

## **Описание программы профессионального обучения 16472 «Пекарь»**

Цель реализации программы: формирование у обучающихся профессиональных компетенций, необходимых для выполнения вида профессиональной деятельности, приобретение квалификации.

1.1. Настоящая программа профессионального обучения по профессии 16472 «Пекарь» разработана в соответствии с

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Профессиональным стандартом «Пекарь», утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 г. № 914н (зарег. Министерством юстиции РФ 25 декабря 2015 года, регистрационный № 40270).

- Приказом Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 №292 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

1.2. Нормативный срок освоения программы и трудоемкость

Нормативный срок освоения программы по профессии 16472«Пекарь» — 214 часов.

1.3. Требования к поступающему

К освоению программы профессионального обучения допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При проведении лабораторных занятий группа учащихся делится на подгруппы в количестве 12-15 человек. Практическое ознакомление с приемами первичной обработки сырья проводится на предприятиях

общественного питания под руководством преподавателей с привлечением квалифицированных работников. По окончании теоретического курса и лабораторных занятий обучающиеся проходят практику и сдают экзамен.

Продолжительность учебного часа теоретических и лабораторно-практических занятий - 45 мин.

Целью практики является ознакомление учащихся с производственным процессом непосредственно на предприятии, применение на практике знаний, полученных при изучении специальных предметов: товароведения пищевых продуктов, физиологии питания, санитарии и гигиены, кулинария.

Производственная практика направлена также на осуществление профессиональной ориентации обучающихся, ознакомление их с ведущими профессиями работников общественного питания, воспитание у них чувства ответственности за порученный участок работы, любви к труду, к своей будущей профессии.

Профессиональная подготовка завершается сдачей квалификационного экзамена в установленном порядке.

## **Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности и требования к результатам освоения программы профессионального обучения**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности являются:

- Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.
- Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

### **2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности**

### **Пекарь 3 разряда 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.

#### Уметь:

- Проводить 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 другие регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую 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 правила по охране труда.
- Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции.
- Проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.
- Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.
- Приготавливать хлебобулочную продукцию стандартного ассортимента.
- Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, готовить начинку хлебобулочной продукции.
- Порционировать (комплектация), раздачу хлебобулочной продукции массового спроса.
- Оказывать помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и уметь ее презентовать.