения практич. заданий
1.7	**Тема 1.7.** Технология изготовления изделий из слоеного теста	**6**	**-**	**6**	**-**	
1.7.1	Изготовление изделия: круассаны	4	-	4	-	оценка результатов выполнения практич. заданий

№	Наименование компонентов программы	Всего, час.	В том числе:			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборат. занятия	промеж. и итог. контроль	
1.7.2	Изготовление изделия: датская слойка	2	-	2	-	оценка результатов выполнения практич. заданий
1.8	Промежуточная аттестация по модулю 1	2	-	-	2	Д/з
2	**Модуль 2. Старт карьеры**	6	2	4	-	
2.1	**Тема 2.1.** Старт карьеры. Карьерная траектория развития	6	2	4	-	
2.1.1	Старт карьеры: поиск работы, резюме, собеседование	2	2	-	-	устный опрос
2.1.2	Составление резюме потенциального работника. Подготовка к собеседованию	1	-	1	-	оценка результатов выполнения практич. заданий
2.1.3	Планирование карьерной траектории развития. Построение образовательно-профессиональной траектории.	3	-	3	-	оценка результатов выполнения практич. заданий
3	**Практика**	**36**	**-**	**36**	**-**	**зачет**
4	**Итоговая аттестация**	**12**	**-**	**-**	**12**	**КЭ**
	ИТОГО:	**144**	**14**	**116**	**14**	

2.3. Рабочая программа

Модуль 1. Изготовление хлебобулочных изделий

Тема 1.1. Введение в профессию

1.1.1. Личная и производственная гигиена
Лекция – 1 час
1.1.2. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места
Лекция – 1 час
1.1.3. Мировые и российские тренды хлебопечения
Лекция – 1 час
Мировые и российские тренды хлебопечения.
Цифровизация хлебопекарного производства.

1.1.4. Тренинг по организации рабочего места пекаря, апробация технологического оборудования, подбор инвентаря
Практическое занятие – 2 часа

1.1.5. Сырье в хлебопекарной промышленности
Лекция – 2 часа
Сырье в хлебопекарной промышленности. Новые и нетрадиционные виды сырья. Способы подготовки, современные и актуальные требования для подготовки различных видов сырья. ингредиенты, основное и дополнительное сырье, добавки и улучшители.

1.1.6. Органолептическое определение качества основного и дополнительного сырья.
Практическое занятие – 2 часа

1.1.7. Способы приготовления различных изделий
Лекция – 1 час
Способы приготовления различных изделий. Современные технологии, используемые при тестоведении. Этапы производства изделий.

1.1.8. Работа с вариантами эскизов декорирования хлебобулочных изделий (трафареты).
Практическое занятие – 2 часа.

Тема 1.2. Рецептуры, технологические карты на хлеб и хлебобулочные изделия. Хлеб, изготовленный на выброженных дрожжевых полуфабрикатах.

1.2.1. Рецептуры, технологические карты на хлеб и хлебобулочные изделия. Хлеб, изготовленный на выброженных дрожжевых полуфабрикатах.
Лекция – 2 часа
Ознакомление с рецептурами, технологическими картами на хлеб и хлебобулочные изделия. Технология изготовления хлеба на выброженных дрожжевых полуфабрикатах: хлеб пшеничный, хлеб «Деревенский» (пшенично-ржаной), цельнозерновой хлеб. Способы декорирования изделий, особенности выпечки. Подходы к оценке качества готовых изделий.

1.2.2. Изготовление изделия: хлеб пшеничный.
Практическое занятие – 4 часа

Освоение технологии изготовления изделия: хлеб пшеничный. Изучение способов декорирования изделий, особенностей выпечки. Оценка качества готовых изделий.

1.2.3. Изготовление изделия: хлеб «Деревенский» (пшенично-ржаной).
Практическое занятие – 4 часа
Освоение технологии изготовления изделия: хлеб «Деревенский» (пшенично-ржаной). Изучение способов декорирования изделий, особенностей выпечки. Оценка качества готовых изделий.

1.2.4. Изготовление изделия: цельнозерновой хлеб.
Практическое занятие – 4 часа
Освоение технологии изготовления изделия: цельнозерновой хлеб. Изучение способов декорирования изделий, особенностей выпечки. Оценка качества готовых изделий.

