

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор БПОУ УР «СМК»

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ДПО «ЦОПП УР»

_____ Ф.Т. Третьякова
«06» августа 2024г.

_____ Е.А. Емельянова
«06» августа 2024г.
приказ № 22-ОД

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ –
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО

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:	108
СРОК ОБУЧЕНИЯ:	12 недель

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

СОСТАВИТЕЛИ
(РАЗРАБОТЧИКИ): Илиади И.Г., БПОУ УР «СМК», преподаватель;
Котельникова Е.А., БПОУ УР «СМК», преподаватель.
Ракова Татьяна Михайловна, специалист по УМР 1 кат. АНО ДПО
«ЦОПП УР»

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

Протокол №3 от «05» августа 2024г.

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

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 многопрофильный колледж» (далее – БПОУ УР «СМК»).

БПОУ УР «СМК», 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.

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

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 русского 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	A/01.3	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	ПК.1	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
		A/02.3	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации	ПК.2	Выполнение задания пекаря по приготовлению и презентации хлебобулочных

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

			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, протираание, 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:

- 31. Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- 32. Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции
- 33. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции
- 34. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними
- 35. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
- 36. Технологии приготовления хлебобулочной продукции
- 37. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения
- 38. Правила пользования сборниками рецептов 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

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

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 108 академических часов.

Срок освоения образовательной программы составляет 12 недель.

1.8. Итоговая аттестация

Образовательная программа завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

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. Технология приготовления хлебобулочных изделий	24	12	11	1	Д/з
2	Модуль 2. Старт карьеры	4	1	3	-	–
3.	Практика	76	-	76	-	зачет
4.	Итоговая аттестация	4	-	-	4	КЭ
4.1.	проверка теоретических знаний	1	-	-	1	
4.2.	практическая квалификационная работа	3	-	-	3	
	ИТОГО:	108	13	90	5	

Практикоориентированность – 83,3%.

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

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. Технология приготовления хлебобулочных изделий	24	12	11	1	Д/з
1.1	Тема 1.1 Характеристика сырья хлебопекарного производства	8	4	4		
1.1.1.	Нормативная правовая база, регулирующая деятельность организаций питания.	1	1	-		устный опрос
1.1.2.	Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.	1	1	-		устный опрос
1.1.3	Требования к качеству, срокам и условиям хранения основного сырья	1	1	-		устный опрос
1.1.4	Требования к качеству, срокам и условиям хранения дополнительного сырья	1	1	-		устный опрос
1.1.5	Расчет количества сырья	2	-	2		оценка результатов выполнения практич. заданий
1.1.6	Расчет взаимозаменяемости сырья	2	-	2		оценка результатов выполнения практич. заданий
1.2	Тема 1.2 Оборудование хлебопекарного производства	4	2	2		
1.2.1	Классификация оборудования хлебопекарной отрасли.	2	2	-		устный опрос
1.2.2	Составление правил безопасного использования оборудования для приготовления хлебобулочной продукции	2	-	2		оценка результатов выполнения практич. заданий
1.3	Тема 1.3 Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий	11	6	5		
1.3.1	Ассортимент, классификация хлебобулочных изделий.	1	1	-		устный опрос
1.3.2	Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции. Фарши и начинки	1	1	-		устный опрос
1.3.3	Технология приготовления	1	1	-		устный опрос

