

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОКУЙБЫШЕВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

446200, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Успенского, д. 2. Телефон: 8 (84635) 6-60-35

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-
технологический колледж»

_____ В.М. Земалиндинова

21 января 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**подготовки (переподготовки) рабочих, служащих
по профессии 16472 «Пекарь»
(для населения)**

**г. Новокуйбышевск
Самарской области**

Рабочая программа подготовки (переподготовки) рабочих, служащих по профессии 16472 «Пекарь» разработана на основании:

- Профессионального стандарта «Пекарь» №557, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам профессионального обучения, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.08.2020 г. № 438;
- Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 г. № 513;
- Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам и основным программам профессионального обучения;
- Спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение».

Руководитель программ ДО и ПО:

Иванова Евгения Михайловна, методист МЦПК.

Разработчики программы:

Баннова Наталья Викторовна, преподаватель;

Москаева Наталья Валерьяновна, преподаватель.

Рецензенты программы:

Макарова Ольга Степановна, заместитель директора;

Елисеева Мария Петровна, руководитель программ;

Свириденко Людмила Павловна, старший методист.

ПАСПОРТ
программы подготовки (переподготовки) рабочих, служащих
по профессии 16472 «Пекарь»

Место разработки	государственное автономное профессиональное учреждение Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»
Вид программы	Профессиональная подготовка (переподготовка) по профессиям рабочих, должностям служащих
Отрасль экономики	Общественное питание и торговля
Наименование профессии (должности)	Пекарь
Уровень квалификации	3 разряд
Объем программы	204 академических часа
Сроки обучения	8,5 недель
Форма обучения	Очная
Целевая группа	Безработные, незанятое население, работники предприятий, пенсионеры, лица категории 50+
Требования к уровню образования	Лица, имеющие уровень образования не ниже основного среднего образования
Аннотация	<p>Программа предназначена для переобучения безработных, незанятого населения и служащих сектора реальной экономики, которым по характеру исполняемых обязанностей требуется профессиональная переподготовка.</p> <p>В программу включены актуальные учебные дисциплины и материалы по организации профессиональной деятельности пекаря в соответствии с современными требованиями и стандартами.</p> <p>Каждый раздел теоретического и практического курса обеспечивается специальной литературой, методическими пособиями, наглядными и демонстрационным материалом с вариантами видеоматериалов, мультимедийными программами.</p>
Форма итоговой аттестации	Квалификационный экзамен
Документ об окончании	Свидетельство по профессии рабочего, должности служащего установленного образца
Стоимость программы для физических лиц	7 000,00 рублей

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа ориентирована на ускоренную профессиональную подготовку пекарей, осуществляющих профессиональную деятельность на предприятиях общественного питания, пекарнях.

Основная цель вида профессиональной деятельности: приготовление выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Пекарь — это высококвалифицированный специалист, обладающий высоким уровнем знаний о производстве хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий. Пекарь производит свежие и вкусные хлебобулочные изделия любого типа из различных видов муки и злаков. Чтобы превратить сырье во вкусный и аппетитный продукт используются разные типы теста. Например, пшеничный, ржаной или ремесленный хлеб, булочки, слоёные изделия, сэндвичи, а также пироги с заварным кремом и разными начинками.

Для создания новых рецептов пекарю необходимы знания о функциях, совместимости и реакциях ингредиентов. Пекарям необходимо знать и понимать методы расчета рецептов и их адаптации к меняющейся окружающей среде. Они будут использовать ряд специальных инструментов и технологий, а также экологически чистые материалы и ингредиенты. Профессиональные пекари должны учитывать качество ингредиентов, технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также требования покупателей. Они должны придерживаться высококачественных ингредиентов, безупречного уровня пищевой гигиены и безопасности. Профессиональные пекари могут подняться по карьерной лестнице. Для этого необходимо умение работать в любых пекарнях, хлебозаводах (быть их владельцами или управляющими менеджерами), включая высококлассные, семейные пекарни – магазины или кафе-магазины. Приветствуется также опыт работы в преподавании и промышленном производстве. Специализированные розничные магазины часто продают кондитерские изделия ручной работы, декорированные хлебобулочные изделия, ремесленные хлеб и тесто, изготовленные благодаря умениям профессиональных пекарей.

Требования к результатам освоения программы:

Специалист должен знать и понимать:

- Принципы ведения бизнеса.
- Этапы изготовления, от покупки сырья до производства высококачественного продукта и его продажи покупателям.
- Важность сокращения количества отходов и максимально рациональное использования ресурсов.
- Факторы, воздействующие на используемые в выпечке ингредиенты, включая их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование.
- Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления, выпечки и подачи пищевых продуктов.

Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления и подачи изделий. Показатели качества свежих и консервированных продуктов. Причины порчи пищи.

- Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарском деле
Законодательство и безопасную организацию работ, касающиеся кухни в пекарне и использования технологического оборудования.

