

**Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования
«Учебный центр Перспектива»**

СОГЛАСОВАНО
На педагогическом совете

«09» января 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ДПО
«Учебный центр Перспектива»
Козак И.Л.
«09» января 2024 г.



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**
программа профессиональной подготовки по профессии рабочего

Профессия: Пекарь

Квалификация: 3 разряд

Код профессии: 16472

г. Челябинск
2024 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая рабочая программа (далее Программа) предназначена для профессиональной подготовки по профессии 16472 «Пекарь» 3 разряда лиц, ранее не имеющих профессию рабочего.

Программа разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Профессионального стандарта 33.014 «Пекарь», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н, регистрационный номер 682;
- Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих (ЕКС), 2019, выпуск №51 ЕТКС, выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, раздел ЕТКС «Хлебопекарно-макаронное производство»;
- Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (утвержден Приказом Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513);
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утвержден Приказом Министерства просвещения РФ от 26.08.2020г. N 438).

Цель программы: получение теоретических знаний и практических навыков в вопросах изготовления и продажи готовой хлебобулочной продукции; профессиональная подготовка по профессии «Пекарь» 3 разряда.

Категория обучающихся: лица, не имеющие рабочую профессию.

Форма обучения: очная, очно-заочная.

Продолжительность обучения: 320 часов.

Режим занятий: 8 часов в день. Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий составляет один академический час (45 минут).

Выдаваемый документ: Свидетельство о профессии «Пекарь» 3 разряда.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессия: Пекарь

Квалификация: 3 разряд

Код профессии: 16472

Цель программы: получение теоретических знаний и практических навыков в вопросах изготовления и продажи готовой хлебобулочной продукции; профессиональная подготовка по профессии «Пекарь» 3 разряда.

Категория обучающихся: лица, не имеющие рабочей профессии.

Форма обучения: очная, очно-заочная.

Продолжительность обучения: 320 часов.

Режим занятий: 8 часов в день.

№	Наименование курсов и предметов	Количество часов			
		Всего	Из них:		Формы контроля
			лекции	практич. занятия	
1.	Теоретическое обучение	112	88	24	-
1.1.	Общетехнический курс	20	20	-	-
1.1.1.	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	4	4	-	-
1.1.2.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	8	8	-	-
1.1.3.	Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	8	8	-	-
1.2.	Специальный курс	92	68	24	Экзамен
1.2.1.	Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции	44	28	16	-
1.2.2.	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции	16	16	-	-
1.2.3.	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в	32	24	8	-

	хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними				
	Экзамен	2	2	-	Тест
2.	Практическое обучение	196	4	192	-
2.1.	Обучение на производстве	196	4	192	-
	Консультация	2	2	-	-
	Квалификационный экзамен	8	4	4	Экзамен
	ИТОГО	320	100	220	

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
Профессиональная подготовка по профессии
«Пекарь» 3 разряда

Неделя, день недели Курс, дисциплина	1-я неделя					2-я неделя					3-я неделя					4-я неделя				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Теоретическое обучение																				
Общетехнический курс																				
Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	4																			
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4	4																		
Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания		4	4																	
Специальный курс																				
Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции			4	8	8	8	8	8												
Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции									8	8										
Назначение, правила использования технологического оборудования,											8	8	8	8						

