



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

По программе профессионального обучения федерального казенного профессионального образовательного учреждения № 245 Федеральной службы исполнения наказаний, осуществляющего свою деятельность в ФКУ ИК-53,54 ГУФСИН России по Свердловской области.

Профессия: Пекарь
 Код профессии: 16472
 Квалификация: 2 разряд
 Срок освоения: 2,5 месяцев

№ п/п	Наименование циклов, дисциплин, практик	Учебная нагрузка обучающихся (час) всего занятий	Распределение обязательной нагрузки по учебным неделям	
			7 нед.	3 нед.
1	Общепрофессиональный цикл	42		
1.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	12	12	
1.2	Техническое оснащение и организация рабочего места	10	10	
1.3	Физиология питания	10	10	
1.4	Охрана труда	10	10	
2	Профессиональный цикл	294		
2.1	Технология приготовления хлебобулочной продукции	54	54	
2.2	Учебная практика (производственное обучение)	126	126	
2.3	Производственная практика	120		120
	Консультации	6		
	Итоговая аттестация: Квалификационный экзамен	6		
	ИТОГО	354		

РАССМОТРЕНО
 Педагогическим советом
 ФКП образовательного учреждения № 245
 «31» августа 2022 г.
 Протокол заседания № 1

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ №245
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ФКП
образовательное учреждение №245
А.В Щербинин
«31» 08 2022 год

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
(ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ)**

ПО ПРОФЕССИИ: «ПЕКАРЬ»

Квалификация (профессия): Пекарь
Уровень квалификации: второй
Срок обучения: 2,5 месяцев
Форма обучения: очная

г. Верхотурье

Основная программа профессионального обучения (программа профессиональной подготовки) по профессии 16472 «Пекарь» разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта Пекарь.

Организация разработчик: федеральное казенное профессиональное учреждение №245 Федеральной службы исполнения наказаний.

Разработчик: Канюкова Екатерина Игоревна, мастер производственного обучения федерального казенного профессионального учреждения №245 Федеральной службы исполнения наказаний.

Основная программа профессионального обучения рассмотрена и рекомендована к применению в образовательном процессе Педагогическим советом ФКП образовательного учреждения №245, протокол №1 от

ПАСПОРТ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы.

Основная программа профессионального обучения - комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно педагогических условий, форм аттестации по профессии 16472 «Пекарь».

Нормативную правовую основу разработки основной программы профессионального обучения (далее - программа) составляют:

-Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273;

- Федеральный государственный образовательный стандарт РФ по профессии 260103.01 «Пекарь»;

-Квалификационные требования по профессии 16472 «Пекарь»,

-Нормативно-методические документы Минобрнауки России:

-Приказ 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.

Нормативный срок освоения программы по профессии 16472 «Пекарь»—2.5 месяцев.

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

1.1. Область и объекты профессиональной деятельности.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления теста для хлебобулочных изделий,
- технологическое оборудование хлебопекарного производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления хлебобулочной продукции.

2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности.

Пекарь 2 разряда должен знать:

- Основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий
- Продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности
- Способы укладки вырабатываемых изделий на лотки, вагонетки, транспортер

Пекарь 2 разряда должен уметь:

- Работать на предприятиях хлебопекарной промышленности и общественного питания
- Выпекать хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия;
- Соблюдать технологию, рецептуру изделий;
- Рассчитывать количество сырья и нормы выхода продукции;
- Замешивать опару и тесто на тестомесильных машинах;
- Следить за выдержкой теста, определять его готовность;
- Укладывать тесто на листы, кассеты и отправлять в печь
- Определять окончание процесса выпечки, выбирать готовые изделия из печи и укладывать их в тару.

Пекарь 3-го разряда должен знать:

- Технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на 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.

Общие требования:

- соблюдать рациональную организацию труда на рабочем, правила внутреннего трудового распорядка;
- безопасные и санитарно-гигиенические методы труда;
- основные средства и приёмы предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте;
- основы экономики отрасли и предприятия.

Пекарь 3-го разряда должен уметь:

- 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;
- Ведение технологических процессов опарки и выпечки бараночных изделий на линиях, оборудованных расстойно-печными агрегатами;
- Смазка подов люлек, посадка тестовых заготовок на поды люлек;
- Поддержание парового и температурного режимов в пекарной и опарочной камерах;
- Регулирование скорости движения печного конвейера.

Общие требования:

- рационально организовывать своё рабочее место;
- соблюдать правила охраны труда, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка;
- пользоваться средствами пожаротушения, оказывать первую помощь при несчастных случаях.

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).

Характеристика подготовки.

Профессиональная программа по профессии 16472 «Пекарь» представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе - прошедший подготовку и итоговую аттестацию слушатель должен быть готов к выполнению следующих видов деятельности:

- приготовление теста для хлебобулочных изделий
- деление теста, формование тестовых заготовок
- выпекание хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Основная программа профессионального обучения включает:

- 3.1. Учебный план
- 3.2. Программа учебной практики
- 3.3. Программа производственной практики

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Образовательное учреждение, реализующее основную программу профессионального обучения, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОППО должна обеспечивать выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

Кабинеты:

технологии хлебопекарного производства;

Мастерские:

лаборатория пекарей.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации по программам профессионального обучения.

Текущий контроль.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Промежуточная аттестация

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 (слушателей) перед началом учебного процесса.

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией, назначаемой директором образовательного учреждения, в форме экзамена с участием преподавателей.

5.2. Порядок проведения итоговой аттестации.

Итоговая аттестация включает в себя выполнение письменной и практической квалификационной работы и их защиту на квалификационном экзамене.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой, и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин.

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения осуществляется аттестационной (квалификационной) комиссией по результатам защиты практической квалификационной работы и проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований, отраженных в письменной квалификационной работе.

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