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

№	Наименование компонентов программы	Всего, час.	В том числе:			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборат. занятия	промеж. и итог. контроль	
	хлебобулочной продукции из дрожжевого безопарного теста					
1.3.4	Технология приготовления хлебобулочной продукции из дрожжевого опарного теста	1	1	-		устный опрос
1.3.5	Технология приготовления хлебобулочной продукции из бездрожжевого теста.	1	1	-		устный опрос
1.3.6	Технология приготовления национальной хлебобулочной продукции	1	1	-		устный опрос
1.3.7	Анализ ассортимента хлебобулочных изделий	1	-	1		оценка результатов выполнения практич. заданий
1.3.8	Рецептурные расчеты: упек, припек, потеря массы	2	-	2		оценка результатов выполнения практич. заданий
1.3.9	Расчет сырья, составление рецептур на изделия из теста	2	-	2		оценка результатов выполнения практич. заданий
1.4	Промежуточная аттестация по модулю 1	1			1	Д/з
2	Модуль 2. Старт карьеры	4	1	3	-	
2.1	Тема 2.1. Старт карьеры. Карьерная траектория развития	4	1	3	-	
2.1.1	Старт карьеры: поиск работы, резюме, собеседование	1	1	-	-	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.	2	-	2	-	оценка результатов выполнения практич. заданий
4	Практика	76		76	-	зачет
5	Итоговая аттестация	4	-	-	4	КЭ
	ИТОГО:	108	13	90	5	

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

2.3. Рабочая программа

Модуль 1. Технология приготовления хлебобулочных изделий

Тема 1.1 Характеристика сырья хлебопекарного производства

1.1.1 Нормативная правовая база, регулирующая деятельность организаций питания.

Лекция – 1 час

Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Работа с нормативной документацией.

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

Лекция – 1 час

Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания. Санитарные требования к личной гигиене

1.1.3 Требования к качеству, срокам и условиям хранения основного сырья

Лекция – 1 час

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

1.1.4 Требования к качеству, срокам и условиям хранения дополнительного сырья

Лекция – 1 час

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

1.1.5. Расчет количества сырья

Практическое занятие – 2 часа

Решение ситуационных задач по определению количества сырья

1.1.6. Расчет взаимозаменяемости сырья

Практическое занятие – 2 часа

Решение ситуационных задач по определению количества основного сырья

Тема 1.2. Оборудование хлебопекарного производства

1.2.1 Классификация оборудования хлебопекарной отрасли.

Лекция – 2 часа

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

1.2.2 Составление правил безопасного использования оборудования для приготовления хлебобулочной продукции

Практическое занятие – 2 часа

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

Тема 1.3. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий

1.3.1 Ассортимент, классификация хлебобулочных изделий.

Лекция – 1 час

1.3.2. Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции. Фарши и начинки.

Лекция – 1 час

1.3.3. Технология приготовления хлебобулочной продукции из дрожжевого безопарного теста

Лекция – 2 часа

Технологический процесс приготовления хлебобулочной продукции из дрожжевого безопарного теста. Оценка качества хлебобулочных изделий, правила их хранения.

1.3.4 Технология приготовления хлебобулочной продукции из дрожжевого опарного теста

Лекция – 2 часа

Технологический процесс приготовления хлебобулочной продукции из дрожжевого опарного теста. Оценка качества хлебобулочных изделий, правила их хранения.

1.3.5. Технология приготовления хлебобулочной продукции из бездрожжевого теста.

Лекция – 1 час

Технологический процесс приготовления хлебобулочной продукции из бездрожжевого теста. Оценка качества хлебобулочных изделий, правила их хранения.

1.3.6. Технология приготовления национальной хлебобулочной продукции

Лекция – 1 час

Технологический процесс приготовления национальной хлебобулочной продукции Оценка качества хлебобулочных изделий, правила их хранения.

1.3.7. Анализ ассортимента хлебобулочных изделий

Практическое занятие – 1 час

1.3.8. Рецептурные расчеты: упек, припек, потеря массы

Практическое занятие – 2 часа

1.3.19. Расчет сырья, составление рецептов на изделия из теста

Практическое занятие – 2 часа

1.4. Промежуточная аттестация по модулю 1 «Технология приготовления хлебобулочных изделий»

Дифференцированный зачет – 1 час.

Модуль 2. Старт карьеры

Тема 2.1. Старт карьеры. Карьерная траектория развития

2.1.1. Старт карьеры: поиск работы, резюме, собеседование

Лекция – 1 час.

