

Комитет по образованию г. Улан-Удэ
Муниципальное автономное учреждение
дополнительного образования
«Учебный центр г. Улан-Удэ»

Принята на заседании
Педагогического
Совета МАУ ДО УЦ

Протокол № 5

«27» 07 2025 г.


Утверждаю
Директор МАУ ДО УЦ
г. Улан-Удэ
Скворцова Е.Л.
Приказ № 25 от «01» 09 2025 г.
м.п.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

«ПЕКАРЬ 2 РАЗРЯДА»

Код: 16472

Реализация программы предусмотрена на базе МАУ ДО УЦ г. Улан-Удэ на основе Устава и Лицензии (серия 03Л01 № 0001108), выданной Министерством образования и науки Республики Бурятия 5 апреля 2016 года, регистрационный номер 2557, действительной бессрочно.

Организация-разработчик программы: Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования «Учебный центр г. Улан-Удэ»

Программа рассмотрена на заседании педагогического совета (протокол № ____ от _____) и утверждена приказом директора МАУ ДО УЦ от _____

Пояснительная записка

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»;

Нормативный срок освоения программы по профессии 16472 «Пекарь»—1 год.

Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы профессионального обучения (ППО)

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделий. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: – основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства; – технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных изделий; – рецептуры хлеба, хлебобулочных изделий; технологическое оборудование.

Виды профессиональной деятельности и компетенции

1. Приготовление теста

1.1 Подготавливать и дозировать сырье.

1.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

1.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

1.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

ВПД 2 Разделка теста

2.1 Производить деление теста на куски вручную

2.2 Производить формование тестовых заготовок вручную

2.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

2.4 Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

2.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы.

ВПД 3 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

3.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

3.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий.

3.3 Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

3.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

3.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ВПД 4 Укладка и упаковка готовой продукции.

4.1 Производить отбраковку готовой продукции.

4.2 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

4.3 Укладывать готовую продукцию в контейнеры.

Слушатель, освоивший программу, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Результаты освоения ППО определяются приобретенными выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с видами профессиональной деятельности, а также при необходимости, успешно продолжить образование, оперативно освоить специфику требований на рабочем месте или овладеть смежными профессиями.

Квалификационная характеристика

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.

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.

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.

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,

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 изделий.

Учебный план

Наименование раздела	Количество часов			Форма контроля
	всего	теория	практика	
1. Основы организации профессиональной деятельности	24	21	3	Входной контроль (опрос)
2. Приготовление теста	57	18	39	Промежуточная аттестация (опрос и т.д.)
3 Разделка теста для формовых и подовых сортов хлеба	81	36	45	
4. Укладка и упаковка готовой продукции	12	6	6	
5.Способы приготовления восточных национальных изделий. Условия и сроки хранения	42	9	33	
Консультации:				
Квалификационный экзамен:				Экзамен
ИТОГО:	216	90	126	

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование раздела, темы	Количество часов			Форма контроля
	всего	теория	практика	
1. Основы организации профессиональной деятельности	24	21	3	Входной контроль (опрос)
1.2 Охрана труда и техника безопасности	6	6	-	
1.3 Информационные технологии в профессиональной деятельности	6	6	-	
1.4 Пищевые отравления и глистные заболевания. Основы гигиены и санитарии.	6	6	-	
1.5 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов	6	6	-	
1.6 Санитарные нормы к рабочему месту и охрана труда	6	6	-	
1.7 Основы товароведения пищевых продуктов	6	6	-	
1.8 Технология приготовления мучных изделий	6	6	3	
2. Приготовление теста	57	18	39	
2.1 Методика расчета рецептов	6	3	6	
2.2 Брожение теста и происходящие в нем процессы	6	3	6	
2.3 Предварительная и окончательная расстойка тестовых заготовок	9	3	9	
2.4 Деление теста на куски вручную	9	3	6	
2.5 Разделка теста	9	3	6	
2.6 Предварительная и окончательная расстойка тестовых заготовок.	9	3	6	Промежуточная аттестация (опрос и т.д.)
3 Разделка теста для формовых и подовых сортов хлеба	81	36	45	
3.1 Выпечка хлебобулочных изделий	12	6	9	
3.2 Разделка бисквитного п/ф холодным способом	12	6	9	
3.3 Разделка бисквитного п/ф горячим способом	12	6	6	
3.4 Разделка песочного п/ф	12	6	6	
3.5 Разделка заварного п/ф	12	6	6	
4. Укладка и упаковка готовой продукции	12	6	6	
4.1 Виды упаковки		6	6	

