



КонсультантПлюс
надежная правовая поддержка

Проект Приказа Минобрнауки России
"Об утверждении федерального
государственного образовательного стандарта
среднего профессионального образования по
профессии 19.01.04 Пекарь"
(по состоянию на 06.04.2018)
(подготовлен Минобрнауки России)

Документ предоставлен **КонсультантПлюс**

www.consultant.ru

Дата сохранения: 14.12.2018

Аннотация к документу

Проектом предлагается утвердить ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь.

Стандартом устанавливаются требования к структуре образовательной программы, результатам ее освоения и условиям реализации.

Даты проведения общественного обсуждения: 06.04.2018 - 20.04.2018. Адрес электронной почты для приема заключений: porova-ts@mon.gov.ru.

Проект

Приложение

Утвержден
приказом Министерства
образования и науки
Российской Федерации
от _____ г. N ____

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 19.01.04 ПЕКАРЬ

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящий федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) представляет собой совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию (далее - СПО) по профессии 19.01.04 Пекарь (далее - профессия).

1.2. Получение СПО по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования (далее вместе - образовательная организация).

1.3. При разработке программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - образовательная программа) образовательная организация формирует требования к результатам ее освоения в части профессиональных компетенций на основе профессиональных стандартов, перечень которых представлен в [приложении N 1](#) к настоящему ФГОС СПО.

1.4. Содержание СПО по профессии определяется образовательной программой, разрабатываемой и утверждаемой образовательной организацией самостоятельно в соответствии с настоящим ФГОС СПО.

1.5. Области профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие

образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) <1>.

<1> Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. N 667н "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный N 34779).

1.6. Обучение по образовательной программе в образовательной организации осуществляется в очной и очно-заочной формах обучения.

1.7. При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

1.8. Реализация образовательной программы осуществляется образовательной организацией как самостоятельно, так и посредством сетевой формы.

1.9. Реализация образовательной программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации, если иное не определено локальным нормативным актом образовательной организации.

Реализация образовательной программы образовательной организацией, расположенной на территории республики Российской Федерации, может осуществляться на государственном языке республики Российской Федерации в соответствии с законодательством республик Российской Федерации. Реализация образовательной программы на государственном языке республики Российской Федерации не должна осуществляться в ущерб государственному языку Российской Федерации <1>.

<1> См. статью 14 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326; N 23, ст. 2878; N 27, ст. 3462; N 30, ст. 4036; N 48, ст. 6165; 2014, N 6, ст. 562, ст. 566; N 19, ст. 2289; N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2933; N 26, ст. 3388; N 30, ст. 4217, ст. 4257, ст. 4263; 2015, N 1, ст. 42, ст. 53, ст. 72; N 14, ст. 2008, N 18, ст. 2625; N 27, ст. 3951, ст. 3989; N 29, ст. 4339, ст. 4364; N 51, ст. 7241; 2016, N 1, ст. 8, ст. 9, ст. 24, ст. 72, ст. 78; N 10, ст. 1320; N 23, ст. 3289, ст. 3290; N 27, ст. 4160, ст. 4219, ст. 4223, ст. 4238, ст. 4239, ст. 4245, ст. 4246, ст. 4292).

1.10. Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет:

на базе основного общего образования - 2 года 10 месяцев;

на базе среднего общего образования - 10 месяцев.

Срок получения образования по образовательной программе в очно-заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения:

не более чем на 1,5 года при получении образования на базе основного общего образования.

не более чем на 1 год при получении образования на базе среднего общего образования.

При обучении по индивидуальному учебному плану, срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Конкретный срок получения образования и объем образовательной программы, реализуемый за один учебный год, в очно-заочной форме обучения, а также по индивидуальному учебному плану, определяются образовательной организацией самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

1.11. Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

1.12. Образовательная организация разрабатывает образовательную программу исходя из следующего сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего указанных в Перечне профессий среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный N 30861), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. N 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный N 32461), от 18 ноября 2015 г. N 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный N 39955) и от 25 ноября 2016 г. N 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный N 44662):

пекарь и тестовод и дрожжевод и формовщик теста и машинист тесторазделочных машин и пекарь-мастер;

кондитер и формовщик теста и машинист тесторазделочных машин.

II. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных [главой III](#) настоящего ФГОС СПО, и должна составлять не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 20 процентов) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, указанных в [пункте 1.12](#) настоящего ФГОС СПО (далее - основные виды деятельности), а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно в соответствии с требованиями настоящего пункта, а также с учетом примерной основной образовательной программы (далее - ПООП).