Понятие «рынок труда». Актуальные требования рынка труда. Россия – страна безграничных возможностей и профессионального развития. Познавательные цифры и факты об отраслях

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

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.

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 – 2 часа.

Формирование представления о выборе, развитии и возможных изменениях в построении персонального карьерного пути. Знакомство с приемами построения карьерных траекторий развития.

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.

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

2.4. Тематический план и содержание практики

№ раздело в / тем	Наименование разделов/тем. Виды работ	Количество часов
1.	Органолептическая оценка качества муки Виды работ: 1. Получение сырья, полуфабрикатов 2. Органолептическая оценка качества различных видов муки	4
2.	Органолептическая оценка качества дрожжей Виды работ: 1.Получение сырья, полуфабрикатов 2. Органолептическая оценка качества дрожжей	4
3.	Органолептическая оценка качества вспомогательного сырья сырья Виды работ: 1.Получение сырья, полуфабрикатов 2. Органолептическая оценка качества сахаросодержащего сырья (сахара, глюкозы, меда, изомальта)	4
4.	Технология приготовления изделий из пресного теста Виды работ: 1.Получение сырья, полуфабрикатов 2. Подготовка сырья, полуфабрикатов: взвешивание, порционирование. 3. Замес /разделка/ формование тестовых заготовок 4. Выпечка 5. Оценка качества готовых изделий	4
5.	Технология приготовления мучных изделий из творожного теста Виды работ: 1.Получение сырья, полуфабрикатов 2. Подготовка сырья, полуфабрикатов: взвешивание, порционирование. 3. Замес /разделка/ формование тестовых заготовок 4.Выпечка 5.Оценка качества готовых изделий.	5
6.	Технология приготовления и техника плетения хлебобулочных изделий Виды работ: 1.Получение сырья, полуфабрикатов 2. Подготовка сырья, полуфабрикатов: взвешивание, порционирование. 3. Замес /разделка/ формование тестовых заготовок 4.Расстойка/отделка поверхности 5.Выпечка 6.Оценка качества готовых изделий.	5

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь»		
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего	
7.	Технология приготовления хлебобулочного изделия: багет Виды работ: 1. Получение сырья, полуфабрикатов 2. Подготовка сырья, полуфабрикатов: взвешивание, порционирование. 3. Замес /разделка/ формование тестовых заготовок 4. Расстойка/отделка поверхности 5. Выпечка 6. Оценка качества готовых изделий.	5
8.	Технология приготовления хлебобулочного изделия: брецель Виды работ: 1. Получение сырья, полуфабрикатов 2. Подготовка сырья, полуфабрикатов: взвешивание, порционирование. 3. Замес /разделка/ формование тестовых заготовок 4. Расстойка/отделка поверхности 5. Выпечка 6. Оценка качества готовых изделий.	5
9.	Технология приготовления хлебобулочного изделия: ватрушка с творогом Виды работ: 1. Получение сырья, полуфабрикатов 2. Подготовка сырья, полуфабрикатов: взвешивание, порционирование. 3. Замес /разделка/ формование тестовых заготовок 4. Расстойка/отделка поверхности 5. Выпечка 6. Оценка качества готовых изделий.	5
10.	Технология приготовления хлебобулочного изделия: булочка с маком Виды работ: 1. Получение сырья, полуфабрикатов 2. Подготовка сырья, полуфабрикатов: взвешивание, порционирование. 3. Замес /разделка/ формование тестовых заготовок 4. Расстойка/отделка поверхности 5. Выпечка 6. Оценка качества готовых изделий.	5
11.	Технология приготовления хлебобулочного изделия: сосиска в тесте Виды работ: 1. Получение сырья, полуфабрикатов 2. Подготовка сырья, полуфабрикатов: взвешивание, порционирование. 3. Замес /разделка/ формование тестовых заготовок	5