5.Способы приготовления восточных национальных изделий. Условия и сроки хранения	42	9	33	
5.1 Национальные хлебобулочные изделия		3	6	
5.2 Изделия из пресного теста		3	6	
5.3 Изготовления разделка слоеного теста		3	6	
5.4 Промежуточная аттестация (зачеты по профессиональным модулям)			15	
Консультации:				
Итоговая аттестация:				Квалификационный экзамен
Проверка теоретических знаний				
Демонстрационный экзамен				
ИТОГО:	216	90	126	

ПРОГРАММА

- 1. Основы организации профессиональной деятельности.** Охрана труда и техника безопасности. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Пищевые отравления и глистные заболевания. Основы гигиены и санитарии. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарные нормы к рабочему месту и охрана труда. Основы товароведения пищевых продуктов. Технологии приготовления мучных изделий.
- 2. Приготовление теста.** Методика расчета рецептур. Брожение теста и происходящие в нем процессы. Предварительная и окончательная расстойка тестовых заготовок. Деление теста на куски вручную. Разделка теста. Предварительная и окончательная расстойка тестовых заготовок. Сырье в хлебопекарной промышленности. Новые и нетрадиционные виды сырья. Способы подготовки, современные и актуальные требования для подготовки различных видов сырья. Этапы производства изделий, от подготовки сырья до хранения готовых изделий. Лекция. Вопросы, выносимые на занятие: ингредиенты, основное и дополнительное сырье, добавки и улучшители. Лекция. Вопросы, выносимые на занятие: Замес и тестоприготовление, задачи замеса, контроль температуры и энергопередачи, тестоделение, округление заготовок и предварительное формование, предварительная расстойка, окончательное формование теста, операции раскатки теста, способы загрузки хлебопекарных форм. Лекция. Вопросы, выносимые на занятие: расстойка, выпечка и охлаждение. Процесс расстойки, продолжительность расстойки, условия в расстоечном шкафу. Процесс выпечки. Структура мякиша, температура выпечки, образование корочки, формирование блеска, хрустящие свойства корочки, подрыв корки. Практическое занятие. Анализ качества основного и дополнительно сырья. Составление рецептур, технологических карт на хлеб и хлебобулочные изделия. Лекция. Вопросы, выносимые на занятие: правила оформления технологических карт. Понятие о рецептуре. Унифицированная и производственная рецептуры.
- 3. Разделка теста для формовых и подовых сортов хлеба.** Хлеб, изготовленный на выброженных полуфабрикатах. Практическое занятие. Технология изготовления хлеба на выброженных дрожжевых полуфабрикатах (деревенский хлеб, цельнозерновой хлеб, и другое). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Порядок закладки сырья для пшеничного безопарного теста. Режимы замеса и приготовления пшеничного безопарного теста. Технологическое оборудование. Безопасные условия труда при приготовлении теста. Показатели качества безопарного теста. Возможные дефекты

безопасного теста. Приготовление бисквитного теста холодным способом. Приготовление бисквитного теста с подогревом. Последовательность выполнения операций. Требования к качеству бисквитного теста. Последовательность операций приготовления песочного теста. Технологические режимы приготовления песочного теста. Возможные дефекты при приготовлении песочного теста, методы их устранения.

- 4. Укладка и упаковка готовой продукции.** Способы укладки готовых изделий. Укладка готовых изделий. Транспортирование готовых изделий 2. Контроль качества готовой продукции, требования к качеству. Условия и сроки хранения выпеченных изделий. Остывание и усушка хлебобулочных изделий. Понятие об усушке хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на величину усушки и методы ее снижения 3. Черствение хлебобулочных изделий. Сущность черствения хлеба. Факторы, влияющие на черствление. Способы сохранения свежести хлебобулочных изделий. Упаковывание хлебобулочных и хлебобулочных изделий. Сущность процесса упаковки. Способы охлаждения хлебобулочных изделий перед упаковыванием. Виды упаковочных материалов требования к качеству и маркировки изделий. Способы упаковки хлебобулочных изделий вручную и на технологическом оборудовании.

Пояснения к учебному плану

1. Рабочий учебный план составлен в соответствии с квалификационными требованиями. Обучение заканчивается сдачей квалификационного экзамена. По окончании обучения выдается свидетельство установленного образца.

