Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов обучения.

Нормативные сроки освоения ОПОП ПКРС по профессии 19.01.04 Пекарь при очно-заочной форме обучения составляют 1 год 6 мес. на базе среднего общего образования.

ОПОП ПКРС составлена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь.

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;
- технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование хлебопекарного производства.

Выпускник по профессии 19.01.04 Пекарь должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими следующим видам профессиональной деятельности:

- подготавливать и дозировать сырье;
- приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам;
- определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении;
- обслуживать оборудование для приготовления теста;
- производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин;
- производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования;
- производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
- разделывать полуфабрикаты из мороженного теста;
- производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы;
- обслуживать оборудование для деления теста и формования

тестовых заготовок;

- обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов;
- определять готовность полуфабрикатов к выпечке;
- контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий;
- контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий;
- контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий;
- обслуживание печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки;
- производить отбраковку готовой продукции;
- производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий;
- укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Обучение по профессии 19.01.04 Пекарь предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

- учебная дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»;
- учебная дисциплина «Экономические и правовые основы производственной деятельности»;
- учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности»;
- профессиональный модуль «Приготовление теста»;
- профессиональный модуль «Разделка теста»;
- профессиональный модуль «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»;
- профессиональный модуль «Упаковка и укладка готовой продукции».

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные ОПОП ПКРС по профессии 19.01.04 Пекарь и успешно прошедшие все аттестационные испытания.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдается диплом о среднем профессиональном образовании установленного образца.