Тема 1.3. Технология изготовления хлебных булочек

1.3.1. Технология изготовления хлебных булочек из разных видов сырья
Лекция – 1 час.
Технология изготовления хлебных булочек из разных видов сырья: овсяные булочки, булочки с кунжутом, булочка «Колосок». Брожение, формование, расстойка, выпечка. Подходы к оценке качества готовых изделий.

1.3.2. Изготовление изделия: овсяные булочки
Практическое занятие – 4 часа
Освоение технологии изготовления изделия: овсяные булочки.
Брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества готовых изделий.

1.3.3. Изготовление изделия: булочки с кунжутом
Практическое занятие – 4 часа
Освоение технологии изготовления изделия: булочки с кунжутом.
Брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества готовых изделий.

1.3.4. Изготовление изделия: булочка «Колосок»
Практическое занятие – 4 часа
Освоение технологии изготовления изделия: булочка «Колосок».
Брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества готовых изделий.

Тема 1.4. Технология изготовления булочных изделий

1.4.1. Технология изготовления булочных изделий
Лекция – 1 час.
Особенности технологии изготовления булочных изделий разнообразной формы: булка «Ярославская», плетенка с кунжутом, булочка «Удмуртская». Брожение, формование, расстойка, выпечка. Подходы к оценке качества готовых изделий.

1.4.2. Изготовление изделия: булка «Ярославская»
Практическое занятие – 4 часа
Освоение технологии изготовления изделия: булка «Ярославская». Брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества готовых изделий.
1.4.3. Изготовление изделия: плетенка с кунжутом

Практическое занятие – 4 часа
Освоение технологии изготовления изделия: плетенка с кунжутом. Брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества готовых изделий.

1.4.4. Изготовление изделия: булочка «Удмуртская»
Практическое занятие – 4 часа
Освоение технологии изготовления изделия: булочка «Удмуртская». Брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества готовых изделий.

Тема 1.5. Технология изготовления сдобных мелкоштучных и плетеных изделий

1.5.1. Технология изготовления сдобных мелкоштучных и плетеных изделий
Лекция – 1 час.
Особенности технологии изготовления сдобных мелкоштучных и плетеных изделий: плюшка «Московская», сдоба обыкновенная, рожок «Обсыпной». Технология изготовления плетёных изделий из сдобного бриошного теста. Различные техники плетения, из разного количества жгутов. Особенности выпечки изделий сдобного бриошного теста. Подходы к оценке качества готовых изделий.

1.5.2. Изготовление изделия: плюшка «Московская».
Практическое занятие – 4 часа
Освоение технологии изготовления изделия: плюшка «Московская». Оценка качества готовых изделий.

1.5.3. Изготовление изделия: сдоба обыкновенная.
Практическое занятие – 4 часа
Освоение технологии изготовления изделия: сдоба обыкновенная. Оценка качества готовых изделий.

1.5.4. Изготовление изделия: рожок «Обсыпной».
Практическое занятие – 4 часа
Освоение технологии изготовления изделия: рожок «Обсыпной». Оценка качества готовых изделий.

1.5.5. Изготовление плетёных изделий из сдобного бриошного теста.
Практическое занятие – 4 часа
Освоение технологии изготовления плетёных изделий из сдобного бриошного теста.
Изучение различных техник плетения, из разного количества жгутов. Знакомство с особенностями выпечки изделий. Оценка качества готовых изделий.

Тема 1.6. Национальные хлебобулочные изделия

1.6.1. Национальные хлебобулочные изделия
Лекция – 1 час.
Особенности технологии изготовления национальных хлебобулочных изделий: «Кокроки», «Крендель», пирог «Московский». Замес теста, приготовление, формование, выпечка. Подходы к оценке качества готовых изделий.

1.6.2. Изготовление изделия: «Кокроки».
Практическое занятие – 4 часа

Освоение технологии изготовления изделия: «Кокроки». Замес теста, приготовление, формование, выпечка. Оценка качества готовых изделий.

1.6.3. Изготовление изделия: «Крендель».
Практическое занятие – 4 часа
Освоение технологии изготовления изделия: «Крендель». Замес теста, приготовление, формование, выпечка. Оценка качества готовых изделий.