Специалист должен:

- Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки)).
- Соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности, а также лучшим практикам своей отрасли. Безопасно хранить все товары согласно

ХАССП и Регламенту «Безопасности пищевых продуктов». Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами.

- Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности. Использовать все инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя. Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также пищевую гигиену на рабочем месте.
- Вести диалог с покупателями на профессиональном уровне. Разрабатывать новые изделия, соответствующие пожеланиям и заказу клиента.
- Эффективно сотрудничать с коллегами и другими специалистами. Быть полезным своей команде.
- Выкладывать продукцию таким образом, чтобы максимально увеличить продажи.
- Всегда внимательно относиться к своему внешнему виду, быть опрятным. Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами. Давать менеджерам, коллегам и клиентам рекомендации и инструкции по профессиональным вопросам.
- Предлагать решения и обсуждать вопросы в результативном ключе, обеспечивающем разработку стратегии для достижения цели или поиск взаимовыгодного решения. Планировать и реализовывать рекламные кампании.
- Следовать подробным письменным и устным инструкциям. Разрабатывать рецепты таким образом, чтобы любой другой пекарь смог понять их и изготовить качественный продукт.
- Правила выкладки хлебобулочных изделий для продажи. Важность выкладки и этикетки как инструментов продажи и коммуникации. Правовые ограничения по презентации рекламных материалов. Важность внешнего вида при появлениях на публике и общении с клиентами. Важность эффективной коммуникации между командами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами. Необходимость эффективной коммуникации с клиентами.
- Вести диалог с покупателями на профессиональном уровне.
- Разрабатывать новые изделия, соответствующие пожеланиям и заказу клиента. Эффективно сотрудничать с коллегами и другими специалистами. Быть полезным своей команде.

В результате освоения программы слушатель **должен:**

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий продолжительность выпечки вырабатываемых изделий; признаки их готовности;
- способы укладки вырабатываемых изделий на лотки, вагонетки, транспортер;
- рецептуры и технологии приготовления изделий разнообразного ассортимента;
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении изделий;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- назначение, правила использования и виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве изделий, при их тепловой обработке;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств;
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации изделий потребителям;
- способы организации питания;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- рациональную организацию труда на своем рабочем месте; правила внутреннего трудового распорядка;
- основы экономики отрасли и предприятия.

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве изделий;
- изготавливать изделия по технологическим картам, фирменным рецептам;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении изделий;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- изменять ассортимент изделий в зависимости от изменения спроса;
- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- ведение технологического процесса выпечки хлеба
- выпечки хлеба с ручной посадкой и надрезкой заготовок;
- выпечки хлеба в печах с посадкой лопатами; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на 3-х и более механизированных конвейерных печах или в 3-х и более электрошкафах;
- ведение комплекса технологических процессов, включающих выпечку булочных мелкоштучных и диетических сортов изделий;
- надрезкой тестовых заготовок;
- выемкой готовых изделий, чисткой листов, с одновременным обслуживанием шкафа окончательной расстойки;
- поддержание парового и температурного режимов в пекарной и ошпарочной камерах;
- регулирование скорости движения печного конвейера.
- оформлять и презентовать изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- составлять калькуляцию на изделия.

соблюдать:

- требования к качеству и безопасности приготовления изделий;
- требования профессиональной этики пекаря.

В результате освоения программы слушатели приобретают необходимые знания, умения и практические навыки, соответствующие современным требованиям качественного обслуживания населения в организациях и предприятиях общественного питания и пекарнях.

Изучение курса способствует формированию профессионального мышления, предприимчивости, инициативности, ответственности, умению анализировать ситуацию и принимать оптимальные решения.

Последовательность изложения тем дана в тесной увязке, позволяющей на базе материала предшествующих тем понять сущность и содержание профессиональной деятельности пекаря.

Для приобретения слушателем навыков профессиональной деятельности спланировано проведение практических занятий по всем темам курса.

Обучение осуществляется на базе колледжа в специализированных кабинетах, соответствующих направлениям подготовки, и учебных лабораториях, оснащенных современной техникой и пекарским оборудованием. К реализации программы привлекаются преподаватели и мастера производственного обучения колледжа.

Занятия проводятся в групповой и индивидуальной формах.