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь»		
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего	
	4.Расстойка/отделка поверхности 5.Выпечка 6.Оценка качества готовых изделий.	
12.	Технология приготовления хлебобулочного изделия: пицца Виды работ: 1.Получение сырья, полуфабрикатов 2. Подготовка сырья, полуфабрикатов: взвешивание, порционирование. 3. Замес /разделка/ формование тестовых заготовок 4.Расстойка/отделка поверхности 5.Выпечка 6.Оценка качества готовых изделий.	5
13.	Технология приготовления хлебобулочного изделия: грибы из сдобного теста Виды работ: 1.Получение сырья, полуфабрикатов 2. Подготовка сырья, полуфабрикатов: взвешивание, порционирование. 3. Замес /разделка/ формование тестовых заготовок 4.Расстойка/отделка поверхности 5.Выпечка 6.Оценка качества готовых изделий.	5
14.	Технология приготовления хлебобулочного изделия: булочка с помадкой Виды работ: 1.Получение сырья, полуфабрикатов 2. Подготовка сырья, полуфабрикатов: взвешивание, порционирование. 3. Замес /разделка/ формование тестовых заготовок 4.Расстойка/отделка поверхности 5.Выпечка 6.Оценка качества готовых изделий.	5
15.	Технология приготовления хлебобулочного изделия: бриошь Виды работ: 1.Получение сырья, полуфабрикатов 2. Подготовка сырья, полуфабрикатов: взвешивание, порционирование. 3. Замес /разделка/ формование тестовых заготовок 4.Расстойка/отделка поверхности 5.Выпечка 6.Оценка качества готовых изделий.	5
16.	Технология приготовления национальных (удмуртских) изделий Виды работ: 1.Получение сырья, полуфабрикатов 2. Подготовка сырья, полуфабрикатов: взвешивание, порционирование.	5

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

	3. Замес /разделка/ формование тестовых заготовок 4. Выпечка 5. Оценка качества готовых изделий	
	ИТОГО:	76

2.5 Календарный учебный график

Период обучения (недели)*	Наименование компонентов программы
1 неделя – 3 неделя	Модуль 1. Технология приготовления хлебобулочных изделий Тема 1.1 Характеристика сырья хлебопекарного производства Тема 1.2 Оборудование хлебопекарного производства Тема 1.3 Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий
4 неделя – 11 неделя	Практика 1. Приобретение навыков оценки качества муки. 2. Приобретение навыков оценки качества дрожжей 3. Приобретение навыков оценки качества вспомогательного сырья 4. Приобретение навыков приготовления изделий из пресного теста 5. Приготовление мучных изделий из творожного теста 6. Приобретение навыков техники плетения хлебобулочных изделий 7. Приготовление хлебобулочного изделия: багет 8. Приготовление хлебобулочного изделия: брецель 9. Приготовление хлебобулочного изделия: ватрушка с творогом 10. Приготовление хлебобулочного изделия: булочка с маком 11. Приготовление хлебобулочного изделия: сосиска в тесте 12. Приготовление хлебобулочного изделия: пицца 13. Приготовление хлебобулочного изделия: грибы из сдобного теста 14. Приготовление хлебобулочного изделия: булочка с помадкой 15. Приготовление хлебобулочного изделия: бриошь 16. Приготовление национальных (удмуртских) изделий
12 неделя	Модуль 2. Старт карьеры Тема 2.1. Старт карьеры. Карьерная траектория развития Квалификационный экзамен

*Точный порядок реализации компонентов программы определяется расписанием занятий.

