

**Описание
основной программы
профессионального обучения
по профессии 16472 «Пекарь»**

Программа разработана на основе Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 г. № 914н (зарег. Министерством юстиции РФ 25 декабря 2015 года, регистрационный № 40270).

Программа ставит своей целью изучение технологии первичной и тепловой обработки продуктов, а также влияния различных приемов кулинарной обработки на физико-химические свойства продуктов. В программу включены стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение». Разделы спецификации WSSS определяет знание, понимание и конкретные компетенции, которые лежат в основе лучших международных практик технического и профессионального уровня выполнения работы. Она должна отражать коллективное общее понимание того, что соответствующая рабочая специальность или профессия представляет для промышленности и бизнеса.

Главное внимание должно быть уделено прогрессивной технологии приготовления различных блюд и кулинарных изделий, требований, предъявляемых к их качеству; практическому овладению учащимися навыками работы со сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий.

Изучение технологии приготовления блюд, указанных в программе, является обязательным.

Целью теоретического и практического обучения обучающихся является приобретение ими знаний технологического процесса обработки пищевых продуктов и овладение приемами и способами приготовления блюд.

Целью практики является ознакомление учащихся с производственным процессом непосредственно на предприятии, применение на практике знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей: «Основы товароведения продовольственных товаров», «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Организация производства общественного питания», «Основы калькуляции и учета», «Приготовление и разделка теста», «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий».

При проведении лабораторных занятий группа учащихся делится на подгруппы в количестве 12—15 человек. Практическое ознакомление с приемами первичной обработки сырья проводится на предприятиях

общественного питания под руководством преподавателей с привлечением квалифицированных работников. По окончании теоретического курса и лабораторных занятий обучающиеся проходят практику и сдают экзамен.

Продолжительность учебного часа теоретических и лабораторно-практических занятий - 45 мин.

Целью практики является ознакомление учащихся с производственным процессом непосредственно на предприятии, применение на практике знаний, полученных при изучении специальных предметов: товароведения пищевых продуктов, физиологии питания, санитарии и гигиены, Технология приготовления хлеба, хлебобулочных изделий.

Учебная практика направлена также на осуществление профессиональной ориентации обучающихся, ознакомление их с ведущими профессиями работников общественного питания, воспитание у них чувства ответственности за порученный участок работы, любви к труду, к своей будущей профессии.

Профессиональная подготовка завершается сдачей квалификационного экзамена в установленном порядке.

Нормативный срок освоения программы по профессии 16472 «Пекарь»- 10 месяцев, трудоемкость программы – 1380 часов.