

Автономная некоммерческая организация
дополнительного профессионального образования
«Современный центр подготовки кадров»
(АНО ДПО «СЦПК»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ДПО «СЦПК»



С.С Борисов

«23» сентября 2022 года.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
«Пекарь»
с присвоением квалификации
«Пекарь 3-го разряда»

Магнитогорск, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	5
УЧЕБНЫЙ ПЛАН	7
КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	8
СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	9
ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ	13
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	16
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЕДЕНИЮ КУРСА ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ.....	17
ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ.....	18

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа профессионального обучения предназначена для граждан, желающих получить новую профессию – 16472 Пекарь

В русской культуре хлеб занимает особое место. Представить себе жизнь среднестатистического жителя страны без этого продукта просто невозможно. Именно поэтому профессия пекаря всегда будет не только актуальной, но и востребованной на рынке труда.

Пекарем принято считать специалиста по выпеканию различных сортов хлеба, а также разнообразных хлебобулочных изделий, к которым можно отнести булочки, ватрушки. Достаточно часто пекаря из-за того, что он создает сладкую продукцию, путают с кондитером, что в корне неверно.

Все дело в том, что в хлебобулочных изделиях соотношение муки к остальным ингредиентам должно быть не менее 50%, в то время как в кондитерских изделиях может быть не только меньше, но и полностью отсутствовать.

Таким образом, можно сделать вывод, что главным ресурсом для пекаря является мука, поэтому он обязан хорошо разбираться в ее сортах, определять качество.

В перечень профессиональных обязанностей подобного специалиста следует внести:

- замешивание теста, контроль выпечки партий хлеба;
- содержание в чистоте рабочего места и инструментов;
- контроль качества продукции.

Для того, чтобы выполнять поставленные перед ним задачи специалист должен знать следующее:

- различные рецепты хлеба и выпечки;
- оборудование и принципы его использования;
- требования по качеству для различных изделий.

Цель программы – освоение трудовых функций, необходимых в профессиональной деятельности пекаря.

В программу включены: характеристика профессиональной деятельности, учебный план, учебно-тематические планы и программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

Программы модулей раскрывают рекомендуемую последовательность изучения разделов и тем, а также распределение учебных часов по разделам и темам.

Курс рассчитан на 160 часов в том числе, 74 часов теоретического обучения, 78 часов практического обучения, 8 часов отведено на консультацию и квалификационный экзамен. Количество часов, отводимое на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять при условии, что программа будет выполнена полностью по содержанию и общему количеству часов.

Обучение может осуществляться как групповым, так и индивидуальным методами, аудиторно и с использованием дистанционных технологий.

Настоящая программа разработана в соответствии с квалификационными требованиями к профессии 16472 «Пекарь» (Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Выпуск №24.). Профессиональным стандартом «Пекарь (Утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 №914 н)

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование вида профессиональной деятельности: производство хлебобулочной продукции в организациях питания

Основная цель видов профессиональной деятельности - изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции

Обучающийся по программе профессионального обучения «Пекарь» готовится к выполнению обобщенной трудовой функции: «Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря»

Уровень квалификации – 3.

Квалификационные требования (Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 02):

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.