

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

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессиям начального профессионального образования (далее – НПО) **16472 «Пекарь»**.

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 рецептур блюд и кулинарных изделий.

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

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

При изложении материала курса «Технология приготовления хлебобулочных изделий» необходимо использовать наглядные пособия и технические средства обучения.

Теоретический курс тесно увязывается с планом лабораторных занятий, на которых учащиеся, должны изучить технологию приготовления различных хлебобулочных изделий, норму закладки продуктов, количество отходов при холодной обработке, выход готовых 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.