

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МЕЖРЕГИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ ПОВЫШЕНИЯ
КВАЛИФИКАЦИИ РУКОВОДИТЕЛЕЙ И СПЕЦИАЛИСТОВ»**



Образовательная программа
профессионального обучения
(профессиональная подготовка)

«Пекарь»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель реализации образовательной программы	3
2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации.....	3
3. Планируемые результаты обучения по образовательной программе	4
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы профессиональной подготовки (далее по тексту - ОП ПО)	7
4.1. Учебный план	
4.2. Рабочие программы учебных курсов,предметов, дисциплин (модулей)	
5. Формы аттестации и оценочные материалы	7
6. Организационно-педагогические условия реализации программы	
6.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП ПО	7
6.2. Кадровое обеспечение реализации ОП ПО	9
6.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП ПО.....	9

1. Цель реализации образовательной программы

Образовательная программа профессионального обучения профессии Пекарь имеет целью формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для выполнения вида профессиональной деятельности «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» и нацелена на подготовку квалифицированного персонала, способного выполнять должностные обязанности с учетом требований профессионального стандарта «Пекарь».

Образовательная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) разработана с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта по профессии «Пекарь».

Профессиональное обучение по данной программе осуществляется для лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Нормативную правовую базу разработки программы профессиональной подготовки составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 799.
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь», зарегистрировано в Минюсте России 25 декабря 2015 г. № 40270;
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 15.05.2013 N 28395);
- Методические рекомендации по организации итоговой аттестации при реализации дополнительных профессиональных программ. Письмо Министерство образования и науки Российской Федерации от 30 марта 2015 г. № ак-821/06 О направлении методических рекомендаций по итоговой аттестации слушателей;
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденные Минобрнауки России 22.01.2015 N ДЛ-1/05вн.

2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

Объекты профессиональной деятельности: основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;

- технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

- рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

- технологическое оборудование хлебопекарного производства.

Вид профессиональной деятельности: «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».

Задачи профессиональной деятельности:

Определение готовности полуфабрикатов к выпечке.

Контролирование и регулирование режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий.

Контролирование и регулирование режима сушки сухарных изделий.

Контролирование и регулирование режима приготовления мучных кондитерских изделий.

Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки.

Присваиваемая квалификация (при наличии)

По итогам обучения по программе профессионального обучения «Пекарь» выдается свидетельство о должности служащего с присвоением квалификации Пекарь 3 категория (класс).

Уровень квалификации

В соответствии с Приказом Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322) должности служащего Пекарь присваивается 3 категория (класс).

3. Планируемые результаты обучения по образовательной программе

На основании раздела «Должностные обязанности» Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих

Пекарь 3-го разряда

должен знать:

- технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;

- параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, способы раскладки изделий на под, листы;

- методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;

- способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;

- факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета;

- производительность печи;

- устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;

- стандарты, технические условия на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия;

должен уметь:

- выпечка мучнисто-кондитерских изделий на немеханизированных печах или на одной-двух механизированных конвейерных печах, в одном-двух электрошкафах;

- укладка тестовых заготовок на лопаты, листы, кассеты, формы;

- посадка тестовых заготовок на под (или люльки) печи;

- сушка сухарей в сушильных камерах и печах;

- выборка готовых изделий из печей и камер;

- контроль температурного и парового режимов пекарной и сушильной камер;

- регулирование движения печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба;

-определение готовности тестовых заготовок к выпечке;

-укладка изделий в тару.

Выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки, должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки, соответствующими виду профессиональной деятельности: Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

Наименование дисциплины, модуля	Область знаний, умений и навыков в дисциплинарном содержании	Формируемые компетенции
ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	<p>уметь:</p> <p>выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;</p> <p>соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>знать:</p> <p>основные группы микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</p> <p>санитарно-технологические требования к помещениям,</p>	ОК 1 - 7 ПК 4.1 - 4.6