2.2. Образовательная программа имеет следующую структуру:

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл;

государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в [пункте 1.12](#) настоящего ФГОС СПО.

Таблица N 1

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общепрофессиональный цикл	не менее 180
Профессиональный цикл	не менее 972
Государственная итоговая аттестация:	
на базе среднего общего образования	36
на базе основного общего образования	72
Общий объем образовательной программы:	
на базе среднего общего образования	1476

на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	4428
--	------

2.3. Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП по соответствующей профессии.

Для определения объема образовательной программы образовательной организацией может быть применена система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 32 - 36 академическим часам.

2.4. В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного [Таблицей N 1](#) настоящего ФГОС СПО, в очно-заочной форме обучения - не менее 25 процентов.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

2.5. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения должно предусматривать освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме не менее 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме не менее 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

2.6. При формировании образовательной программы образовательная организация должна предусматривать включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

здоровья.

2.7. Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

2.8. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

III. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

3.2. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.3. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего в соответствии с [пунктом 1.12](#) настоящего ФГОС СПО.

Таблица N 2

**Соотнесение основных видов деятельности и квалификаций
квалифицированного рабочего, служащего при формировании
образовательной программы**

Основные виды деятельности	Наименование квалификаций квалифицированного рабочего, служащего
Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий.	пекарь и тестовод и дрожжевод и формовщик теста и машинист тесторазделочных машин и пекарь-мастер
Изготовление кондитерских изделий.	кондитер и формовщик теста и машинист тесторазделочных машин
Презентация и продажа хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.	пекарь и тестовод и дрожжевод и формовщик теста и машинист тесторазделочных машин и пекарь-мастер Кондитер и формовщик теста; и машинист тесторазделочных машин

3.4. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

3.4.1. Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, технологическое оборудование, сырье и полуфабрикаты к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Размножать и выращивать дрожжи.

ПК 1.3. Приготавливать различные виды теста согласно производственным рецептурам.

ПК 1.4. Производить разделку теста вручную или с применением специального оборудования.

ПК 1.5. Осуществлять технологические операции термической обработки теста и отделки поверхности готовых хлебобулочных изделий.

ПК 1.6. Эксплуатировать технологическое оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий.

3.4.2. Изготовление кондитерских изделий:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий.

ПК 2.3. Осуществлять изготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять изготовление и оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Эксплуатировать оборудование для производства кондитерских изделий.

3.4.3. Презентация и продажа хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий:

ПК 3.1. Производить маркировку и упаковку готовой продукции.

ПК 3.2 Производить отбраковку готовой продукции

ПК 3.3 Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры

ПК 3.4. Презентовать готовую продукцию.

ПК 3.5. Производить расчеты с потребителями при продаже готовой продукции.

3.5. Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы представлены в [приложении N 2](#) к настоящему ФГОС СПО.

3.6. Образовательная организация самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам, которые должны быть соотнесены с требуемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников). Совокупность

запланированных результатов обучения должна обеспечивать выпускнику освоение всех ОК и ПК в соответствии с выбранным сочетанием квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, установленных настоящим ФГОС СПО.

IV. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к условиям реализации образовательной программы включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому, учебно-методическому обеспечению, кадровым и финансовым условиям реализации образовательной программы.

4.2. Общесистемные требования к условиям реализации образовательной программы.

4.2.1. Образовательная организация должна располагать на праве собственности или ином законном основании материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, с учетом ПООП.

4.2.2. В случае реализации образовательной программы с использованием сетевой формы, требования к реализации образовательной программы должны обеспечиваться совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого образовательными организациями, участвующими в реализации образовательной программы с использованием сетевой формы.

4.2.3. В случае реализации образовательной программы на созданных образовательной организацией в установленном порядке в иных организациях кафедрах или иных структурных подразделениях требования к реализации образовательной программы должны обеспечиваться совокупностью ресурсов указанных организаций.

4.3. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы.

4.3.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

4.3.2. Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

4.3.3. Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом

лицензионного программного обеспечения.

4.3.4. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

4.3.5. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

4.3.6. Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

4.3.7. Рекомендации по иному материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы определяются ПООП.

4.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

4.4.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в [пункте 1.5](#) настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

4.4.2. Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в [пункте 1.5](#) настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в [пункте 1.5](#) настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися

профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

4.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.

4.5.1. Финансовое обеспечение реализации образовательной программы должно осуществляться в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по профессии с учетом корректирующих коэффициентов.

