

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАРЕЛИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РЕСПУБЛИКИ КАРЕЛИЯ
"КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА"
(ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»)



Г.Н.Германова

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии «ПЕКАРЬ, КОНДИТЕР»
(268 часов)**

2021 г.

Основная программа профессионального обучения по профессии «Пекарь, кондитер» разработана на основе:

- Профессионального стандарта по профессии Пекарь (рег. № 682 утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н);
- Профессионального стандарта по профессии Кондитер (рег. № 549, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н).

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения:
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной программы профессионального обучения.
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы.
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения:
 - 2.1. Вид профессиональной деятельности.
 - 2.2. Трудовые функции и квалификационные характеристики профессиональной деятельности.
 - 2.3. Специальные требования.
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:
 - 3.1. Учебный план.
 - 3.2. Календарный учебный график.
 - 3.3. Программы дисциплин социально-экономического цикла.
 - 3.4. Программы дисциплин профессионального цикла.
 - 3.5. Программы учебной и производственной практики.
4. Материально-техническое обеспечение реализации основной программы профессионального обучения.
5. Оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения:
 - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.
 - 5.2. Порядок проведения итоговой аттестации.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной программы профессионального обучения

Основная программа профессионального обучения по профессии "Пекарь, кондитер" - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии "Пекарь, кондитер".

Нормативную правовую основу разработки основной программы профессионального обучения составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утв. приказом Минпросвещения РФ от 26.08.2020 № 438);
- Профессиональный стандарт «Пекарь» (рег. № 682, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 г. N 914н);
- Профессиональный стандарт «Кондитер» (рег. № 549, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. N 597н);
- Квалификационные требования по профессии «Пекарь», Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих Выпуск №51 ЕТКС утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30;
- Квалификационные требования по профессии «Кондитер», Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих Выпуск №51 ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30;
- Правила оказания платных образовательных услуг, утв. Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.09.2020г № 1441;
- Локальные акты ГАПОУ РК "Колледж технологии и предпринимательства".

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы основной программы профессионального обучения по профессии "Пекарь, кондитер" – 268 часов.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Наименование вида профессиональной деятельности:

- производство хлебобулочной продукции в организациях питания.
- производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности:

- изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции;
- изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания.

2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности

Пекарь 3-го разряда

Характеристика работ. Ведение технологического процесса выпечки до 3 т хлеба в смену, или до 2 т булочных изделий, или до 1 т сухарных и бараночных изделий; выпечки 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. При посадке тестовых заготовок в печь для выработки ржаных сортов хлеба обслуживание тестоделительной машины и контроль процесса расстойки теста. При производстве: формового хлеба - выбивка из форм; штучных и мелкоштучных изделий - надрезка вручную или на машине, смазывание теста; бараночных изделий - обсушивание обваренных тестовых колец; пирожков - обжаривание или выпечка; сухарных изделий - загрузка сушильных камер вагонетками, печи - листами, кассетами с полуфабрикатами. При небольшом объеме работ выполнение операций по подготовке муки к производству, замешиванию и формованию теста. При выпечке изделий в жаровых печах наблюдение, контроль работы топки, подготовка пекарной камеры к выпечке. На пекарнях, оборудованных электропечами, раскладывание тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручная надрезка; закатывание вагонеток, укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер; наблюдение за режимом расстойки и выпечки; отбраковка и укладывание готовой продукции в лотки.

Должен знать: технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, 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; требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.

Кондитер 3-го разряда

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Заготовка, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. Замешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста. Разделка полученных полуфабрикатов. Штамповка, формовка и отсадка изделий на листы. Отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. Передача на закаливание изделий из мороженого.

Должен знать: сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с несложным совмещением красок; способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; устройство обслуживаемого оборудования.

2.3. Специальные требования

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Особые условия допуска к работе: Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке. При производстве хлебобулочной продукции с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

- 3.1. Учебный план
- 3.2. Календарный учебный график
- 3.3. Программы дисциплин социально-экономического цикла:
 - Основы предпринимательской деятельности,
 - Трудовое право,
 - Технология поиска работы.
- 3.4. Программы дисциплин профессионального цикла:
 - Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
 - Технология приготовления хлебобулочных изделий и приготовление теста
 - Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий и приготовление мучных кондитерских изделий
 - Технология деления теста
 - Технология разделки хлеба и мучных кондитерских изделий
 - Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
 - Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и их отделка
 - Технология упаковки, укладки и продажи готовой продукции
- 3.5. Программы учебной и производственной практик.

