

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«НИЖНЕУДИНСКИЙ ТЕХНИКУМ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА»

Одобрена
Предметно-цикловой комиссией
Протокол №8
от «22» марта 2019 год
Председатель ПЦК
 О.В.Левкина


«Утверждаю»
Директор ГБПОУ НТЖТ
 В.И.Односторонцев
«22» марта 2019 год

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ
ПО ПРОФЕССИИ «ПЕКАРЬ»**

Код профессии 16472

Срок обучения 2 месяца

1. Пояснительная записка

Настоящая программа профессионального обучения программа профессиональной подготовки рабочих разработана на основании профессионального стандарта Пекарь (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н) В программу включены: планируемые результаты обучения, организационно-педагогические условия реализации программы, учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, учебно-методическое обеспечение учебной дисциплины, оценочные материалы для квалификационного экзамена, методические материалы.

Продолжительность обучения рабочих установлена 2 месяца.

Рабочие программы предусматривают изучение теоретических сведений и выработку практических навыков, необходимых повару.

Количество часов, отводимое на изучение отдельных тем программ, последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять при условии, что программы будут выполнены полностью по содержанию и общему количеству часов.

Преподаватели должны обучать рабочих эффективной организации труда и использованию достижений научно-технического процесса, детально рассматривать с ними пути повышения производительности труда и меры по экономии материалов, энергии.

В процессе обучения особое внимание должно быть обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения всех требований и правил безопасности труда. В этих целях преподаватель теоретического обучения, помимо изучения общих правил по безопасности труда, предусмотренных программой, должны при изучении каждой темы или при переходе к новому виду работ при производственном обучении обращать внимание обучаемых на правила безопасности труда, которых необходимо соблюдать в каждом конкретном случае.

Режим занятий, согласно расписания, в свободное от основной деятельности техникума время и (или) в выходные дни.

К концу обучения каждый рабочий должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой, в соответствии с техническими условиями и нормами, установленными на предприятии.

Обучение завершается итоговой аттестацией в виде квалификационного экзамена. Слушателям, освоившим основную программу профессионального обучения программу профессиональной подготовки по рабочей профессии «Повар» выдается свидетельство о профессии рабочего.

Профессиональная характеристика

Назначение профессии: специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий.

Планируемые результаты обучения

Обучающийся должен приобрести следующие знания и умения, необходимые для качественного изменения компетенций по рабочей профессии «Пекарь» 3 разряда.

Необходимые знания	Необходимые умения
<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</p> <p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Технологии приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства</p> <p>Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям</p> <p>Правила и технологии расчетов с потребителями</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</p>	<p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос</p>