		<p>оборудованию, инвентарю, одежде;</p> <p>правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p>	
<p>МДК.04.01. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий</p> <p>МДК.04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий</p>		<p>уметь:</p> <p>определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</p> <p>загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;</p> <p>определять готовность изделий при выпечке;</p> <p>разгружать печь;</p> <p>определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;</p> <p>выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;</p> <p>оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</p> <p>приготавливать отделочную крошку, помаду;</p> <p>производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;</p> <p>знать:</p> <p>методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;</p> <p>режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;</p> <p>ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;</p> <p>приемы посадки полуфабрикатов в печь;</p> <p>методы расчета упека, усушки хлебных изделий;</p> <p>методы расчета выхода готовой продукции;</p> <p>методы определения готовности изделий при выпечке;</p> <p>правила техники безопасности при выборке готовой продукции;</p> <p>нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий</p>	<p>ОК 1 - 7</p> <p>ПК 4.1 - 4.6</p>

Таб. Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по ФГОС СПО

Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 N 914н	ФГОС СПО по профессии 260103.01 Пекарь, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 799
Выбранная(ые) для освоения ОТФ или ТФ	Виды профессиональной деятельности (ВПД)
Трудовые функции или трудовые действия	Профессиональные задачи, профессиональные компетенции (ПК) и (или) профессионально-специализированные компетенции (ПСК)
ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места А/01.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	ВД 5.2.4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий. ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий. ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий. ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы профессиональной подготовки

4.1. Учебный план

Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных дисциплин (модулей), видов учебной деятельности, форм промежуточной аттестации, итоговой обучающихся.

Трудоемкость программы профессионального обучения составляет 160 часов, срок освоения – 1 месяц. По результатам успешного обучения выдается свидетельство о присвоении рабочей профессии.

Учебный план приведен в Приложении 1.

4.2. Календарный учебный график программы профессионального обучения

Приложение 2.

4.3. Рабочие программы разделов образовательной программы

Приложение 3.

5. Формы аттестации и оценочные материалы

Оценка качества освоения образовательной программы включает итоговую аттестацию слушателей в форме письменных ответов на вопросы. (Фонды оценочных средств по данной образовательной программе прилагаются отдельным документом)

Задания материала квалификационного экзамена на присвоения разряда по профессии Пекарь соответствуют требованиям к результатам освоения ОП профессионального обучения.

6. Организационно-педагогические условия реализации программы

6.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП

Учебно-методическое обеспечение профессионального обучения «Пекарь» по каждой теме учебного модуля включает в себя: лекционный материал, практические задания, учебно-методические материалы для СРО, перечень рекомендуемой литературы. Все материалы представлены на бумажном и электронном носителе.

Слушателям, при проведении очных занятий, по требованию закрепленным в договоре со слушателем или с юридическим лицом, обучающего за свой счет сотрудника, обеспечивается доступ к учебно-методической литературе в зале учебно-научной библиотеки АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» в соответствии с договором на библиотечное обслуживание между организациями. Общий фонд учебников, учебных пособий, монографий, журналов насчитывает более 15 000 изданий. Кроме того, слушателям на время обучения предоставлен пароль для доступа к электронной библиотечной системе IPRbooks, с общим книжным фондом более 20 000 изданий.

Слушателям обеспечен доступ к электронной базе «Консультант Плюс».

Рекомендуемые учебно-методическое и информационное обеспечение программы профессиональной переподготовки указано в рабочих программах модулей.

Образовательный процесс реализуется с элементами дистанционного обучения.

Для удобства слушателей все методические материалы по образовательной программе профессионального обучения «Пекарь» размещены в личном кабинете слушателя на сайте академии. Сайт для обучения и электронно-библиотечная система доступны 24 часа в сутки 7 дней в неделю.

6.2. Кадровое обеспечение реализации ОП ПО

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими соответствующее профессиональное образование и (или) стаж работы в сфере профессиональной деятельности.

Из числа административных работников в целях качественной организации учебного процесса назначается: - руководитель программы; координатор, который сопровождает слушателя в течение всего обучения.

6.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП ПО

Материально-техническое обеспечение учебного процесса по программе соответствует требованиям подготовки квалифицированного специалиста. АНО ДПО «Межрегиональная академия повышения квалификации руководителей и специалистов» оснащена всем необходимым оборудованием и современной компьютерной техникой в объеме, достаточном для обеспечения высокого уровня подготовки специалистов.