4.6. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы.

4.6.1. Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

4.6.2. В целях совершенствования образовательной программы образовательная организация при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

4.6.3. Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться при проведении работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе зарубежными организациями, либо профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, профессионально-общественной аккредитации с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших образовательную программу, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Приложение N 1
к ФГОС СПО по профессии
19.01.04 Пекарь

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ, СООТВЕТСТВУЮЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 19.01.04 ПЕКАРЬ

Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
33.014	Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской

	Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270)
33.010	Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)

Приложение N 2
к ФГОС СПО по профессии
19.01.04 Пекарь

**МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ
К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 19.01.04 ПЕКАРЬ**

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены на предприятиях пищевой промышленности и в организациях питания; нормативные правовые акты, регулирующие деятельность предприятий пищевой промышленности и организаций питания, нормативно-техническую документацию, используемую при производстве хлебобулочной продукции; виды, назначение, устройство, принцип действия, технические характеристики, условия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для изготовления хлеба и хлебобулочных изделий и правила ухода за ним; виды, назначение, правила использования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в производстве хлебобулочной продукции, и правила ухода за ними; требования к качеству, условиям и срокам хранения сырья,

	безопасности сырья, используемого в изготовлении хлеба и хлебобулочных изделий; ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий; ассортимент и особенности изготовления хлеба и хлебобулочных изделий из замороженного теста; технологии замеса и изготовления различных видов теста; технологии приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств хлеба и хлебобулочных изделий; технологии выпечки хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента; правила составления заявок на сырье, ведения учета и составления товарных отсчетов о производстве хлебобулочной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности сырья, используемого при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; рецептуры и технологии изготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; способы подготовки сырья к пуску в производство и приготовления полуфабрикатов; государственные стандарты и технические условия на хлеб и хлебобулочные изделия; нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в производстве хлебобулочной продукции, правила учета и выдачи сырья и полуфабрикатов; виды и причины дефектов, способы их устранения; способы определения готовности тестовых заготовок, полуфабрикатов, готовой продукции. уметь: подготавливать рабочее место, выбирать и безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы для производства хлебобулочной продукции в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда на рабочем месте на предприятиях пищевой промышленности и в организациях питания; применять регламенты, стандарты, нормативно-
--	---

	техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции; оценивать наличие сырья, прогнозировать потребность в сырье, необходимом для производства хлебобулочной продукции, в соответствии с имеющимися условиями хранения; составлять заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; подготавливать сырье для приготовления различных видов теста, отделочных полуфабрикатов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать рецептуру приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; замешивать и формовать тесто вручную и на специальном оборудовании; применять различные способы замесов; определять дефекты, устранять их различными способами; оценивать качество формовки хлебобулочной продукции; выпекать хлеб и хлебобулочные изделия разнообразного ассортимента; производить отделку поверхности готовых изделий; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции; отбраковывать готовую продукцию; упаковывать и складировать сырье и полуфабрикаты, используемые в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшиеся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции; комбинировать различные способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий и сочетания основного сырья с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий; соблюдать правила сочетаемости и взаимозаменяемости ингредиентов; подготавливать товарные отчеты по производству хлебобулочной продукции. иметь практический опыт в: подготовке к работе, безопасной эксплуатации
--	--

	технологического оборудования для изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; выполнении работ по производству дрожжей; выполнении технологических операций по изготовлению хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента; оформлении необходимой документации.
Изготовление кондитерских изделий	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены на предприятиях пищевой промышленности и в организациях питания; нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания, нормативно-техническую документацию, используемую при изготовлении кондитерских изделий; виды, назначение, устройство, принцип действия, технические характеристики, условия и правила безопасной эксплуатации оборудования для изготовления кондитерских изделий и правила ухода за ним; виды, назначение, правила использования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при производстве кондитерских изделий, и правила ухода за ними; требования к качеству, условиям и срокам хранения сырья, безопасности сырья, используемого в изготовлении кондитерских изделий; ассортимент кондитерских изделий; пищевую ценность различных видов кондитерских изделий; правила сочетаемости основного и дополнительного сырья при изготовлении кондитерских изделий; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; технологии приготовления различных видов теста, начинок и полуфабрикатов для кондитерских изделий разнообразного ассортимента; способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кондитерских изделий; правила составления заявок на сырье и полуфабрикаты, ведения учета и составления товарных отсчетов о производстве кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности сырья, используемого при производстве кондитерских изделий, при их тепловой обработке; технологические процессы и режимы производства