1.6.4. Изготовление изделия: пирог «Московский»
Практическое занятие – 4 часа
Освоение технологии изготовления изделия: пирог «Московский». Замес теста, приготовление, формование, выпечка. Оценка качества готовых изделий.

Тема 1.7. Технология изготовления изделий из слоеного теста

1.7.1. Изготовление изделия: круассаны.
Практическое занятие – 4 часа
Освоение технологии изделий из слоеного теста: формование, особенности выпечки изделий. Освоение технологии изделия: круассаны. Оценка качества готовых изделий.

1.7.2. Изготовление изделия: датская слойка.
Практическое занятие – 6 часов
Освоение технологии изготовления изделия: датская слойка.
Способы формования, особенности выпечки изделий. Приготовление крема, отделка. Оценка качества готовых изделий.

1.8. Промежуточная аттестация по модулю 1 «Изготовление хлебобулочных изделий»
Дифференцированный зачет – 2 часа.

Модуль 2. Старт карьеры

Тема 2.1. Старт карьеры. Карьерная траектория развития

2.1.1. Старт карьеры: поиск работы, резюме, собеседование
Лекция – 2 часа.
Понятие «рынок труда». Актуальные требования рынка труда. Россия – страна безграничных возможностей и профессионального развития. Познавательные цифры и факты об отраслях экономического развития, профессиональных навыков и качеств, востребованных в будущем.
Спрос и предложение на рынке труда РФ на молодых специалистов. Особенности трудоустройства молодёжи в Удмуртской Республике. Трудоустройство граждан при содействии службы занятости населения в УР. Региональные меры содействия занятости, в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого.
Общие вопросы по работе в статусе самозанятого.
Основные каналы поиска работы для выпускников. Активный и пассивный поиск вакансий.
Основные правила создания «продающего» резюме. Типичные ошибки при составлении резюме.

2.1.2. Составление резюме потенциального работника. Подготовка к собеседованию
Практическое занятие – 1 час.
Отработка навыков составления резюме. Разбор типичных ошибок при составлении резюме. Подготовка к собеседованию. Виды собеседований. Прохождение классического собеседования. Примеры поддержания коммуникаций после собеседования.

2.1.3. Планирование карьерной траектории развития. Построение образовательно-профессиональной траектории.
Практическое занятие – 3 часа.
Формирование представления о выборе, развитии и возможных изменениях в построении персонального карьерного пути. Знакомство с приемами построения карьерных траекторий развития.
Мотивационные истории «успеха» на примере интервью с представителями различных отраслей.
Подходы к построению образовательно-профессиональной траектории. Разбор и обсуждение полученного опыта по итогам профессионального обучения. Постановка образовательных и карьерных целей (стратегических и тактических). Формирование планов образовательных шагов и формулирование траектории развития (последовательность реализации целей).
Актуализация знаний по выбору образовательной организации: организации высшего образования (ВО, вузы) или организации среднего профессионального образования (СПО) как первого шага формирования персонального карьерного пути.

2.4. Тематический план и содержание практики

№ разделов / тем	Наименование разделов/тем. Виды работ	Количество часов
1.	Технология изготовления изделия: Пшеничного хлеба (разной формы: стиль «Кобб», «Венский стиль») Виды работ: замес теста, приготовление, формование, выпечка. Оценка качества готовых изделий.	6
2.	Технология изготовления изделия: Пончики (донаты) Виды работ: замес теста, приготовление, формование, выпечка. Оценка качества готовых изделий.	4
3.	Технология изготовления изделия: булочка «Осенняя» Виды работ: замес теста, приготовление, формование, выпечка. Оценка качества готовых изделий.	6
4.	Технология изготовления изделия: сдоба «Выборгская фигурная» Виды работ: замес теста, приготовление, формование, выпечка. Оценка качества готовых изделий.	4
5.	Технология изготовления изделия: сдоба «Витая» Виды работ: замес теста, приготовление, формование, выпечка. Оценка качества готовых изделий.	4
6.	Технология декорирования хлебобулочных изделий отделочными п/ф Виды работ: замес теста, приготовление, формование, выпечка. Оценка качества готовых изделий.	4
7.	Технология изготовления изделия: осетинские пироги «Картофджын» Виды работ: замес теста, приготовление, формование, выпечка. Оценка качества готовых изделий.	4
8.	Технология изготовления сдобного изделия с творожной начинкой Виды работ: замес теста, приготовление, формование, выпечка. Оценка качества готовых изделий.	4
	ИТОГО:	**36**

