

БПОУ ВО «Вологодский индустриально - транспортный техникум»

«Утверждаю»
Директор
БПОУ ВО «Вологодский
индустриально- транспортный техникум»

_____ С.А. Баландина

Рабочая программа
профессиональной подготовки и
курсов повышения квалификации по
профессии «Пекарь»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	
1.1. Требования к поступающим.....	
1.2. Нормативный срок освоения программы	
1.3. Квалификационная характеристика выпускника.....	
2. Характеристика подготовки	
3. Учебный план	
4. Оценка качества освоения профессиональной образовательной программы	

Приложение 1	Программа учебной дисциплины ОП.01 Рисование и лепка
Приложение 2	Программа учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
Приложение 3	Программа учебной дисциплины ОП.03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
Приложение 4	Программа учебной дисциплины ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места
Приложение 5	Программа учебной дисциплины ОП.05 Охрана труда
Приложение 6	Программа учебной дисциплины ОП.06 Основы рыночной экономики и предпринимательства
Приложение 7	Технология карьеры
Приложение 8	Программа профессионального модуля ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей
Приложение 9	Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста
Приложение 10	Программа профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста
Приложение 11	Программа профессионального модуля ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
Приложение 12	Программа практики ПП.00

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

1.1. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении среднего общего образования

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы **144** часов при очно-заочной форме подготовки.

1.3. Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по выполнению работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий

- Размножение и выращивание дрожжей
- Приготовление теста
- Разделка теста
- Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
- Укладка и упаковка готовой продукции

в качестве пекаря.

Квалификационный уровень по национальной рамке квалификаций: 3 разряд

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве пекарь 3 разряда в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Рисование и лепка
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Охрана труда
ОП.06	Основы рыночной экономики и предпринимательства
ОП.07	Технология карьеры
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей
ПМ.02	Приготовление теста
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий

ПМ.03	Разделка теста
МДК.03.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
МДК.03.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
ПП.00	Практика

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

Профессиональные компетенции по виду деятельности

Виды деятельности	Профессиональные компетенции
Размножение и выращивание дрожжей	ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
	ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
	ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха
Приготовление теста	ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.
	ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
	ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
	ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста
Разделка теста	ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
	ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
	ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
	ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
	ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
	ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
	ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
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. Отделывать 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

Общие компетенции по виду деятельности

Виды деятельности	Умения	Знания
Размножение и выращивание дрожжей	размножать и выращивать дрожжи;	способы изменения температуры дрожжей
	активировать прессованные дрожжи	методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы;
	обслуживать оборудование дрожжевого цеха	методы контроля производства
	соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами	способы обработки оборудования дрожжевого цеха
	выполнять контрольные анализы	правила организации работ в цеху требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами
Приготовление теста	Пользование производственными рецептурами и технологическими инструкциями;	характеристики сырья и требования к его качеству;
	взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;	правила хранения сырья
	оценивать качество сырья по органолептическим показателям	правила подготовки сырья к пуску в производство
	оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям	способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей
	определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста	способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой
	определять различными методами готовность теста в процессе созревания	способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема
		методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении
		структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста;
		правила работы на тестоприготовительном оборудовании

Разделка теста	делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;	устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
	проводить предварительную (промежуточную) расстойку	ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий
	придавать окончательную форму тестовым заготовкам	массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента
	работать с полуфабрикатами из замороженного теста	способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов
	укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы	порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы
	смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов	рецептуры приготовления смазки
	контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов	приемы отделки поверхности полуфабрикатов: режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности
	производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема	причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления
	устранять дефекты тестовых заготовок различными способами	устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста
Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста	правила безопасного обслуживания оборудования
	определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;	методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
	загружать полуфабрикаты в печь	режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий
	контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры	условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей
	определять готовность изделий при выпечке	ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста
	разгружать печь	приемы посадки полуфабрикатов в печь
	определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку	методы расчета упека, усушки хлебных изделий
	выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей	методы расчета выхода готовой продукции

	сухарей	
	оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям	методы определения готовности изделий при выпечке
	приготавливать отделочную крошку, помаду	правила техники безопасности при выборке готовой продукции
	производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой	нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

Согласно учебного плана:

- начало учебных занятий – по мере комплектования групп численностью 10 человек на протяжении календарного года;
- продолжительность учебной недели – пятидневная;
- занятия проводятся по 45 минут (продолжительность академического часа) и 10 минут перерыв после окончания каждого занятия;
- продолжительность каникул - каникулы не предусмотрены
- оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся

4. Оценка качества подготовки

Оценка качества подготовки, включает текущий контроль и итоговую аттестацию.

- **текущий контроль знаний** осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, самостоятельной работы, контрольной работы, устного опроса;

Согласно учебному плану предусматривается прохождение практики, которая должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета, экзамена. Дифференцированные зачеты, зачеты, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины, профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация проводится в отведенное время.

Промежуточную аттестацию по междисциплинарным курсам проводится непосредственно после завершения их освоения.

Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля - по МДК экзамен, и по учебной и производственной практике – экзамен.

При освоении профессиональных образовательных программ оценка квалификации может проводиться в рамках промежуточной и (или) итоговой аттестации

Итоговая аттестация

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. 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 стандартах по

соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с согласованными с работодателями критериями, утвержденными образовательным учреждением.

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, содержащих и подтверждающих оценку компетенций обучающегося, полученную им в условиях освоения теоретического материала, учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены характеристики с мест прохождения практик и т.д.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной подготовки рабочих по профессии 16472 "Пекарь"

Квалификация: пекарь

Нормативный срок – 144 ч.

ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	10
ОП.01	Рисование и лепка	2
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	2
ОП.03	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	2
ОП.05	Охрана труда	2
ПМ.00	Профессиональные модули	60
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей	6
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей	6
ПМ.02	Приготовление теста	6
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	6
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	6
ПМ.03	Разделка теста	6
МДК.03.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	6
МДК.03.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	6
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	6
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	6
ПП.00	Практика	74