2. Дисциплины и практика являются обязательными для аттестации элементами программы, их освоение должно завершаться промежуточной аттестацией – зачетом или дифференцированным зачетом. Промежуточная аттестация проводится за счет часов, отведенных на освоение дисциплины или практики.

3. Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена включает в себя выполнение практической квалификационной работы, проводимой за счет времени, отведенного на производственное обучение, и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

К концу обучения каждый слушатель должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой.

4. График учебного процесса может быть изменен в связи с изменением условий работы учебного заведения или предприятия, на котором проходят производственную практику обучающиеся.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

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

Реализация ОППО должна обеспечивать выполнение обучающимся практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания.

ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

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, 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, скорости 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 под председательством представителя пекарни.

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.

Учебная литература:

Основная:

1. Экономика: Учебник для профессий и специальностей социально-экономического профиля / Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жаннин П.А. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2012. – 336 с.
2. Основы экономики : учебник. – 2-е изд. / В.Г. Слагода. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. – 224 с. – (Профессиональное образование).
3. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для учреждений нач. и сред.проф. образования. / Певцова Е.А. - М.: Изд. центр «Академия», 2013.- 424 с.

Дополнительная:

4. Введение в экономику и бизнес: Учебник для студ. сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – М.: Вита-Пресс, 2008. – 208 с.
 5. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум / Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жаннин П.А. – М.: Академия, 2012.
 6. Бизнес-планирование: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / А. И. Гомола, П. А. Жаннин. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2008. — 144 с.
 7. Основы рыночной экономики и предпринимательства. – Ч. 1, 2/ В.Б. Борохов. – М.: изд. ИРПО, 2000. – 77 с.
 8. Экономическая теория: Учебник / под ред. Кузнецова Н.Г. – М.: ИКЦ «МарТ», 2007. – 528с.
1. Экономика: Учебник для профессий и специальностей социально-экономического профиля / Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жаннин П.А. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2012. – 336 с.
 2. Основы экономики : учебник. – 2-е изд. / В.Г. Слагода. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. – 224 с. – (Профессиональное образование).
 3. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для учреждений нач. и сред.проф. образования. / Певцова Е.А. - М.: Изд. центр «Академия», 2013.- 424 с.
 4. Введение в экономику и бизнес: Учебник для студ. сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – М.: Вита-Пресс, 2008. – 208 с.
 5. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум / Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жаннин П.А. – М.: Академия, 2012.
 6. Бизнес-планирование: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / А. И. Гомола, П. А. Жаннин. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2008. — 144 с.
 7. Основы рыночной экономики и предпринимательства. – Ч. 1, 2/ В.Б. Борохов. – М.: изд. ИРПО, 2000. – 77 с.
 8. Экономическая теория: Учебник / под ред. Кузнецова Н.Г. – М.: ИКЦ «МарТ», 2007. – 528с.

Рецензия
на программу профессионального обучения
«Пекарь»

Форма обучения: Очная

Срок реализации программы: 1 год обучения

Возраст обучающихся: 14 до 18 лет

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

В рабочей программе реализованы дидактические принципы обучения: системный, последовательный, целостный, а также учтены межпредметные связи. Структура программы четкая, логически обоснованная. Тематический план полностью соответствует рабочей программе. В нем указано количество часов на теоретическое изучение дисциплины, практические занятия, самостоятельную работу.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы направлены на закрепление ранее изученного материала в соответствии с рабочей программой и учебным планом. Задания для текущего контроля составлены грамотно, содержат значительное число вариантов для обеспечения объективности контроля.

Программа «Пекарь» ориентирована на организацию совместной деятельности учащихся. Учебная программа помогает учащимся развить и раскрыть свой внутренний потенциал, направлена на творческое, эстетическое, духовно-нравственное развитие учащихся, на формирование и (или) совершенствование у обучающихся профессиональных компетенций и обеспечение практического опыта по приготовлению качественных блюд, хлебобулочных, кулинарных изделий, их презентация.

Программа предусматривает достаточный для формирования, закрепления и развития практических навыков и компетенций, объем учебной практики. При успешном освоении Программы выпускнику устанавливается 2 квалификационный разряд.

Нормативный срок освоения программы 216 академических часов (1 год обучения) при очной форме обучения.

Данная программа может быть рекомендована для изучения курса «Пекарь» в МАУ ДЮ «Учебный центр г. Улан-Удэ».

Рецензент:



Анзуров (Анзуров Б.Х.)

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 659210494418358846796125042851991573012135821278

Владелец Скворцова Елена Леонидовна

Действителен с 13.11.2024 по 13.11.2025