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

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 «СМК» 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. Мингалеева З. Ш., Старовойтова О. В., Агзамова Л. И., Борисова С. В., Решетник О. А. Производство хлеба и хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие / З. Ш. Мингалеева [и др.]; М-во образ. и науки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. – Казань : Изд-во КНИТУ, 2016.–104с.- Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/79482.html> (дата обращения: 01.08.2024) — ЭБС «IPRbooks»
2. Сергачёва Е.С., Соболева Е.В. Анализ сырья для производства хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]: Учеб. метод. пособие. СПб.: Университет ИТМО; ИХи БТ, 2015.-100 с.- Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65774.html> (дата обращения: 01.08.2024) — ЭБС «IPRbooks»
3. Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств. [Электронный ресурс] Лабор. Практикум [Текст]: учебное пособие / Г. О. Магомедов, А. А. Журавлев, М. Г. Магомедов, Ю. Н. Труфанова; под ред. Г. О. Магомедов. Воронеж: Воронеж. гос. ун-т инж. технол. 2-е изд.- Воронеж: БГУИТ 2017. — 184 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70818.html> (дата обращения: 01.08.2024) — ЭБС «IPRbooks»

Дополнительные источники:

1. Драгилев А.И., Хроменков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное, и кондитерское. – М.: АСАДЕМА, 2007. -432 с.
2. Калачев М.В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий. – М.: ДеЛипринт, 2008. – 288 с.
3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырьё и материалы: учебник для нач. проф. образования/ Л. В. Мармузова. 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 288 с.
4. Микулович Л. С. Советы специалиста. О продуктах питания [Электронный ресурс] / Л. С. Микулович В. В. Серегин. Минск: Вышэйшая школа, 2009. — 238 с.- Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20136.html> (дата обращения: 01.08.2024) — ЭБС «IPRbooks»
5. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Составители П.С. Ершов, А.И. Лубчук. – СПб.: «ПРОФИКС», 2007. – 208 с.
6. HeadHunter: работа, поиск персонала и публикация вакансий [Электронный ресурс] / Группа компаний HeadHunter. – Режим доступа : <https://hh.ru/> (дата обращения: 01.08.2024).

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

7. SuperJob: работа и вакансии [Электронный ресурс] / SuperJob. – Режим доступа : <https://www.superjob.ru/> (дата обращения: 01.08.2024).
8. Интерактивный портал Государственной службы занятости населения Удмуртской Республики [Электронный ресурс] / КУ УР «Республиканский центр занятости населения». – Режим доступа : <https://szan.mintrud18.ru/> (дата обращения: 01.08.2024).
9. Работа в России [Электронный ресурс] / Федеральная служба по труду и занятости. – Режим доступа : <https://trudvsem.ru/> (дата обращения: 01.08.2024).

В соответствии с договором о сетевой форме реализации образовательной программы и договором о практической подготовке БПОУ УР «СМК» 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 «СМК»;
- 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 «СМК»;
- 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 «СМК» 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.

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

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: лекция, беседа, опрос, консультации, наглядные методы (презентация, демонстрация); практические (практическая работа,

Используемые технологии обучения: информационно-коммуникационные технологии; технологии развития критического мышления; здоровьесберегающие технологии; практико-ориентированное обучение.

Для проведения практических занятий и практики используются «Лаборатория контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции» и лаборатория «Учебная пекарня».

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

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

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 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. Технология приготовления хлебобулочных изделий	тестирование, устный опрос, оценка результатов выполнения практических заданий	Д/з
Модуль 2. Старт карьеры	оценка результатов выполнения практических заданий	–
Практика	оценка результатов выполнения заданий практики	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.