Учебный процесс осуществляется в учебном корпусе АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» на основе договора, с общей учебно-лабораторной площадью в составе используемых помещений имеются 2 аудитории для проведения занятий: 215 и 412 аудитории.

С целью мультимедийного сопровождения учебного процесса установлены: проекторы, мультимедийные экраны. В аудиториях есть возможность применения ноутбуков, экранов. Выход в Интернет имеют все компьютеры. Для хранения информации используется 1 сервер; для

обеспечения доступа к учебной информации используется 1 сервер. Выход в Интернет поддерживает 1 Internet-сервер.

Аудиторный фонд соответствует контингенту слушателей, используется в соответствии с утвержденными расписаниями учебных занятий.

АНО ДПО «Межрегиональная академия повышения квалификации руководителей и специалистов» использует помещения для организации учебного процесса, оснащенные современным оборудованием: мультимедийные проекторы, компьютерная техника. Современное программное обеспечение. Располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей подготовку высококвалифицированных специалистов.

ОП.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	<p>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены</p> <p>Оборудование: проектор BENQ – 1 шт, экран – 1 шт. терминал – (Intel ® Atom CPU D525 1.80 GHz (1,79ГГц), ОЗУ - 1,00 Гб, колонки) Программное обеспечение: Windows 7 Профессиональн., Office 2003, 7-zip, кодеки, Касперский 6, Интернет, Consultant+;</p> <p>Оборудование лаборатории: Эксикатор без крана, 1 шт. Рефрактометр, 1 шт. Баня водяная, 1 шт. Гигрометр- психрометр, 1 шт. Микроскоп минимед-502, 1 шт. Шкаф сушильный, 1 шт Прибор для отгонки спиртосодержащих жидкостей, 1 шт. Весы АСОМ, 1 шт. Устройство для определения влажности пищевых продуктов Элекс – 7, 1 шт Весы ВЛР-1000, 1 шт. Овоскоп, 1 шт Устройство для определения пористости х /б изделий, 1 шт. Микроскоп ученический, 5 шт. Пробирки (разных объемов), 10 шт. Колбы (разных объемов).10 шт. Чашки Петри, 5 шт. Наглядные пособия: таблицы, схемы, мультимедийные презентации, ГОСТЫ, ТУ</p>
МДК.04.01. МДК.04.02.	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	<p>Учебный кондитерский</p> <p>Оборудование цеха: Плита электрическая 4-х конфорочная, 2 шт. Шкаф жарочный, 1 шт. Электронные весы, 2 шт. Холодильный шкаф, 1 шт. Блендер, 1 шт. Миксер, 1 шт. Фритюрница Fritaесо, 1 шт. Кипятильник ЭКГ-100, 1 шт. Лабораторный инвентарь</p>

	<p>Стол производственный с покрытием из пищевого алюминия, 4 шт. Кухонная и столовая посуда Шкаф для хранения посуды , 4 шт. Кастрюля алюминиевая (1,5 л)10 шт. Миска из нержавеющей стали (d – 30 см, 20 см)10шт. Сковорода алюминиевая (d -15 см) 10 шт. Креманка стеклянная 12шт. Доска разделочная 10 шт. Баранчики (порционная сковорода)10 шт. Форма для выпечки кекса (разного диаметра) 10 шт. Форма для выпечки торта 10 шт. Соусники 5 шт. Салатники порционные 12 шт. Сковороды блинные 3 шт Столовое белье</p> <p>Наглядные пособия: баннеры: Формы нарезки овощей, «Правила техники безопасности» Баннер: Компетенции; формы нарезки овощей Методическое обеспечение: Методические рекомендации для проведения лабораторных занятий для специальности 260502.51 «Технология продукции общественного питания» Методические рекомендации для проведения лабораторных работ для специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» Методические рекомендации для проведения лабораторных работ для профессии 260807.01 «Повар, кондитер»</p> <p>Нормативная документация: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ГОСТ Р50762 «Общественное питание требования к обслуживающему персоналу». ГОСТ Р 50764«Услуги общественного питания» ГОСТ Р 50935 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».</p> <p>Раздаточный материал: Задания для выполнения практических занятий</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------