2.5. Календарный учебный график

Период обучения (недели)*	Наименование компонентов программы
1 неделя	Модуль 1. Изготовление хлебобулочных изделий Тема 1.1. Введение в профессию
2 неделя	Модуль 1. Изготовление хлебобулочных изделий Тема 1.2 Рецептуры, технологические карты на хлеб и хлебобулочные изделия. Хлеб, изготовленный на выброженных дрожжевых полуфабрикатах. Практика
3 неделя	Модуль 1. Изготовление хлебобулочных изделий Тема 1.2 Рецептуры, технологические карты на хлеб и хлебобулочные изделия. Хлеб, изготовленный на выброженных дрожжевых полуфабрикатах. Практика Тема 1.3 Технология изготовления хлебных булочек
4 неделя – 13 неделя	Модуль 1. Изготовление хлебобулочных изделий Тема 1.3 Технология изготовления хлебных булочек Тема 1.4 Технология изготовления булочных изделий Практика Тема 1.5 Технология изготовления сдобных мелкоштучных и плетеных изделий
14 неделя	Модуль 1. Изготовление хлебобулочных изделий Тема 1.6 Национальные хлебобулочные изделия Тема 1.7 Технология изготовления изделий из слоеного теста Модуль 2. Старт карьеры Тема 2.1. Старт карьеры. Карьерная траектория развития
14 неделя	Квалификационный экзамен

*Точный порядок реализации компонентов программы определяется расписанием занятий.

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Программа с практической подготовкой реализуется в профильной организации (в профессиональной образовательной организации, реализующей основные образовательные программы по профилю настоящей программы профессионального обучения (далее – профильная организация).

В соответствии с договором о сетевой форме реализации образовательной программы и договором о практической подготовке БПОУ УР «ИТИП» обеспечивает наличие на своей территории материально-технического оснащения рабочих мест преподавателя и обучающихся, которое отражено в Приложении 1 к программе.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. - М.: ИЦ Академия, 2018.
2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. - М.: ИЦ Академия, 2020.
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. - М.: ИЦ Академия, 2023.
4. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты. - М.: ИЦ Академия, 2018.

Дополнительные источники и интернет-ресурсы:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии общественного питания. – М.: ИЦ Академия, 2017.
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария. - М.: ИЦ Академия, 2017.
3. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учеб. пособие.- М.: ИЦ Академия, 2015.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: ИЦ Академия, 2013.
5. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для учащихся СПО. - М.: ИЦ Академия, 2021.
6. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета : учеб. для студ. учреждений СПО / И.И. Потапова. – М.: ИЦ Академия, 2021.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.- Киев: Арий, 2013.
8. Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное, кондитерское: учебник для студ. СПО. – М.: ИЦ Академия, 2004.
9. Пироги: подробные пошаговые инструкции. - М.: Эксмо, 2014.
10. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: учеб. для нач. проф.

образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2001.
11. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. - СПб.: ГИОРД, 2003.
12. Пучкова Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства. – СПб.: ГИОРД, 2004.
13. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства: учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО, ИЦ Академия, 2000.
14. Новаковская С.С., Шишацкий Ю.И. Производство хлебопекарных дрожжей: справочник. – М.: Агропромиздат, 1990.

Электронные издания:
1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. СПО. – М.: ИЦ Академия, 2017.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений СПО. – М.: ИЦ Академия, 2017.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: ИЦ Академия, 2016
4. Ботов В.И. Оборудование предприятий общественного питания.- М.: ИЦ Академия, 2016.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания.- М.: ИЦ Академия, 2017.
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / Л.А. Радченко. - Ростов н/Дону: Феникс, 2016.

Интернет-ресурсы:
1. HeadHunter: работа, поиск персонала и публикация вакансий [Электронный ресурс] / Группа компаний HeadHunter. – Режим доступа : https://hh.ru/ (дата обращения: 01.08.2023).
2. SuperJob: работа и вакансии [Электронный ресурс] / SuperJob. – Режим доступа : https://www.superjob.ru/ (дата обращения: 01.08.2023).
3. Интерактивный портал Государственной службы занятости населения Удмуртской Республики [Электронный ресурс] / КУ УР «Республиканский центр занятости населения». – Режим доступа : https://szan.mintrud18.ru/ (дата обращения: 01.08.2023).
4. Работа в России [Электронный ресурс] / Федеральная служба по труду и занятости. – Режим доступа : https://trudvsem.ru/ (дата обращения: 01.08.2023).