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства», реализующее основную программу профессионального обучения по профессии «Пекарь, кондитер», располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, учебной практики предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Реализация программы модуля предполагает наличие

Кабинетов:

- технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
- технологического оборудования хлебопекарного производства;
- микробиологии, санитарии и гигиены.

Мастерские:

- учебная пекарня.

Реализация программы обеспечивает выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, прохождение учебной практики.

Реализация основной программы профессионального обучения обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечному фонду.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплекты технологической документации;
- наглядные пособия.

Технологическое оборудование и оснащение:

шкаф для расстойки тестовых заготовок хлеба и хлебобулочных изделий, хлебопекарная печь (печь камерного типа), плитка электрическая, весы (циферблатные или электронные), ванна производственная (моечная), раковины для мытья рук, шкаф для расстойки теста, устройство для определения пористости хлеба, тестоделительная машина, тестоокруглительная машина, тестозакаточная машина, шкаф для расстойки тестовых заготовок хлеба и хлебобулочных изделий.

Инструменты, приспособления, инвентарь:

Полки-стеллажи, лотки, контейнеры, ящики, поддоны, щетки, мойка лабораторная, весы лабораторные электронные, весы лабораторные равноплечие, прибор для измерения диаметра и высоты хлеба.

Кисточки для смазывания хлебобулочных изделий, комплекты мешков кондитерских с насадками, формы для выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, противни, поддоны перфорированные плоские, поддоны перфорированные волнообразные, посуда для основного и дополнительного сырья, полуфабрикатов; рукавицы с ПВХ покрытием, поддоны для хранения сырья, щетки, скалки для теста, комплекты ножей, доски разделочные, сита для просеивания, тигельные щипы, просеиватель, дозатор сыпучих компонентов (периодического действия), дозатор жидких компонентов (периодического действия), тестомесильная машина (периодического действия), специальная емкость (или дежа) для брожения и созревания теста, холодильная установка, ванна производственная (моечная), раковины для мытья рук, миксер; комплекты ножей, доски разделочные, сита для просеивания, посуда для основного и дополнительного сырья, полуфабрикатов;

поддоны для хранения сырья, дозатор воды лабораторный, рефрактометр универсальный лабораторный, сахариметр универсальный, термостат, шкаф сушильный, прибор для определения белизны муки, прибор для определения влажности муки, теста, хлеба; прибор для определения кислотности муки, теста, хлеба; аппарат для встряхивания жидкости в сосудах (для определения кислотности), эксикатор, бюксы, ступка с пестиком, штатив лабораторный.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения по профессии "Пекарь, кондитер" включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических занятий, практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных заданий или тестирования.

Промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся перед началом учебного процесса.

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме квалификационного экзамена с участием преподавателей и представителя работодателя.

5.2. Порядок проведения итоговой аттестации

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится организацией, осуществляющей образовательную деятельность, для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся теоретического материала и прохождение производственной практики.

Лицам, прошедшим обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, выдается свидетельство установленного образца.



УТВЕРЖДАЮ

Директор

«02» апреля 2021 года

Г.Н.Германова

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ «ПЕКАРЬ, КОНДИТЕР» 268 ЧАСОВ**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	из них практических	Форма промежуточной аттестации
	Цикл социально-экономических дисциплин	22		
1	Трудовое право	6	2	Зачет
2	Технология поиска работы	6	3	Зачет
3	Основы предпринимательской деятельности	10	4	Зачет
	Цикл профессиональных дисциплин	76		
4	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10		Диф.зачет
5	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий и приготовление хлебобулочных изделий	10		Диф.зачет
6	Технология приготовления теста для мучных и кондитерских изделий и приготовление мучных и кондитерских изделий	10		Диф.зачет
7	Технология деления теста	6		Зачет
8	Технология разделки теста для хлеба и мучных кондитерских изделий	10		Зачет
9	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	10		Зачет
10	Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	10		Зачет
11	Технология упаковки и укладки готовой продукции	10		Зачет
	Итого по циклам	98		
12	Учебная практика	80	80	Диф.зачет
13	Производственная практика	80	80	Диф.зачет
14	Консультации	2		
15	Квалификационный экзамен	8		
	Итого	268	169	

Директор

«02» апреля 2021 года

Дня

ДОКУМЕНТОВ

268 ЧАСОВ

вид занятий	кол-во дней при 8 час. учебном дне
теоретическое обучение	13 дней
учебная практика	10 дней
производственная практика	10 дней
квалификационный экзамен	1 день
всего	34 дней/ 6,8 нед