



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ПРОФЕССИИ БУДУЩЕГО»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель генерального директора
по проектному офису
АНО «Профессии будущего»



Е. Е. Дурнева
«18» апреля 2025 г.

ПРОГРАММА

профессиональной подготовки рабочих по профессии
«Пекарь»

(квалификация – 4-й разряд, код профессии – 16472)
(наименование программы)

Цель: изучение устройства оборудования и технологии выполнения работ, приобретение знаний, умений и навыков безопасного выполнения работ на основе квалификационных требований, установленных квалификационной характеристикой для профессии «Пекарь» 4-го разряда, содержащейся в действующем Едином тарифно-квалификационном справочнике работ и профессий рабочих (выпуск 51, раздел «Хлебопекарно-макаронное производство»)

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Категория обучающихся: лица не моложе 18 лет

Форма обучения: очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий

Минимальный уровень образования принимаемых на обучение: основное общее

Недельная нагрузка: 30 часов

Продолжительность обучения: 6,5 недель

Режим занятий: 5 дней в неделю по 6 часов

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			очное обучение		заочное обучение	
			теорет. занятия	практ. занятия		
1.	Теоретическое обучение	66	61	—	5	
1.1.	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	6	6	—	—	зачет
1.2.	Искусственный интеллект в профессиональной сфере	5	—	—	5	зачет
1.3.	Технология производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий	21	21	—	—	зачет
1.4.	Правила эксплуатации и регулирования работы обслуживаемого оборудования	18	18	—	—	зачет
1.5.	Контроль качества продукции и режимов производства	10	10	—	—	
1.6.	Требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия	6	6	—	—	
2.	Практическое обучение¹	120	—	120	—	
2.1.	Учебная практика	60	—	60	—	
2.1.1.	Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Организация рабочего места. Адаптация на рабочем месте и правила работы	2	—	2	—	
2.1.2.	Выполнение технологического процесса приготовления хлеба: приготовление теста, подготовка тестовой заготовки к выпечке, выпечка, контроль качества готовой продукции, укладка и упаковка	22	—	22	—	зачет
2.1.3.	Выполнение технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий: приготовление теста, подготовка тестовой заготовки к выпечке, выпечка, контроль качества готовой продукции, укладка и упаковка	18	—	18	—	зачет
2.1.4.	Выполнение технологического процесса приготовления мучнисто-кондитерских изделий: приготовление теста, подготовка тестовой заготовки к выпечке, выпечка, приготовление начинки, сборка изделия, контроль качества готовой продукции, укладка и упаковка	12	—	12	—	зачет
2.1.5.	Самостоятельное выполнение работ под руководством мастера практического обучения	6	—	6	—	
2.2.	Производственная практика	60	—	60	—	
2.2.1.	Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Организация рабочего места. Адаптация на рабочем месте и правила работы	2	—	2	—	
2.2.2.	Выполнение технологического процесса приготовления хлеба: приготовление теста, подготовка тестовой заготовки к выпечке, выпечка, контроль качества готовой продукции, укладка и упаковка	22	—	22	—	зачет

¹ Занятия могут проводиться с делением на подгруппы.

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			очное обучение		заочное обучение	
			теорет. занятия	практ. занятия		
2.2.3.	Выполнение технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий: приготовление теста, подготовка тестовой заготовки к выпечке, выпечка, контроль качества готовой продукции, укладка и упаковка	18	–	18	–	зачет
2.2.4.	Выполнение технологического процесса приготовления мучнисто-кондитерских изделий: приготовление теста, подготовка тестовой заготовки к выпечке, выпечка, приготовление начинки, сборка изделия, контроль качества готовой продукции, укладка и упаковка	12	–	12	–	зачет
2.2.5.	Самостоятельное выполнение работ под руководством мастера практического обучения	6	–	6	–	
3.	Квалификационный экзамен ²	6	2	4	–	экзамен
3.1.	Проверка теоретических знаний	2	2	–	–	
3.2.	Практическая квалификационная работа	4	–	4	–	
	Итого:	192	63	124	5	

² Прием экзамена осуществляется комиссией в составе трех человек.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа «Пекарь» предназначена для профессиональной подготовки лиц, направленных на обучение в АНО «Профессии будущего».

На обучение принимаются лица не моложе 18 лет, имеющие образование не ниже основного общего с навыками работы на персональном компьютере. Требуется действующая личная медицинская книжка.

Слушатели, принятые на обучение по очно-заочной форме с применением дистанционных образовательных технологий, должны иметь персональный компьютер с выходом в сеть «Интернет».

Программа рекомендуется для лиц, имеющих профессии, компетенции или опыт работы, связанные с организацией питания.

Программа обучения разработана на основе квалификационных требований, установленных квалификационной характеристикой профессии «Пекарь» 4-го разряда, содержащейся в действующем Едином тарифно-квалификационном справочнике работ и профессий рабочих (выпуск 51, раздел «Хлебопекарно-макаронное производство»).

Обучение направлено на приобретение профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями и иными профессиональными средствами, при выполнении основных, наиболее часто встречающихся работ по профессии «Пекарь». Конкретное содержание, объем и порядок выполнения работ на каждом рабочем месте устанавливаются на предприятиях, в организациях технологическими картами, рабочими инструкциями или другими документами. Кроме работ, предусмотренных квалификационными характеристиками, рабочие должны также выполнять работы, связанные с приемкой и сдачей смены, своевременной подготовкой к работе и уборкой своего рабочего места, оборудования, инструментов, приспособлений и содержанием их в надлежащем состоянии; ведением установленной технической документации.

Теоретическое обучение проводится в специализированных учебных кабинетах. В процессе теоретического обучения проводятся практические занятия с использованием наглядных пособий и учебных стендов.

Практическое обучение проводится на учебных объектах АНО «Профессии будущего» с использованием оборудованных учебно-рабочих мест (учебная практика) и может проводиться на рабочих местах организаций, с которыми АНО «Профессии будущего» сотрудничает в области подготовки рабочих кадров (производственная практика).

После окончания теоретического и практического обучения проводится квалификационный экзамен для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим обучение, 4-го квалификационного разряда по профессии «Пекарь». Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний и практическую квалификационную работу в пределах квалификационных требований.

Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен, выдается свидетельство установленного образца о профессии рабочего, должности служащего, подтверждающее получение квалификации по профессии рабочего «Пекарь» (код профессии – 16472) 4-го разряда.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КОМПЕТЕНЦИЯ

В результате освоения программы формируется следующая профессиональная компетенция:

Пекарь 4-го разряда должен знать:

- технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, включая управление сложными процессами;
- параметры температурного и парового режимов выпечки, способы раскладки изделий, а также способы регулирования скорости движения печного конвейера;
- методы определения готовности теста и качества готовой продукции;
- способы регулирования времени выпечки и увлажнения пекарной камеры;
- факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета;
- устройство и принцип работы оборудования;
- государственные стандарты на выпускаемую продукцию.

Пекарь 4-го разряда должен уметь:

- подготовить рабочее место и оборудование;
- выполнять операции по подготовке тестовых заготовок;
- осуществлять контроль и регулирование технологических параметров процесса выпечки;
- обслуживать сложное оборудование;
- проводить выборку, укладку и упаковку продукции.