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»;
- 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 науки и высшего образования РФ, Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 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 «Сарапульский индустриальный техникум» (далее – БПОУ УР «СИТ»).

БПОУ УР «СИТ», 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. N 914н.

ТФ – трудовые функции;

ТД – трудовые действия;

ПК – профессиональные компетенции;

ПН – профессиональные навыки;

У – умения;

З – знания;

Д/з – дифференцированный зачет;

КЭ – квалификационный экзамен.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

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 хлебобулочных 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 заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации	ПК.2	Выполнение задания пекаря по приготовлению и презентации хлебобулочных

			хлебобулочных изделий		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, фарширование, 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. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

У6. Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции

знания соответствующих трудовых функций ПС:

З1. Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

З2. Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции

З3. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции

З4. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними

З5. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания

З6. Технологии приготовления хлебобулочной продукции

З7. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения

З8. 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.