В соответствии с договором о сетевой форме реализации образовательной программы и договором о практической подготовке БПОУ УР «ИТИП» обеспечивает доступ обучающихся к информационным источникам.

3.3. Учебно-методическое обеспечение реализации программы

Реализация программы обеспечивается учебно-методическим комплектом, включающим:

– презентационный (наглядный) материал для теоретических и практических занятий – в соответствии с договором о сетевой форме реализации образовательной программы и договором о практической подготовке их наличие обеспечивает БПОУ УР «ИТИП»;

– методические материалы по выполнению практических работ – в соответствии с договором о сетевой форме реализации образовательной программы и договором о практической подготовке их наличие обеспечивает БПОУ УР «ИТИП»;

– оценочные средства для промежуточной аттестации (в Приложении 2 к Программе);

– оценочные средства для итоговой аттестации (в Приложении 2 к Программе).

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками, имеющими достаточную квалификацию и опыт работы в соответствующей области профессиональной деятельности, привлекаемыми к педагогической деятельности в АНО ДПО «ЦОПП УР» и в БПОУ УР «ИТИП» на законных основаниях.

3.5. Организация образовательного процесса

Программа реализуется в форме практической подготовки в профильной организации.

Практическая подготовка – форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при освоении тем образовательной программы, предусмотренных учебным планом, путем проведения практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с профессиональной деятельностью, а также включает отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Программой предусмотрена учебная практика.

При организации практической подготовки обучающиеся и преподаватели обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка профильной организации, требования охраны труда и техники безопасности.

При реализации программы используются лекционные и практические занятия с применением фронтальных, индивидуальных и групповых форм работы.

Формы и методы, приемы, применяемые на занятиях: словесные методы (лекция, беседа, опрос, консультации); наглядные методы (презентация, демонстрация); практические (практическая работа, само-оценивание, мастер-класс, проблемная ситуация);

Используемые технологии обучения: информационно-коммуникационные технологии; технологии развития критического мышления; здоровьесберегающие технологии; практико-ориентированное обучение, элементы дуального обучения (более 80% заняла практическая деятельность студентов).

Для проведения практический занятий и практики используется мастерская «Учебная пекарня».

Преподаватели могут проводить для обучающихся индивидуальные и групповые консультации (при необходимости).

4. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

4.1. Формы аттестации

Результатом освоения программы являются сформированные компетенции и их компоненты в соответствии с разделами 1.3 и 1.4 программы. Оценка качества освоения программы осуществляется по результатам освоения обучающимся компонентов программы в рамках текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.

Для успешного освоения программы обучающемуся необходимо:

- посетить не менее 80% учебных занятий, практики и пройти (выполнить) не менее 80% мероприятий текущего контроля, предусмотренных программой;
- успешно пройти промежуточную и итоговую аттестацию.

Промежуточная аттестация по итогам освоения компонентов программы проводится за счет часов, отведенных на их освоение, в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Наименование компонентов программы	**Формы текущего контроля**	**Формы промежуточной аттестации**
Модуль 1. Изготовление хлебобулочных изделий	тестирование, оценка результатов выполнения практических заданий	Дифференцированный зачет
Модуль 2. Старт карьеры	оценка результатов выполнения практических заданий	–
Практика	оценка результатов выполнения практических заданий	Зачет

Зачет по практике оценивается по двухуровневой шкале – отметками «зачтено» / «не зачтено». В содержание зачета включается оценка выполнения всех видов заданий, предусмотренных программой практики.

Итоговая аттестация предназначена для определения соответствия сформированных у обучающихся компетенций, знаний, умений и навыков планируемым в программе профессиональной подготовки образовательным результатам и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, 2-го квалификационного разряда по профессии рабочего «Пекарь».

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в соответствующем профессиональном стандарте.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

4.2. Оценочные материалы

Оценочные материалы представлены в Приложении 2.