Итоговая форма аттестации – **квалификационный (демонстрационный) экзамен.**

Слушателям, успешно прошедшим итоговую аттестацию, вручается **свидетельство** о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

I. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки/переподготовки рабочих, служащих
по профессии 16472 «Пекарь»

№ п/п	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка, час		
		Всего часов	в том числе	
			ТО	ПО
1	Основы организации деятельности предприятий общественного питания и пекарен	60	38	22
2	Технология приготовления хлебобулочных изделий	36	22	14
3	Практическое обучение	102	=	102
4	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	6	=	6
	ВСЕГО:	204	60	144

II. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
программы подготовки/переподготовки рабочих, служащих
по профессии 16472 «Пекарь»

№ п/п	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка, час		
		Всего часов	в том числе	
			ТО	ПО
1	Основы организации деятельности предприятий общественного питания и пекарен	60	38	22
1.1	Основы предпринимательской деятельности	6	4	2
1.2	Правовые основы профессиональной деятельности	6	4	2
1.3	Профессиональная этика	6	4	2
1.4	Конфликтология	6	4	2
1.5	Спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»	6	4	2
1.6	Основы безопасности и охрана труда	6	4	2
1.7	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	6	4	2
1.8	Виды и формы организации производства хлебобулочных изделий. Рабочее место пекаря. Внешний вид	6	4	2
1.9	Основы калькуляции и учета	6	4	2
1.10	Зачет	6	2	4
2	Технология приготовления хлебобулочных изделий	36	22	14

2.1	Товароведение пищевых продуктов	6	4	2
2.2	Технология приготовления теста	6	4	2
2.3	Технология деления теста, формование тестовых заготовок	6	4	2
2.4	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий	6	4	2
2.5	Оформление и подача хлебобулочных изделий	6	4	2
2.6	Зачет	6	2	4
3	Практическое обучение	102	=	102
3.1	Организация рабочего места пекаря. Подготовка инвентаря. Обслуживание оборудования	6	=	6
3.2	Приготовление различных фаршей (мясной, рыбный, творожный, яблочный...)	6	=	6
3.3	Приготовление хлеба подового, батона нарезного, рогалика орехового	6	=	6
3.4	Приготовление формового хлеба, батона плетеного, калача	6	=	6
3.5	Приготовление булочки с маком, плюшки, ватрушки	6	=	6
3.6	Приготовление пирожков с мясом, с яблоками	6	=	6
3.7	Приготовление кулебяки с капустой, расстегаев с рыбным фаршем, пирожков печеных с луком и яйцом	6	=	6
3.8	Приготовление пончиков московских, блинов, оладий, беляшей	6	=	6
3.9	Приготовление печенья «Ромашка», пряника медового, коврижки	6	=	6
3.10	Приготовление печенья овсяного, кекса весеннего, пирога «Лакомка»	6	=	6
3.11	Приготовление бараночных изделий	6	=	6
3.12	Приготовление бисквитного рулета, кольца заварного	6	=	6
3.13	Подготовка к демонстрационному экзамену	6	=	6
3.14	Подготовка к демонстрационному экзамену	6	=	6
3.15	Подготовка к демонстрационному экзамену	6	=	6
3.16	Подготовка к демонстрационному экзамену	6	=	6
3.17	Подготовка к демонстрационному экзамену	6	=	6
4	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	6	=	6
	ВСЕГО:	204	60	144

III. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
программы подготовки/переподготовки рабочих, служащих
по профессии 16472 «Пекарь»

Период	Наименование тем	Всего часов
1 неделя	Основы предпринимательской деятельности	6
	Правовые основы профессиональной деятельности	6
	Профессиональная этика	6
	Конфликтология	6
2 неделя	Спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»	6
	Основы безопасности и охрана труда	6
	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	6
	Виды и формы организации производства хлебобулочных изделий. Рабочее место пекаря. Внешний вид	6
3 неделя	Основы калькуляции и учета	6
	Зачет	6
	Товароведение пищевых продуктов	6
	Технология приготовления теста	6
4 неделя	Технология деления теста, формование тестовых заготовок	6
	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий	6
	Оформление и подача хлебобулочных изделий	6
	Зачет	6
5 неделя	Организация рабочего места пекаря. Подготовка инвентаря. Обслуживание оборудования	6
	Приготовление различных фаршей (мясной, рыбный, творожный, яблочный...)	6
	Приготовление хлеба подового, батона нарезного, рогалика орехового	6
	Приготовление формового хлеба, батона плетеного, калача	6
6 неделя	Приготовление булочки с маком, плюшки, ватрушки	6
	Приготовление пирожков с мясом, с яблоками	6
	Приготовление кулебяки с капустой, расстегаев с рыбным фаршем, пирожков печеных с луком и яйцом	6

	Приготовление пончиков московских, блинов, оладий, беляшей	6
7 неделя	Приготовление печенья «Ромашка», пряника медового, коврижки	6
	Приготовление печенья овсяного, кекса весеннего, пирога «Лакомка»	6
	Приготовление бараночных изделий	6
	Приготовление бисквитного рулета, кольца заварного	6
8 неделя	Подготовка к демонстрационному экзамену	6
	Подготовка к демонстрационному экзамену	6
	Подготовка к демонстрационному экзамену	6
	Подготовка к демонстрационному экзамену	6
9 неделя	Подготовка к демонстрационному экзамену	6
	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	6
	ВСЕГО:	204