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

Приложение 1

Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы и обучающегося

Материально-техническое оснащение рабочего места преподавателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество, шт	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Лекции	Кабинет «Технологии изготовления хлебобулочных изделий»	Рабочее место преподавателя	1	
		ноутбук с выходом в сеть в Интернет	1	
		проектор мультимедийный	1	
		экран	1	
		принтер	1	
Лабораторные работы	Лаборатория химического анализа	Рабочее место преподавателя	1	
		ноутбук с выходом в сеть в Интернет	1	
		проектор мультимедийный	1	
		экран	1	
		принтер	1	
Практические занятия	Компьютерный класс «Информационных технологий»	Рабочее место преподавателя	1	
		проектор мультимедийный	1	
		экран	1	
		ноутбуки с выходом в сеть Интернет	1	
	Лаборатория «Учебная пекарня»	Место для презентации готовой продукции кулинарной продукции: - обеденный стол, - стулья	1 12	Количество оборудования указано на 1 мастерскую для всех обучающихся
		шкаф для столовой посуды	1	
		Основное и вспомогательное технологическое оборудование		
		Весы настольные электронные порционные	3	
		Конвекционная печь	1	
		Расстоечный шкаф	1	
		Микроволновая печь	1	
		Тестомесильная машина	1	
		Миксер	3	
		Шкаф холодильный универсальный (с морозилкой),	1	
		плита электрическая 6-х конф. ЭП-6ЖШ стандартная духовка	1	
		Столы производственные	6	
		Овоскоп	1	
		Термометр со щупом	1	
		Шкаф для инвентаря	2	
		Стеллаж передвижной	1	
Моечная ванна трехсекционная	1			
Водонагреватель.	1			
Посуда, приборы, инвентарь	6 ком.			

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

Материально-техническое оснащение рабочего места обучающегося:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество, шт	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Лекции	Кабинет «Технологии изготовления хлебобулочных изделий»	Столы	15	
		Стулья	30	
		Макеты хлебобулочных изделий	15	
		Плакаты	комплект	
Лабораторные работы	Лаборатория химического анализа	Лабораторные столы	6	
		Стулья	12	
		Шкаф вытяжной	1	
		Шкаф суховоздушный ШС-80	1	
		Холодильник	1	
		Сушка настольная	1	
		Мойка	2	
		Весы аналитические	3	
		Весы электронные	3	
		Магнитная мешалка	6	
		Дистиллятор	1	
		Электрические плитки (1комф.)	6	
		Бани водяные	6	
		Ареометры	6	
		Термометры	6	
		Центрифуга лабораторная	1	
		Рефрактометр РПЛ-3	1	
		Калориметр фотоэлектрический концентрационный	2	
		pH-метр милливольтметр с электродом комбинированным	2	
		Штативы для фронтальных работ	6	
		Штативы для пробирок	6	
		Электрофотоколиметр	2	
		Жиросмеры	12	
Сепаратор	1			
Прибор Чижова	1			
Стеллаж для химической и мерной посуды	2			
Химическая посуда				

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

		Набор реактивов				
		Таблица Менделеева	1			
Практические занятия	Компьютерный класс «Информационных технологий»	Столы	12			
		Стулья	12			
		ноутбуки с выходом в сеть Интернет	12			
	Лаборатория «Учебная пекарня»	Основное и вспомогательное технологическое оборудование				Количество оборудования указано на 1 мастерскую для всех обучающихся
		Весы настольные электронные порционные	3			
		Конвекционная печь	1			
		Расстоечный шкаф	1			
		Микроволновая печь	1			
		Тестомесильная машина	1			
		Миксер	3			
		Шкаф холодильный универсальный (с морозилкой),	1			
		плита электрическая 6-х конф. ЭП-6ЖШ стандартная духовка	1			
		Столы производственные	6			
		Овоскоп	1			
		Термометр со щупом	1			
		Шкаф для инвентаря	2			
		Стеллаж передвижной	1			
Моечная ванна трехсекционная	1					
Водонагреватель.	1					
Посуда, приборы, инвентарь	6 ком.					

Перечень продуктов, необходимых для выполнения практических работ:

Мука пшеничная
Мука овсяная
Мука рисовая
Мука кукурузная
Дрожжи прессованные
Дрожжи сухие
Дрожжи инстансы
Сахар
Мед
изомальт
Глюкоза
Яйцо
Сметана
Творог
Сыр творожный с зеленью
Сливки 33%
Соль мелкая
Соль крупная
Масло сливочное
Молоко
Сливки Белария
Творог

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

Изюм/ цукаты
Ванилин
Масло растительное
Посыпка nonпарель
Сосиска
Сыр полувердый
Помидоры
Соус томатный
Колбаса копченая
Глазурь кондитерская