	кондитерских изделий; рецептуры и технологии изготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента; способы подготовки сырья и полуфабрикатов для производства кондитерских изделий; государственные стандарты и технические условия на кондитерские изделия; нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве кондитерских изделий, правила учета и выдачи сырья и полуфабрикатов; виды и причины дефектов, способы их устранения; способы определения готовности полуфабрикатов и готовой продукции. уметь: подготавливать рабочее место, выбирать и безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при производстве кондитерских изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда на рабочем месте на предприятиях пищевой промышленности и в организациях питания; применять регламенты, стандарты, нормативно-техническую документацию, используемые при изготовлении кондитерских изделий; составлять заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерских изделий; оценивать наличие сырья и полуфабрикатов, прогнозировать потребность в сырье и полуфабрикатах, необходимых для производства кондитерских изделий, в соответствии с имеющимися условиями хранения; подготавливать сырье и полуфабрикаты для изготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента; готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской продукции; готовить по технологическим картам кондитерскую продукцию; готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; соблюдать рецептуру приготовления кондитерских изделий; соблюдать правила сочетаемости основного и дополнительного сырья при изготовлении кондитерских изделий; производить отделку поверхности готовых изделий;
--	---

	определять выход готовой продукции; определять дефекты и устранять их различными способами; оценивать качество приготовления и безопасность готовых кондитерских изделий; отбраковывать готовую продукцию; упаковывать и складировать сырье и полуфабрикаты, используемые в приготовлении кондитерских изделий или оставшиеся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства кондитерских изделий; комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий; соблюдать правила сочетаемости и взаимозаменяемости ингредиентов; подготавливать товарные отчеты по производству кондитерских изделий. иметь практический опыт в: подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования для изготовления кондитерских изделий; выполнении технологических операций по изготовлению кондитерских изделий разнообразного ассортимента; оформлении необходимой документации.
Презентация и продажа хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	знать: требования к качеству готовой продукции; требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления; правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отсчетов о производстве хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; правила составления калькуляции при производстве хлебобулочной и кондитерской продукции; принципы и приемы творческого оформления хлебобулочной и кондитерской продукции для презентации; концепции; принципы и приемы презентации хлебобулочной и кондитерской продукции потребителям; принципы и приемы составления портфолио на хлебобулочную и кондитерскую продукцию; правила отпуска готовой хлебобулочной и кондитерской

	продукции с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; правила порционирования (комплектации) при раздаче хлебобулочной и мучной кондитерской продукции массового спроса; правила маркировки и способы упаковки готовой хлебобулочной и кондитерской продукции на вынос; правила и технологии расчетов с потребителями. уметь: контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки; составлять заявки на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной и кондитерской продукции; составлять калькуляцию при производстве хлебобулочной и кондитерской продукции; творчески оформлять хлебобулочную и кондитерскую продукцию для презентации, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной и кондитерской продукции; составлять портфолио на хлебобулочную и кондитерскую продукцию; презентовать готовую хлебобулочную и кондитерскую продукцию потребителям; отпускать готовую хлебобулочную и кондитерскую продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; порционировать (комплектовать), раздавать хлебобулочную и мучную кондитерскую продукцию массового спроса; эстетично и безопасно упаковывать и маркировать готовую хлебобулочную и кондитерскую продукцию на вынос; производить расчеты с потребителями за хлебобулочную и кондитерскую продукцию с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную и кондитерскую продукцию. иметь практический опыт в: отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом
--	---

	оборудовании; устранения мелких неполадок упаковочного оборудования; презентации и продаже хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий; оформлении необходимой документации.
--	--

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
К ПРОЕКТУ ПРИКАЗА МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ "ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО СТАНДАРТА СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 19.01.04 ПЕКАРЬ"**

Проект приказа подготовлен в соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. N 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 23, ст. 2923; N 33, ст. 4386; N 37, ст. 4702; 2014, N 2, ст. 126; N 6, ст. 582; N 27, ст. 3776; 2015, N 26, ст. 3898; N 43, ст. 5976; 2016, N 2, ст. 325; N 8, ст. 1121; N 28, ст. 4741), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. N 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 33, ст. 4377; 2014, N 38, ст. 5069), а также в целях реализации пункта 1 статьи 2 Федерального закона от 02 мая 2015 г. N 122-ФЗ "О внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации и статьи 11 и 73 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2015, N 18, ст. 2625).

Приказом утверждается федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь.