



**Міністерство освіти і науки України**  
**Міністерство соціальної політики України**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
Наказ Міністерства освіти і науки України  
від «04» березня 2019 р. № 284

***Стандарт професійної  
(професійно-технічної) освіти***

**СП(ПТ)О 7412.С.10.70 -2018**  
*(позначення стандарту)*

**Професія:** Пекар  
**Код:** 7412  
**Кваліфікації:**  
пекар 2-го розряду;  
пекар 3-го розряду;  
пекар 4-го розряду;  
пекар 5-го розряду

***Видання офіційне***  
***Київ - 2019***

## **Інформація про робочу групу Розробники**

**Бондарчук В. М.** – директор Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Рівненській області.

**Багмут О. М.** – завідувач сектору наукового та навчально-методичного забезпечення модернізації змісту професійної освіти ІМЗО МОН України.

**Шнюкова І. В.** – науковий співробітник відділу наукового та навчально-методичного забезпечення змісту професійної освіти ІМЗО МОН України.

**Рудик В. Л.** – директор Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

**Борисюк Н. П.** – заступник директора з навчально-виробничої роботи Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

**Сидорова В. О.** – заступника директора з навчальної роботи Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

**Гарбарук О. В.** – старший майстер Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

**Скрипник І. М.** – методист Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

**Волкова О. А.** – голова методичної комісії, викладач спеціальних дисциплін Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

**Мельничук Л. О.** – викладач спеціальних дисциплін Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

**Войтко С. В.** – викладач спецдисциплін спеціальних дисциплін Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

**Доманська О. Я.** – викладач спеціальних дисциплін Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

**Кралуок С. Є.** – майстер виробничого навчання Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

**Супрунова І. А.** – майстер виробничого навчання Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

**Рожкова О. Є.** – методист Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Рівненській області.

### **Науковий консультант**

**Паржницький В. В.** – начальник відділу наукового та навчально-методичного забезпечення змісту професійної освіти ІМЗО МОН України, канд. пед. наук.

### **Літературний редактор**

**Андрощук Л.П.** – в.о. заступника директора Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Рівненській області.

### **Технічний редактор**

**Шевченко Є.Г.** – майстер виробничого навчання Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

### **Керівники робочої групи**

**Кучинський М. С.** – директор департаменту професійної освіти Міністерства освіти і науки України.

**Мірошниченко К. Б.** – заступник директора – начальник відділу змісту та організації навчального процесу департаменту професійної освіти Міністерства освіти і науки України.

## Загальні положення

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти (далі – СП(ПТ)О) з професії 7412 Пекар розроблено відповідно до Конституції України, Законів України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», «Про професійний розвиток працівників», «Про зайнятість населення», «Про організації роботодавців, їх об'єднання, права і гарантії їх діяльності», постанови Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій», розпорядження Кабінету Міністрів України від 14.12.2016 № 1077 «Про затвердження Плану заходів із впровадження Національної рамки кваліфікацій на 2016-2020 роки», розпорядження Кабінету Міністрів України від 03.04.2017 № 275-р «Про затвердження середньострокового плану пріоритетних дій Уряду до 2020 року», вимог кваліфікаційної характеристики професії Пекар (випуск 11, «Виробництво харчової промисловості», розділ «Виробництво хліба та хлібобулочних виробів. Виробництво макаронних виробів», затвердженої Комітетом харчової промисловості України та Міністерством агропромислового комплексу України 09.02.1998 вимог, передбачених п.7 «Загальних положень» випуску 1 «Професії працівників, що є загальними для всіх видів економічної діяльності» Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, затвердженого наказом Міністерства праці та соціальної політики України від 29.12.2004 р. № 336; потреб роботодавців, сучасних технологій та новітніх матеріалів у галузі та інших нормативно-правових документів і є обов'язковим для виконання всіма закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями, незалежно від їх підпорядкування та форми власності, що здійснюють (або забезпечують) підготовку (підвищення професійної кваліфікації, перепідготовку) кваліфікованих робітників.

### **Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти містить:**

- титульну сторінку;
- інформацію про робочу групу з розроблення СП(ПТ)О;
- загальні вимоги щодо реалізації СП(ПТ)О;
- загальнопрофесійний навчальний блок;
- перелік навчальних модулів та професійних компетентностей;
- перелік ключових компетентностей;
- умовні позначення, що використовуються у СП(ПТ)О;
- сферу професійної діяльності випускника;
- специфічні вимоги до робітника з даної професії;
- вимоги до кожної професійної кваліфікації.

### **Загальні вимоги щодо реалізації СП(ПТ)О**

Підготовка кваліфікованих робітників за професією Пекар включає первинну професійну підготовку, перепідготовку та підвищення професійної кваліфікації. Підготовка за кожною професійною кваліфікацією ґрунтується на компетентнісному підході та структурується за модульним принципом. Навчальний модуль – логічно завершена складова СП(ПТ)О, що формується на основі кваліфікаційної характеристики (далі – КХ) та/або, за наявності, професійного стандарту (далі – ПС), потреб роботодавців галузі, сучасних технологій, новітніх видів обладнання, сировини та інгредієнтів.

Структура навчального модуля включає перелік компетентностей та їх зміст. Засвоєння навчального модуля може підтверджуватися відповідним документом

(сертифікат/посвідчення/свідоцтво), що видається закладом освіти.

СП(ПТ)О визначає три групи компетентностей: загальнопрофесійні, ключові та професійні. Компетентність/компетентності – здатність особи до виконання певного виду діяльності, що виражається через знання, уміння, морально-етичні цінності та інші особистісні якості.

Загальнопрофесійні компетентності – знання та уміння, що є загальними (спільними) для професії. Якщо навчання здійснюється безперервно на декілька професійних кваліфікацій, то загальнопрофесійні компетентності набуваються один раз – перед оволодінням навчальним матеріалом початкової професійної кваліфікації.

Ключові компетентності – загальні здібності й уміння (психологічні, когнітивні, соціально-особистісні, інформаційні, комунікативні), що дають змогу особі розуміти ситуацію, досягати успіху в особистісному і професійному житті, набувати соціальної самостійності та забезпечують ефективну професійну й міжособистісну взаємодію (набуваються впродовж всього терміну навчання поза робочим навчальним планом).

Професійні компетентності – знання та уміння особи, які дають їй змогу виконувати трудові функції, швидко адаптуватися до змін у професійній діяльності та є складовими відповідної професійної кваліфікації.

У закладах професійної (професійно-технічної) освіти тривалість первинної професійної підготовки встановлюється відповідно до професійної кваліфікації, яку набуває здобувач освіти, що визначається робочим навчальним планом.

При організації підвищення професійної кваліфікації, перепідготовки або професійної підготовки на виробництві строк професійного навчання визначається за результатами вхідного контролю. Вхідний контроль знань, умінь та навичок здійснюється відповідно до законодавства.

Навчальний час здобувача освіти визначається обліковими одиницями часу, передбаченого для виконання навчальних програм закладів професійної (професійно-технічної) освіти.

Обліковими одиницями навчального часу є:

академічна година тривалістю 45 хвилин;

урок виробничого навчання, тривалість якого не перевищує 6 академічних годин;

навчальний день, тривалість якого не перевищує 8 академічних годин;

навчальний тиждень, тривалість якого не перевищує 36 академічних годин.

Навчальний (робочий) час здобувача освіти в період проходження виробничої практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства, установи, організації відповідно до законодавства.

Професійно-практична підготовка здійснюється в навчальних майстернях, лабораторіях, на навчальних полігонах, навчально-виробничих дільницях та безпосередньо на робочих місцях підприємств.

Вимоги до кожної професійної кваліфікації включають:

кваліфікаційну характеристику;

вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівня, професійної кваліфікації осіб;

типову навчальну програму;

типовий навчальний план;

перелік основних засобів навчання.

Типова програма підготовки кваліфікованих робітників для кожної професійної кваліфікації визначає перелік навчальних модулів, перелік та зміст професійних компетентностей.

Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників для кожної професійної кваліфікації включає розподіл навчального навантаження між загальнопрофесійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовкою; консультації; кваліфікаційну атестацію. У типовому навчальному плані визначено загальну кількість годин для оволодіння професійною кваліфікацією та розподіл годин між навчальними модулями.

Робочі навчальні плани та програми для підготовки кваліфікованих робітників розробляються закладами професійної (професійно-технічної) освіти за погодженням із роботодавцями та органами управління освітою на основі типових навчальних планів та типових навчальних програм.

Робочі навчальні плани підготовки кваліфікованих робітників визначають графік навчального процесу, навчальні предмети, їх погодинний розподіл та співвідношення між загальнопрофесійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовкою.

Робочі навчальні програми для підготовки кваліфікованих робітників визначають зміст навчальних предметів відповідно до компетентностей та тематичний погодинний розподіл відповідно до робочих навчальних планів.

Перелік основних засобів навчання за кожною професійною кваліфікацією розроблено відповідно до потреб роботодавців, сучасних технологій, новітніх видів обладнання, сировини та інгредієнтів.

За результатами здобуття кожної професійної кваліфікації проводиться державна або проміжна (поетапна) кваліфікаційна атестація, що передбачає оцінювання набутих компетентностей та визначається параметрами: «знає – не знає»; «уміє – не вміє». Поточне оцінювання проводиться відповідно до чинної нормативно-правової бази.

Заклади професійної (професійно-технічної) освіти, органи управління освітою, засновники організують та здійснюють поточний, тематичний, проміжний і вихідний контроль знань, умінь та навичок здобувачів освіти, їх кваліфікаційну атестацію. Представники роботодавців, їх організацій та об'єднань долучаються до тематичного, вихідного контролю знань, умінь та навичок здобувачів освіти та безпосередньо беруть участь у кваліфікаційній атестації.

Після завершення навчання кожен здобувач освіти повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені кваліфікаційною характеристикою, технологічними умовами і нормами, встановленими у галузі.

Навчання з охорони праці проводиться відповідно до вимог чинного законодавства Про охорону праці. При складанні робочих навчальних планів та програм необхідно врахувати, що для початкового навчання (професійної підготовки) на теоретичну частину предмета «охорона праці», що входить до загальнопрофесійного блоку, потрібно виділити не менше 30 годин навчального часу, а при підвищенні професійної кваліфікації та перепідготовці – не менше 15 годин навчального часу (п.2.3. Типового положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці, затвердженого наказом Державного комітету України з нагляду за охороною праці від 26.01.2005 № 15,

zareєстрованого в Міністерстві юстиції України 15.02.2005 за № 231/10511 (із змінами).

Вивчення специфічних професійних питань з охорони праці необхідно здійснювати в курсах спеціальних та загальнотехнічних дисциплін – з метою поєднання технологічної підготовки з підготовкою з охорони праці, а робочі навчальні програми цих навчальних предметів повинні включати відповідні питання безпеки праці.

До самостійного виконання робіт здобувачі освіти допускаються лише після навчання й перевірки знань із охорони праці.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями відповідно до вимог кваліфікаційних характеристик, потреб роботодавців, сучасних технологій, новітнього обладнання, сировини та інгредієнтів.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються навчальним закладом разом з роботодавцями і ґрунтуються на компетентнісному підході відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики, потреб роботодавців, сучасних технологій, новітнього обладнання, сировини та інгредієнтів та погоджуються з регіональними органами освіти.

Здобувачу освіти, який опанував освітню програму й успішно пройшов кваліфікаційну атестацію за однією професійною кваліфікацією, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії та видається свідоцтво державного зразка про присвоєння (підвищення) професійної кваліфікації.

Здобувачу освіти, який опанував освітню програму й успішно пройшов кваліфікаційну атестацію за двома і більше професійними кваліфікаціями, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії та видається диплом державного зразка.

Здобувачам освіти, які достроково припиняють навчання в закладі професійної (професійно-технічної) освіти, присвоюється відповідна професійна кваліфікація за результатами попередньої кваліфікаційної атестації та видається свідоцтво державного зразка про присвоєння (підвищення) професійної кваліфікації.

**Умовні позначення, що використовуються в цьому СП(ПТ)О:**

ЗПК – загальнопрофесійна компетентність;

КК – ключова компетентність;

ПК – професійна компетентність;

ПКР-2 – пекар 2-го розряду;

ПКР-3 – пекар 3-го розряду;

ПКР-4 – пекар 4-го розряду;

ПКР-5 – пекар 5-го розряду.

**Сфера професійної діяльності:** КВЕД ДК 009:2010. Переробна промисловість. Виробництво хліба, хлібобулочних і борошняних виробів.

**Загальнопрофесійний блок  
та зміст загальнопрофесійних компетентностей**

Позначення	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст загальнопрофесійних компетентностей
ЗПК.1	Оволодіння основами трудового законодавства	<p><b>Знати:</b> систему трудового права в Україні, яка регулює трудові відносини в Україні; основні права і свободи громадян, закріплені в Конституції України, що визначають принципи правового регулювання трудових відносин; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору, підстави його припинення; основні трудові права та обов'язки працівників; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві; умови та порядок застосування у трудовому праві дисциплінарної та матеріальної відповідальності.</p> <p><b>Уміти:</b> застосовувати в практичній діяльності норми трудового законодавства, відстоювати власні трудові права</p>
ЗПК.2	Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва	<p><b>Знати:</b> основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають між суб'єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами); організаційно-економічні форми підприємництва; основи діяльності підприємництва; основи менеджменту; основи маркетингу; поняття конкуренції (її види та прояви в економічних відносинах); основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації).</p> <p><b>Уміти:</b> складати бізнес-план; вибирати найоптимальніші рішення із багатьох можливих варіантів; організувати та відкрити власне приватне підприємство на засвоєних знаннях</p>
ЗПК.3	Оволодіння та дотримання Правил дорожнього руху для забезпечення безпеки.	<p><b>Знати:</b> загальну структуру та основні вимоги Правил дорожнього руху, обов'язки і права учасників дорожнього руху, правила поведінки на дорозі, небезпечні наслідки порушення вимог Правил.</p> <p><b>Уміти:</b> застосовувати вимоги Правил дорожнього руху відповідно до Закону України «Про дорожній рух»; орієнтуватись у конкретних умовах дорожнього руху, діяти згідно обов'язків щодо забезпечення безпеки руху й особистого життя</p>
ЗПК.4	Оволодіння основами інформаційних технологій	<p><b>Знати:</b> основи роботи на персональному комп'ютері; вимоги до облаштування робочого місця та правила безпеки роботи на персональному комп'ютері; мультимедійні сучасні технології; технології пошуку необхідної інформації в мережі Internet, її збереження, обробка, друк; використання сучасних технологій в галузі.</p> <p><b>Уміти:</b> вільно працювати на персональному комп'ютері; користуватись програмами для створення текстових та графічних документів в обсязі, достатньому для виконання професійних обов'язків; створювати презентації; здійснювати пошук інформації в мережі Internet</p>
ЗПК.5	Оволодіння основами енергоефективності та енергозбереження	<p><b>Знати:</b> сутність понять енергія, енергоефективність і енергозбереження: види енергії, енергоспоживання в цілому, на підприємстві, на робочих місцях з професії, у побуті; проблеми екології, пов'язані з енергоспоживанням.</p> <p><b>Уміти:</b> розрізняти джерела енергії, досліджувати характеристики видів освітлення; розробляти проекти з енергозбереження в будинку (квартирі), ефективного використання енергії в закладі з урахуванням дотримання правил енергетичної та екологічної безпеки; проводити аналіз енергоспоживання в галузі, на робочих місцях з професії, в побуті; визначати шляхи економії енергії,</p>

		способи подолання шкідливого впливу енергоспоживання на стан довкілля
ЗПК.6	Оволодіння основами технології хлібопекарського виробництва	<p><b>Знати:</b> характеристику основної та додаткової сировини, особливості підготовки сировини до виробництва; технологічні схеми виробництва хлібобулочних виробів; характеристику основних технологічних процесів; технологію приготування пшеничного тіста безопарним і опарним способом; технологію приготування здобного тіста; технологію приготування рідких дріжджів і заквасок; технологію приготування житнього, житньо-пшеничного тіста; приготування виробів, смажених у фритюрі; технологію приготування бездріжджових видів тіста; технологію приготування бубличних і сухарних виробів; технологічний процес розробки тіста механізованим, частково механізованим та ручним способами; способи укладання виробів на під печі, на листи, у форми; вистоювання тістових заготовок перед випіканням і способи оздоблення їх поверхні; методи визначення готовності тістових заготовок до випікання; технологію випікання хліба подового та формового, хлібобулочних виробів, здобних, борошняно-кондитерських; режими випікання заморожених напівфабрикатів з листового, листово-дріжджового та пісочного тіста; особливості випікання бубличних і сухарних виробів; методи визначення готовності випечених виробів; правила відбраковування хлібобулочних виробів після випікання і охолодження; способи оздоблення поверхні випечених виробів; упакування, укладання, зберігання та транспортування хлібобулочних, здобних, борошняно-кондитерських, бубличних і сухарних виробів; види та причини браку, які виникають при випіканні та зберіганні хлібобулочних виробів; нормування виходу хлібобулочних виробів.</p> <p><b>Уміти:</b> дотримуватись норм технологічного процесу; користуватись нормативно-технологічною документацією; визначати якість сировини, давати органолептичну оцінку якості; розраховувати кількість сировини; здійснювати підготовку сировини до виробництва; замішувати пшеничне тісто безопарним, опарним або здобним способом; готувати рідкі дріжджі, заварки, закваски; замішувати житнє та житньо-пшеничне тісто; визначати готовність замішаного та вибродженого тіста; розробляти тісто для хліба, булочних, здобних, борошняно-кондитерських виробів; укладати тістові заготовки на під печі, на листи, у форми; визначати готовність виробів до випікання; оздоблювати поверхню тістових заготовок до і після випікання; встановлювати та контролювати параметри температурного і парового режиму випікання; визначати готовність випечених хлібобулочних виробів; випікати заморожені напівфабрикати з листового, листово-дріжджового, пісочного тіста; готувати вироби, смажені у фритюрі; готувати бубличні та сухарні вироби; відбраковувати хлібобулочні вироби після випікання і охолодження; оздоблювати поверхню випечених виробів; упакувати, укладати, зберігати та транспортувати хлібобулочні, здобні, борошняно-кондитерські, бубличні і сухарні вироби; визначати види та причини браку, які виникають при випіканні та зберіганні хлібобулочних виробів</p>
ЗПК.7	Оволодіння основами технічного оснащення	<p><b>Знати:</b> основні види технічного оснащення хлібопекарського виробництва; види устаткування, що використовуються у хлібопекарській промисловості: ваговимірювальне, устаткування для зберігання сировини, для підготовки сировини, для дозування, для</p>



<p>(устаткування) хлібопекарського виробництва</p>	<p>замісу тіста, для поділу тіста і формування тістових заготовок, устаткування для посадки і вистоювання тістових заготовок, устаткування хлібосховищ і виробництв, для спеціального асортименту, холодильне та теплове устаткування, правила його експлуатації, загальні відомості про хлібопекарські печі і правила безпечної експлуатації обслуговуючого устаткування; способи укладання виробів на лотки, вагонетки, транспортер, способи розкладання тістових заготовок на під, листи, у форми; способи регулювання тривалості випікання, зволоження пекарної камери; будову, принцип роботи та правила експлуатації устаткування; будову і конструктивні особливості устаткування, що використовується, правила регулювання його роботи; види обладнання, що застосовується для передачі хліба, булочних і здобних видів в експедицію, устаткування для обліку, запаковування, охолодження і замороження виробів.</p> <p><b>Уміти:</b> підготувати до роботи, розташувати та безпечно використовувати устаткування; вирішувати проблемні ситуації, при виникненні їх в процесі роботи; укладати вироби на люльки печі, під (черінь печі), на лотки та вагонетки; транспортувати вагонетки з готовою продукцією; подавати порожні вагонетки для завантаження, перевіряти стан лотків, змащувати вручну форми для випікання хлібобулочних виробів; випікати борошняно-кондитерські вироби в немеханізованих печах або в одній-двох механізованих конвеєрних печах; смажити вироби у фритюрі, укладати тістові заготовки на лопатки, листи, касети, форми; завантажувати тістові заготовки на під (або люльки) печі; вибирати готові вироби з печей та камер; при виробництві формового хліба – вибивати з форм, змащувати тістові заготовки; контролювати температурний режим за допомогою контрольовано-вимірювальних приладів та паровий режим пекарної, сушильної камер; регулювати рух пічного конвеєра і роботу механізмів для завантажування, укладати вироби у тару, на вагонетки, транспортери; при садінні тістових заготовок у піч для виготовлення житніх сортів хліба – обслуговувати тістоділильні машини і контролювати процес вистоювання тіста, при виробництві формового хліба – звільняти з форм, штучних і дрібно штучних виробів – надрізувати вручну або механічним способом, змазувати тістові заготовки; при виробництві сухарних виробів – завантажувати сушильні камери вагонетками, печі листами, касетами з напівфабрикатами; при невеликому обсязі робіт – виконувати операції з підготовки борошна до виробництва, замішувати та формувати тісто; при випіканні виробів у жарових печах – спостерігати за роботою печей, готувати пекарні камери до випікання; на пекарнях, обладнаних електropечами – розкласти тістові заготовки на листи, зважувати їх, надрізувати вручну; закривати вагонетки, укладати листи у шафи кінцевого вистоювання тістових заготовок у пекарній камері, викочувати вагонетки з камер; випікання хліба в печах із садінням лопатами, випікання борошняно-кондитерських виробів у трьох і більше механізованих конвеєрних печах; вести технологічні процеси ошпарювання і випікання бубличних виробів на лініях, обладнаних вистоювально-пічними агрегатами; змазувати люльки, накладати тістові заготовки на люльки; підтримувати паровий і температурний режими в пекарній і ошпарювальній камерах; обслуговувати вистоювально-пічний агрегат; регулювати швидкість руху пічного</p>
--	--

		конвеєра; обслуговувати автоматичні різальні пристрої на комплексно-механізованих лініях; випікати вироби з заморожених сформованих тістових заготовок; відбракувати та укласти готову продукцію у лотки
ЗПК.8	Оволодіти основами знань характеристики сировини і матеріали	<b>Знати:</b> види, будову, хімічний склад хлібних злаків; види, гатунки, органолептичні, фізико-хімічні та хлібопекарські властивості пшеничного і житнього борошна; характеристику основної та додаткової сировини і підготовку її до виробництва; санітарно-гігієнічні вимоги до води; нетрадиційні та нові види сировини; харчові добавки; комплексні хлібопекарські поліпшувачі; регулятори консистенції; смакові добавки; консерванти. <b>Уміти:</b> органолептично визначати якість основної та додаткової сировини; використовувати нетрадиційні та нові види сировини; харчові добавки; комплексні хлібопекарські поліпшувачі; регулятори консистенції; смакові добавки; консерванти
ЗПК.9	Оволодіння основами технохімічного контролю хлібопекарського виробництва	<b>Знати:</b> основні правила роботи в навчальних лабораторіях; значення, завдання та об'єм роботи лабораторій; правила відбору середніх проб та їх характеристику; види лабораторних аналізів; характеристику типового обладнання виробничих лабораторій; класифікацію основних журналів та їх призначення; основи стандартизації та управління якості продукції; загальні методи технохімічного контролю сировини, напівфабрикатів та готової продукції; відомості про кислотність, вологість, методи визначення цукру та жиру; методи та способи контролю якості основної сировини; технологічний процес виробництва та виходу хлібних виробів. <b>Уміти:</b> давати органолептичну оцінку якості сировини, напівфабрикатам, готовим хлібобулочним виробам, визначати вологість та кислотність борошна, кількість та якість клейковини, визначати вміст вологи та цукру в готових виробах, контролювати вихід готових виробів розрахунковим методом, відбракувати готові вироби
ЗПК.10	Оволодіння основами мікробіології, гігієни та санітарних вимог виробництва	<b>Знати:</b> основи мікробіології; загальні характеристики мікроорганізмів, їх морфологію та фізіологію, порядок розповсюдження мікроорганізмів у природі, вплив факторів зовнішнього середовища на мікроорганізми, типи та види бродіння, дихання мікроорганізмів, мікрофлору сировини, мікробіологію тісторобного виробництва; основи гігієни та санітарії на виробництві; порядок проходження медичних оглядів; харчові інфекції та їх профілактику; харчові отруєння та їх профілактику, гігієнічні вимоги, вимоги до виробничої санітарії та особистої гігієни, поняття про дезінфекцію, дезінсекцію та дератизацію, санітарно-гігієнічний режим технологічного процесу на хлібопекарських підприємствах. <b>Уміти:</b> виконувати вимоги гігієни і санітарії при роботі на підприємствах, при виробництві хліба та хлібобулочних виробів; дотримуватись норм особистої гігієни, давати органолептичну оцінку виробам та відрізняти ознаки, види їх псування
ЗПК.11	Дотримання та виконання вимог з охорони праці (законодавчих актів, техніки безпеки,	<b>Знати:</b> правові та організаційні основи, законодавчі акти та нормативні документи з охорони праці; вимоги безпеки праці в галузі, зміст інструкцій, вимоги до організації робочого місця; правила електробезпеки під час експлуатації виробничого обладнання з професії; правила пожежної безпеки, виробничої санітарії та гігієни праці; правила та засоби надання першої

	пожежної та електричної безпеки, виробничої санітарії, правил надання домедичної допомоги)	долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце відповідно до вимог ОП в галузі; дотримуватись вимог законодавчих актів та нормативних документів з охорони праці; застосовувати правила безпеки під час праці, визначати необхідні засоби колективного та індивідуального захисту, вірно їх використовувати; діяти у разі пожежі, застосовувати засоби первинного пожежогасіння; дотримуватись вимог електробезпеки при експлуатації обладнання за професією; дотримуватись вимог виробничої санітарії та гігієни; надавати домедичну допомогу потерпілим при нещасних випадках
ЗПК.12	Оволодіння основами електротехніки	<b>Знати:</b> основні закони електротехніки, основні поняття про електричні кола постійного та змінного струму, магнітне коло, трифазний струм; призначення і класифікацію електровимірювальних приладів, види і методи електричних вимірювань; призначення, будову і принцип дії трансформаторів, їх основні параметри; будову і принцип дії машин змінного струму. <b>Уміти:</b> схематично зображати електричне коло

**Перелік навчальних модулів та професійних компетентностей  
(ПКР– пекар 2, 3, 4, 5-го розрядів)**

Навчальний модуль	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності
<b>ПКР-2.1</b>	<b>Випікання хліба і хлібобулочних виробів у навчально-виробничій лабораторії</b>	
	ПКР-2.1.1	Безпека праці та пожежна безпека у навчально-виробничій лабораторії. Підготовка основної сировини до виробництва
	ПКР-2.1.2	Приготування опари та тіста
	ПКР-2.1.3	Формування та ручна розробка тістових заготовок
	ПКР-2.1.4	Випікання хліба і хлібобулочних виробів у навчально-виробничій лабораторії
<b>ПКР-2.2</b>	<b>Випікання хліба і хлібобулочних виробів на виробництві</b>	
	ПКР-2.2.1	Ознайомлення з підприємством. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки на підприємстві
	ПКР-2.2.2	Випікання хліба і хлібобулочних виробів на виробництві
	ПКР-2.2.3	Складання та транспортування хлібобулочних виробів
<b>ПКР-3.1</b>	<b>Приготування хліба і хлібобулочних виробів на виробництві</b>	
	ПКР -3.1.1	Безпека праці та пожежна безпека на виробництві. Підготовка сировини до виробництва
	ПКР -3.1.2	Приготування пшеничного тіста
	ПКР-3.1.3	Приготування житнього і житньо-пшеничного тіста
	ПКР-3.1.4	Приготування бубличних і сухарних виробів
<b>ПКР-3.2</b>	<b>Приготування кондитерських борошняних виробів у лабораторії</b>	
	ПКР -3.2.1	Безпека праці та пожежна безпека у навчально-виробничій лабораторії. Приготування здобних виробів
	ПКР -3.2.2	Відсаджування тістечок та печива на листи
	ПКР -3.2.3	Розробка та вистоювання тістових заготовок
	ПКР -3.2.4	Смаження виробів у фритюрі
	ПКР -3.2.5	Контроль температурного режиму за допомогою контрольно-вимірювальних приладів у фритюрниці, парового режиму пекарної та сушильної камер
	ПКР-3.2.6	Випікання хлібобулочних виробів
<b>ПКР-3.3</b>	<b>Випікання хліба і хлібобулочних виробів на виробництві</b>	
	ПКР -3.3.1	Інструктаж з охорони праці і пожежної безпеки на підприємстві. Випікання пшеничних та житніх сортів хліба та булочних виробів.

	ПКР -3.3.2	Обслуговування автоматів для виготовлення пончиків і пампушок
	ПКР-3.3.3	Укладання та транспортування хлібобулочних, бубличних, сухарних та борошняних кондитерських виробів
<b>ПКР -4.1</b>	<b>Приготування тіста, розробка тіста для пшеничних, житніх та житньо-пшеничних сортів хліба на виробництві</b>	
	ПКР -4.1.1	Безпека праці та пожежна безпека. Приготування тіста для пшеничних сортів хліба
	ПКР -4.1.2	Приготування тіста для житніх та житньо-пшеничних сортів хліба
	ПКР -4.1.3	Розробка та вистоювання тістових заготовок
	ПКР -4.1.4	Виробництво бубличних, сухарних та борошняних кондитерських виробів
<b>ПКР -4.2</b>	<b>Виробництво хліба, хлібобулочних і здобних виробів у лабораторії</b>	
	ПКР -4.2.1	Виробництво борошняних кондитерських виробів
	ПКР -4.2.2	Випікання хліба, хлібобулочних і здобних борошняних кондитерських виробів
<b>ПКР -4.3</b>	<b>Випікання хліба, хлібобулочних і здобних борошняних кондитерських виробів на виробництві</b>	
	ПКР -4.3.1	Випікання хліба, хлібобулочних і здобних борошняних кондитерських виробів
	ПКР -4.3.2	Випікання заморожених напівфабрикатів з листкового, листково-дріжджового та пісочного тіста
	ПКР -4.3.3	Укладання та транспортування хлібобулочних, бубличних, сухарних та борошняних кондитерських виробів
<b>ПКР -5.1</b>	<b>Випікання здобних та борошняних кондитерських виробів у лабораторії</b>	
	ПКР -5.1.1	Безпека праці та пожежна безпека. Випікання здобних та борошняних кондитерських виробів
	ПКР -5.1.2	Оздоблення поверхні тістових заготовок та виробів оздоблювальними напівфабрикатами
	ПКР-5.1.3	Укладання та транспортування хлібобулочних, бубличних, сухарних та борошняних кондитерських виробів
<b>ПКР -5.2</b>	<b>Виробництво хліба, хлібобулочних, здобних, бубличних і сухарних виробів на виробництві</b>	
	ПКР -5.2.1	Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки на підприємстві. Виробництво бубличних, сухарних та борошняних кондитерських виробів
	ПКР -5.2.2	Розроблення та вистоювання тістових заготовок
	ПКР-5.2.3	Випікання хліба, хлібобулочних, здобних, бубличних, сухарних та борошняних кондитерських виробів

### **Перелік ключових компетентностей**

- Усвідомлення важливості свого трудового внеску в досягнення колективу.
- Оперативність в прийнятті правильних рішень у позаштатних ситуаціях під час роботи.
- Здатність відповідально ставитися до професійної діяльності.
- Здатність діяти в нестандартних ситуаціях.
- Здатність працювати в команді.
- Дотримання професійної етики.
- Здатність запобігати конфліктних ситуацій.
- Здатність до адаптивності та стресостійкості.
- Дотримання професійних та етичних норм поведінки.

## Кваліфікація: пекар 2-го розряду

### 1. Кваліфікаційна характеристика

#### 2-й розряд

**Завдання та обов'язки.** Веде процес випікання хлібобулочних та борошняно-кондитерських виробів під керівництвом пекаря вищої кваліфікації. Змазує та укладає вироби на лотки, вагонетки, транспортер. Вибраковує вироби. Відвозить вагонетки з готовою продукцією і підвозить порожні вагонетки для завантажування. Перевіряє стан лотків. Змазує вручну форми.

**Повинен знати:** основи технологічного процесу випікання хлібобулочних та борошняно-кондитерських виробів; тривалість випікання виготовлюваних виробів, ознаки їх готовності; способи укладання виробів на лотки, вагонетки, транспортер.

**Кваліфікаційні вимоги.** Повна загальна середня освіта та професійна підготовка на виробництві, без вимог до стажу роботи.

#### Приклади робіт.

1. Підготовка до виробництва основної сировини.
2. Приготування опари та тіста згідно рецептури.
3. Поділ тіста на шматки, попереднє вистоювання тістових заготовок, формування та остаточне вистоювання виробів.
4. Укладання тістових заготовок на лопати, листи, касети, форми.
5. Випікання хлібобулочних виробів у різних видах печей під керівництвом пекаря вищої кваліфікації.

### 2. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за професією Пекар 2-го розряду

2.1. При вступі на навчання.

Повна або базова загальна середня освіта.

2.2. Після закінчення навчання.

Повна або базова загальна середня освіта, професійна (професійно-технічна) освіта або професійна підготовка на виробництві, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Пекар 2-го розряду.

### 3. Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників

Професія: 7412 Пекар

Кваліфікація: пекар 2-го розряду

Загальний фонд навчального часу – **461 година**

№ з/п	Напрямок підготовки	Кількість годин			
		Всього годин	ЗПБ	ПКР-2.1	ПКР-2.2
1	Загальнопрофесійна підготовка	70	70		
2	Професійно-теоретична підготовка	168	80	72	16
3	Професійно-практична підготовка	206		66	140
4	Консультації	10			
5	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)	7			
6	Загальний обсяг навчального часу (без п.4)	451	150	138	156

*Примітки*

1. Кваліфікаційна пробна робота виконується за рахунок часу, відведеного на професійно-практичну підготовку.

2. Години, відведені на консультації, враховуються в загальному фонді навчального часу.

#### **4. Типова програма з підготовки за професією Пекар 2-го розряду (Зміст професійних компетентностей)**

	<b>Професійні компетентності</b>	<b>Зміст професійних компетентностей</b>
<b>ПКР-2.1. Випікання хліба і хлібобулочних виробів у навчально-виробничій лабораторії</b>		
ПКР-2.1.1	Безпека праці та пожежна безпека у навчально-виробничій лабораторії. Підготовка основної сировини до виробництва	<p><b>Знати:</b> правила поведінки у навчальних майстернях, режими роботи, форми організації праці і правила внутрішнього розпорядку; безпечні умови праці та правила пожежної безпеки; правила внутрішнього трудового розпорядку; особливості підготовки борошна до виробництва; приготування дріжджової суспензії; приготування розчину солі потрібної концентрації; підготовку води до виробництва; правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; підготувати борошно до виробництва; змішувати (робити валку) борошна, просіювати, відокремлювати металеві домішки з борошна; приготувати дріжджову суспензію, розчин солі потрібної концентрації; підготувати воду до виробництва; обслуговувати відповідні види технологічного устаткування, користуватись виробничим інвентарем, інструментом; вирішувати проблемні ситуації, дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці</p>
ПКР-2.1.2	Приготування опари та тіста	<p><b>Знати:</b> поняття про рецептуру: уніфікована та виробнича рецептури; способи приготування тіста із пшеничного борошна: опарний та безопарний (однофазний); органолептичні ознаки готовності опари та тіста; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце, працювати з технологічною документацією; приготувати пшеничне тісто опарним та безопарним способами згідно рецептури; органолептично визначати готовність опари та тіста; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
ПКР-2.1.3	Формування та ручна розробка тістових заготовок	<p><b>Знати:</b> види та способи ручної розробки тіста для виробів простого асортименту; способи округлення тістових заготовок вручну; умови попереднього вистоювання тістових заготовок; особливості формування та остаточного вистоювання тістових заготовок; вимоги температурного та парового режимів вистоювальної шафи; вимоги безпеки праці при розробці тіста вручну; норми санітарії і гігієни.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце, працювати з технологічною документацією; поділити тісто на шматки вручну; округлювати тістові заготовки вручну; попередньо вистоювати тістові заготовки, формувати та подавати їх на кінцеве вистоювання; контролювати температурний та паровий режими вистоювальної шафи; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
ПКР-2.1.4	Випікання хліба і хлібобулочних виробів у навчально-	<p><b>Знати:</b> основи технологічного процесу випікання хлібобулочних та борошняних виробів; змазування тістових заготовок перед випіканням; види сировини для змащування хлібобулочних виробів; рецептури яєчних змазок та їх використання; тривалість,</p>

	виробничій лабораторії	температуру, паровий режим випікання хлібобулочних виробів, ознаки їх готовності; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; підготувати лабораторні хлібопекарські печі до роботи; пересаджувати тістові заготовки на під печі; робити надрізи та змащувати вручну яєчною сумішшю тістові заготовки перед випіканням; контролювати температурний та паровий режими пекарної камери, дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
<b>ПКР-2.2. Випікання хліба і хлібобулочних виробів на виробництві</b>		
ПКР-2.2.1	Ознайомлення з підприємством. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки на підприємстві	<b>Знати:</b> режим роботи, форми організації праці і правила внутрішнього розпорядку, порядку отримання та здачі інструменту, інвентарю; безпечні умови праці та правила пожежної безпеки на виробництві; норми санітарії і гігієни; правила експлуатації та вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання; зони безпеки та їх огороження; попереджувальні надписи, сигнальні фарбування; знаки безпеки; правила використання засобів колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
ПКР-2.2.2	Випікання хліба і хлібобулочних виробів на виробництві	<b>Знати:</b> особливості підготовки хлібопекарських печей різних типів до роботи у виробничих умовах; технологічні параметри випікання формового пшеничного хліба в конвеєрних печах та ознаки його готовності; порядок підготовки конвеєрних печей до випікання, правила регулювання температури та парового режиму пекарної камери; органолептичні ознаки закінчення випікання. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; підготувати хлібопекарські печі різних типів до роботи у виробничих умовах; пересаджувати тістові заготовки на під печі; надрізати та змащувати яєчною сумішшю тістові заготовки перед випіканням вручну; регулювати та контролювати температурний та паровий режими пекарної камери; випікати формовий пшеничний хліб в конвеєрних печах; висаджувати форми з хлібом на колиски пічного конвеєра, визначати тривалість та закінчення випікання, виймати хліб з печі та форм на приймальний стіл; укладати хліб в лотки, на вагонетки, контейнери; користуватись устаткуванням та інвентарем
ПКР-2.2.3	Складання та транспортування хлібобулочних виробів	<b>Знати:</b> правила укладання готових виробів у лотки, вагонетки, ящики; умови і терміни зберігання готових виробів на підприємстві, умови транспортування готової продукції; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; виймати випечені вироби на сортувальні столи; сортувати готові вироби згідно правил; укладати подові сорти хліба, формові, булочки та здобні вироби на лотки; формувати контейнери; відбракувати готові вироби за органолептичними показниками; переміщувати контейнери та вагонетки з готовими виробами в експедицію хлібозаводу; робити санітарну обробку обладнання для складання та транспортування хлібобулочних виробів; готувати розчини для санітарної обробки лотків, ящиків; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

## 5. Перелік основних засобів навчання

№ з/п	Найменування	Кількість на групу 15 осіб		Примітка
		для індивідуального користування	для групового користування	
	<b>Обладнання</b>			
1.	Шафа теплова (пекарська)		1	
2.	Малогабаритні шафи вистоювання		1	
3.	Столи виробничі		8	
4.	Електронні ваги		8	
5.	Стаціонарні стелажі		2	
6.	Пересувні стелажі		2	
7.	Ємності різного об'єму		8	
8.	Листи металеві		30	
9.	Форми для випікання		30	
10.	Електрична фритюрниця		1	
	<b>Інструменти</b>			
1.	Скребки	1		
2.	Качалки	1	15	
3.	Пензлики	1		
4.	Сита	1		
5.	Ножі звичайні	1		
6.	Ножі фігурні	1		

### Кваліфікація: пекар 3-го розряду

#### 1. Кваліфікаційна характеристика

##### 3-й розряд

**Завдання та обов'язки.** Веде технологічний процес випікання до 3 т хліба за зміну або до 2 т булочних виробів або до 1 т сухарних чи бубличних виробів; випікання борошняно-кондитерських виробів у немеханізованих печах або в одній чи двох механізованих конвеєрних печах. Укладає тістові заготовки на лопати, листи, касети, форми. Насаджує тістові заготовки на під (або люльки) печі. Сушить сухарі в сушильних камерах і печах. Вибирає готові вироби з печей та камер. Контролює температурний і паровий режими пекарної та сушильної камер. Регулює рух пічного конвеєра і роботу механізмів для садіння, вибирання та зволоження хліба. Визначає готовність тістових заготовок до випікання. Укладає вироби в тару, на вагонетки, транспортери. Під час посадки тістових заготовок у піч для вироблення житніх сортів хліба обслуговує тістоділильну машину і контролює процес вистоювання тіста. У разі виробництва формового хліба – вибиває з форм; штучних та дрібноштучних виробів – надрізає вручну або на машині, змазує тісто; бубличних виробів – обсушує обварені тістові кільця; пиріжків – обжарює або випікає; у разі виробництва сухарних виробів завантажує сушильні камери вагонетками, печі – листами, касетами з напівфабрикатами. У разі невеликого обсягу робіт виконує операції з підготовки борошна до виробництва, замішує і формує тісто. Під час випікання виробів у жарових печах спостерігає, контролює роботу топки, підготовляє пекарну камеру до випікання. На пекарнях, обладнаних електропечами, розкладає тістові



заготовки на листи, зважує їх, надрізає вручну; заочує вагонетки, укладає листи у вистоювальні і пекарні камери, викочує вагонетки з камер; спостерігає за режимом вистоювання і випікання; вибраковує і укладає готову продукцію у лотки.

**Повинен знати:** технологічні процеси виробництва хлібобулочних та борошняно-кондитерських виробів; параметри температурного та парового режимів випікання; способи розкладання виробів на поді, листах; методи визначення готовності тістових заготовок до випікання та якості готової продукції; способи регулювання тривалості випікання, зволоженості пекарної камери; фактори, що впливають на вихід хліба та методи їх розрахунку; норми продуктивності печі; будову, принцип роботи та правила експлуатації обслуговуваного устаткування; державні стандарти на готову продукцію, що виробляється.

**Кваліфікаційні вимоги.** Повна загальна середня освіта та професійно-технічна освіта без вимог до стажу роботи або повна загальна середня освіта та професійна підготовка на виробництві. Підвищення кваліфікації та стаж роботи за професією пекаря 2 розряду – не менше 1 року.

### **Приклади робіт**

1. Підготовка основної та допоміжної сировини до виробництва.
2. Приготування тіста для хлібобулочних, бубличних, сухарних та борошняних кондитерських виробів і обслуговування агрегатів.
3. Обслуговування усіх типів машин для розробки, формування, округлення, нарізання та відсаджування тістових заготовок вручну.
4. Визначення готовності тістових заготовок до випікання, змащування яечною змазкою, ручне або машинне надрізування тістових заготовок.
5. Випікання хлібобулочних, здобних, бубличних, сухарних та борошняних кондитерських виробів у різних видах печей.
6. Смаження виробів у фритюрниці.
7. Ведення процесу сушки сухарних виробів.

### **2. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за професією Пекар 3-го розряду**

#### **2.1. При продовженні навчання**

Повна або базова загальна середня освіта.

#### **2.2. При підвищенні професійної кваліфікації**

Освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Пекар 2-го розряду; стаж роботи за професією – не менше 1 року.

#### **2.3. Після закінчення навчання**

Повна або базова загальна середня освіта, професійна (професійно-технічна) освіта або професійна підготовка на виробництві, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Пекар 3-го розряду.

### **3. Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників**

Професія: 7412 Пекар

Кваліфікація: пекар 3-го розряду

Загальний фонд навчального часу – **572 години**

№ з/п	Напря́м підготовки	Кількість годин			
		Всього годин	ПКР-3.1	ПКР-3.2	ПКР-3.3
1	Загальнопрофесійна підготовка				
2	Професійно-теоретична підготовка	178	52	126	
3	Професійно-практична підготовка	367	42	90	235
4	Консультації	20			
5	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)	7			
6	Загальний обсяг навчального часу (без п.4)	552	94	216	235

#### **Примітки**

1. Кваліфікаційна пробна робота виконується за рахунок часу, відведеного на професійно-практичну підготовку.

2. Години, відведені на консультації, враховуються в загальному фонді навчального часу.

3. При підвищенні кваліфікації та перепідготовці загальнопрофесійний блок вивчається в обсязі годин та компетентностей, визначених відповідно до результатів вхідного контролю, і додається до годин загального обсягу навчального часу та до годин загального фонду навчального часу (але не більше, ніж 150 годин).

#### **4. Типова програма з підготовки за професією Пекар 3-го розряду (Зміст професійних компетентностей)**

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей
<b>ПКР-3.1. Приготування хліба і хлібобулочних виробів на виробництві</b>		
ПКР-3.1.1	Безпека праці та пожежна безпека на виробництві. Підготовка сировини до виробництва	<p><b>Знати:</b> режим роботи, форми організації праці і правила внутрішнього розпорядку; безпечні умови праці та правила пожежної безпеки на виробництві; вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування; зони безпеки та їх огороження; знаки безпеки; засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів; вимоги до спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту; порядок підготовки борошна до виробництва: змішування (валку) борошна, просіювання, відокремлення металевих домішок з борошна; правила приготування дріжджової суспензії, розчину солі потрібної концентрації, підготовки води до виробництва; визначення якості основної та додаткової (цукру, жирів, яєць, маку, повидла, горіхів) сировини за органолептичними показниками і її зберігання; умови транспортування видів сировини у тістомісильне відділення; правила підготовки та експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; підготувати борошно до виробництва; змішувати (робити валку) борошна, просіювати, відокремлювати металеві домішки з борошна; приготувати дріжджову суспензію, розчин солі потрібної концентрації, підготувати воду до виробництва; підготувати додаткову сировину до виробництва та транспортувати їх у тістомісильне відділення; підготувати устаткування до роботи; вирішувати</p>

		проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
ПКР-3.1.2	Приготування пшеничного тіста	<p><b>Знати:</b> технологію приготування тіста в тістомісильних машинах періодичної дії з підкатними діжами традиційним методом; приготування опари; визначення готовності опари за органолептичними показниками та кислотністю; порядок замішування тіста на опарі; способи дозування та порядок завантажування сировини; правила обслуговування технологічного устаткування з дотриманнями правил безпеки в тістомісильному відділенні; приготування тіста для здобних виробів опарним способом; приготування опари, тіста, послідовність завантаження сировини, технологічні параметри бродіння опари і тіста для здобних виробів; порядок застосування обминки та здоблення тіста; технологію приготування пшеничного тіста безопарним (однофазним) способом; умови та ознаки завершення процесу замішування тіста; правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; готувати тісто в тістомісильних машинах періодичної дії з підкатними діжами традиційним методом; приготувати опару; визначати готовність опари за органолептичними показниками та кислотністю; замішувати тісто на опарі; дозувати та дотримуватись послідовності завантажування діжі сировиною; обслуговувати технологічне устаткування з дотриманням правил безпеки в тістомісильному відділенні; готувати тісто для здобних виробів опарним способом; дотримуватись послідовності завантаження діжі сировиною, контролювати процес бродіння опари і тіста для здобних виробів; робити обминки та здоблення тіста; готувати пшеничне тісто безопарним (однофазним) способом; визначати готовність процесу замішування тіста; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</p>
ПКР-3.1.3	Приготування житнього і житньо-пшеничного тіста	<p><b>Знати:</b> особливості приготування житнього тіста на густих заквасках; правила приготування густих заквасок; рідких дріжджів та послідовність завантаження діжі сировиною; показники якості рідких дріжджів та заквасок; умови та ознаки завершення процесу замішування тіста; правила експлуатації технологічного обладнання для приготування житнього тіста; органолептичний контроль якості закваски і тіста; вимоги до особливостей замішування та бродіння тіста; способи визначення якості готового тіста та подавання його до розробки; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; готувати житнє тісто на густих заквасках; готувати густі закваски; рідкі дріжджі; визначати якість рідких дріжджів та заквасок органолептично; визначати якість замішаного тіста органолептичним методом; обслуговувати технологічне обладнання для приготування житнього тіста; вести органолептичний контроль якості закваски і тіста; контроль за правильним дотриманням ритму замішування тіста; визначати якість вибродженого тіста та подавати його до розробки; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати</p>

		проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
ПКР-3.1.4	Приготування і бубличних сухарних виробів	<p><b>Знати:</b> технологію приготування бубличного тіста на опарі; натирання і відлежування бубличного тіста; способи формування тістових кілець; правила розкладання тістових заготовок на листи; параметри вистоювання тістових заготовок; порядок обварювання тістових заготовок, тривалість обварювання; укладання листів з заготовками на під печі; випікання тістових заготовок, параметри випікання; технологію приготування тіста для сухарних виробів; формування, змащування і вистоювання заготовок для сухарних плит; умови випікання і охолодження сухарних плит; вимоги до нарізання сухарних плит, розкладання їх на листи для висушування; способи фасування сухарів у пакети; правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; приготувати бубличне тісто на опарі; обслуговувати устаткування для натирання і відлежування бубличного тіста; формувати тістові кільця; розкласти тістові заготовки на листи; обслуговувати устаткування для вистоювання тістових заготовок, контролювати параметри вистоювання; обслуговувати устаткування для обварювання тістових заготовок, контролювати тривалість обварювання; укласти листи з заготовками на під печі; випікати тістові заготовки, контролювати параметри випікання; приготувати тісто для сухарних виробів; формувати, змащувати і вистоювати заготовки для сухарних плит; випікати і охолоджувати сухарні плити; нарізати сухарні плити, розкласти їх на листи для висушування; фасувати сухарі у пакети; обслуговувати відповідні види технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці</p>
<b>ПКР-3.2. Приготування хлібобулочних та борошняно-кондитерських виробів у лабораторії</b>		
ПКР-3.2.1	Безпека праці та пожежна безпека у навчально-виробничій лабораторії. Приготування здобних виробів.	<p><b>Знати:</b> параметри температурного та парового режимів випікання, форми організації праці і правила внутрішнього розпорядку; безпечні умови праці та пожежну безпеку в навчально-виробничих майстернях; приготування тіста опарним та безопарним способами; особливості приготування опари і тіста; способи обробки здобного тіста; способи розділення тіста на великі шматки та заочучування у джгут; способи ділення джгута на певні порції та умови попереднього вистоювання тістових заготовок; способи формування, складання на листи та кінцевого вистоювання тістових заготовок; умови випікання та оздоблення виробів; порядок відбраковування та укладання виробів; правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструментів; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; готувати тісто опарним та безопарним способами; робити обминку та оздоблення для здобного тіста; обробляти здобне тісто; ділити на великі шматки та заочучувати у джгут; ділити джгут на відповідні порції для їх попереднього вистоювання; формувати, укласти на листи для кінцевого вистоювання; випікати та оздоблювати вироби; відбраковувати та</p>

		укладати вироби; обслуговувати відповідні види технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці
ПКР-3.2.2	Відсаджування тістечок та печива на листи	<b>Знати:</b> порядок підготовки робочого інвентарю до роботи, змащування листів та дек для тістових заготовок; способи відсаджування тіста за допомогою кондитерського мішка; параметри випікання та правила оздоблення тістечок; вимоги до фасування тістечок у коробки; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструментів; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; підготувати робочий інвентар до роботи; змащувати листи та деки для тістових заготовок; відсаджувати тісто за допомогою кондитерського мішка; випікати та оздоблювати тістечка; фасувати тістечка у коробки; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
ПКР-3.2.3	Розробка та вистоювання тістових заготовок	<b>Знати:</b> основні правила та способи ручної розробки тіста для виробів складного асортименту; особливості поділу тіста на шматки вручну; способи округлення тістових заготовок вручну; особливості попереднього вистоювання тістових заготовок; порядок формування та остаточного вистоювання тістових заготовок; способи контролю за температурним та паровим режимами вистоювальної шафи; правила використання виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; використовувати прийоми ручної розробки для виробів складного асортименту; ділити тісто на шматки вручну; округлювати тістові заготовки вручну; укладати на стіл для попереднього вистоювання; формувати та обслуговувати устаткування для остаточного вистоювання тістових заготовок; контролювати температурний та паровий режими вистоювальної шафи; раціонально використовувати устаткування та інвентар; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
ПКР-3.2.4	Смаження виробів у фритюрі	<b>Знати:</b> зміни, які відбуваються з жиром при смаженні; сутність процесу; асортимент виробів, які смажать у жирі (піріжки, пампухи (пончики), біляші та ін.); способи формування і смаження пончиків на автоматах для приготування пампухів (пончиків); правила підготовки фритюрниці до роботи; порядок обслуговування обладнання; види жирів для смаження тістових заготовок у фритюрниці; умови заповнення ємкості жиром; тривалість смаження тістових заготовок; способи визначення готовності виробів; правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструментів; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; формувати і смажити пончики на автоматах для приготування пампухів (пончиків); підготувати фритюрницю до роботи; заповнювати ємності жиром; контролювати тривалість смаження тістових заготовок; визначати готовність виробів; безпечно користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог

		охорони праці
ПКР-3.2.5	Контроль температурного режиму за допомогою контрольно-вимірювальних приладів у фритюрниці, та паровий режим пекарної та сушильної камери	<p><b>Знати:</b> види контрольно-вимірювальних приладів; температурний режим випікання виробів у фритюрниці; температурний та паровий режими пекарної та сушильної камери; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; обслуговувати контрольно-вимірювальні прилади; контролювати температурний режим випікання виробів у фритюрниці; контролювати температурний та паровий режими пекарної та сушильної камери; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
ПКР-3.2.6	Випікання хлібобулочних виробів	<p><b>Знати:</b> державні стандарти на готову продукцію, що виробляється; фактори, що впливають на вихід хліба та методи їх розрахунку; норми продуктивності печі; будову, принцип роботи та правила експлуатації обслуговуваного устаткування; порядок підготовки лабораторної пічі до роботи; раціональний режим випікання різних видів хлібобулочних виробів в залежності від виду виробу, стану тіста та інших факторів; способи регулювання режиму випікання в сучасних печах; характеристику хлібопекарських та кондитерських печей за технологічним призначенням та конструктивними особливостями; параметри випікання виробів із заморожених сформованих тістових заготовок; способи розкладання виробів на поді, листах; методи визначення готовності тістових заготовок до випікання та якості готової продукції; параметри випікання хлібобулочних виробів; вимоги до режиму та терміни випікання; правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; способи регулювання тривалості випікання, зволоженості пекарної камери; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; підготувати лабораторні печі до роботи; пересаджувати тістові заготовки на під печі; випікати хлібобулочні вироби згідно запланованого асортименту; контролювати температурний і паровий режими пекарної камери; визначати готовність процесу випікання; вибирати та зволожувати готові вироби із печі; надрізати вручну або на машині штучні та дрібноштучні вироби; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
<b>ПКР-3.3. Випікання хліба і хлібобулочних виробів на виробництві</b>		
ПКР-3.3.1	Інструктаж з охорони праці і пожежної безпеки на підприємстві. Випікання пшеничних та житніх сортів хліба та булочних	<p><b>Знати:</b> порядок підготовки хлібопекарних печей різного типу до роботи; температурний і паровий режими пекарної камери; ознаки готовності виробів при випіканні; особливості випікання подового житнього та пшеничного хліба в конвеєрних печах; правила підготовки конвеєрних печей до випікання, способи регулювання температурного та парового режиму пекарної камери; органолептичні показники оцінки якості випечених виробів; правила експлуатації відповідного технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструментів; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p>

	виробів	<b>Уміти:</b> організувати робоче місце; підготовляти хлібопекарні печі різного типу до роботи; насаджувати тістові заготовки на під (або люльки) печі; укладати тістові заготовки на лопати, листи, касети, форми; випікати хлібобулочні вироби згідно запланованого асортименту; контролювати температурний і паровий режими пекарної камери; визначати готовність виробів; випікати подовий житній та пшеничний хліба в конвеєрних печах; готувати конвеєрні печі до випікання, регулювати температурний та паровий режими пекарної камери; висаджувати тістові заготовки на під (або люльки) печі вручну або за допомогою спеціальних пристроїв; вибирати готові вироби з печі; закривати вагонетки, укладати листи у вистоювальні і пекарні камери, викочувати вагонетки з камер; спостерігати за режимом вистоювання і випікання; вибраковувати і укладати готову продукцію у лотки; органолептично оцінювати якість випечених виробів; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
ПКР-3.3.2	Обслуговування автоматів для виготовлення пончиків і пампушок	<b>Знати:</b> порядок підготовки автомату до роботи; послідовність завантаження автомату тістом; параметри випікання виробів у автоматі для виготовлення пампухів (пончиків), пампушок; правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; підготовлювати автомат до роботи; завантажувати автомат тістом; контролювати та дотримуватись параметрів випікання виробів у автоматі для виготовлення пампухів (пончиків), пампушок; визначати якість виробів органолептичним методом; безпечно користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
ПКР-3.3.3	Укладання та транспортування хлібобулочних, бубличних, сухарних та борошняних кондитерських виробів	<b>Знати:</b> порядок сортування випечених виробів; органолептичні показники якості випечених виробів; правила укладання виробів на лотки; передачу виробів в експедицію; способи механізації роботи у хлібосховищі та експедиції; санітарні вимоги до приміщень хлібосховища і експедиції; санітарну обробку лотків; санітарні вимоги до перевезення хліба і хлібобулочних виробів; терміни та умови зберігання виробів; підбір устаткування та інвентарю; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; сортувати випечені вироби; контролювати якість виробів за органолептичними показниками; відбраковувати вироби; дотримуватись правил укладання виробів на лотки, у ящики; передавати вироби в експедицію; безпечно користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

## 5. Перелік основних засобів навчання

Кваліфікація: пекар 3-го розряду

№ з/п	Найменування	Кількість на групу 15 осіб		Примітка
		для індивідуального користування	для групового користування	
	<b>Обладнання:</b>			

1.	Шафа теплова (пекарська)		1	
2.	Малогабаритні шафи вистоювання		1	
3.	Кутер		1	
4.	Шафа холодильна		1	
5.	Шафа морозильна		1	
6.	Тістомісильна машина		1	
7.	Планетарний міксер		1	
8.	Апарат для пончиків ручний		1	
9.	Мікрохвильова піч		1	
10.	Овоскоп		1	
11.	Міксер планетарний настільний		4	
12.	Тістоділитель		1	
13.	Подова піч		1	
14.	Машина для розкочування тіста		1	
15.	Ваги електронні		8	
16.	Стаціонарні стелажі		2	
17.	Пересувні стелажі		2	
18.	Ємності різного об'єму		8	
19.	Листи металеві		30	
20.	Форми для випікання		30	
	<b>Інструменти</b>			
1.	Скребки	1		
2.	Пензлики	1		
3.	Сита	1		
4.	Ножі звичайні	1		
5.	Качалка	1		
6.	Ножі фігурні	1		

## **Кваліфікація: пекар 4-го розряду**

### **1. Кваліфікаційна характеристика**

**Завдання та обов'язки.** Веде технологічний процес випікання хліба понад 3 до 7 т хліба за зміну або понад 2 т булочних виробів, або понад 1 т сухарних, бубличних виробів; випікання хліба з ручним садінням і надрізанням заготовок; випікання хліба в печах із садінням лопатами; випікання борошняно-кондитерських виробів у трьох і більше механізованих конвеєрних печах. Веде технологічні процеси обшпарювання і випікання бубличних виробів на лініях, обладнаних вистоювально-пічними агрегатами. Змазує подики люльок, насаджує тістові заготовки на подики люльок. Підтримує паровий і температурний режими в пекарній і обшпарювальній камерах. Регулює швидкість руху пічного конвеєра.

**Повинен знати:** технологічні процеси виробництва виготовлюваних виробів; будову і конструктивні особливості обслуговуваного устаткування, правила регулювання його роботи.

**Кваліфікаційні вимоги.** Професійно-технічна освіта. Підвищення кваліфікації та стаж роботи за професією пекаря 3 розряду – не менше 1 року.

#### **Приклади робіт**

1. Обслуговування автоматів для поділу та округлення тіста.
2. Обслуговування всіх типів печей.
3. Підготовка всіх типів печей до випікання заданого асортименту хлібобулочних виробів.



4. Обслуговування різальних та пакувальних машин.
5. Обслуговування вистоювально-пічних агрегатів.
6. Укладання (садіння) тістових заготовок на черинь печі.

**2. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за професією Пекар 4-го розряду**

2.1. При продовженні навчання

Повна загальна середня освіта.

2.2. При підвищенні професійної кваліфікації

Освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» Пекар 3-го розряду; стаж роботи за професією - не менше 1 року.

2.3. Після закінчення навчання

Повна загальна середня освіта, професійна (професійно-технічна) освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Пекар 4-го розряду.

**3. Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників**

Професія: 7412 Пекар

Кваліфікація: пекар 4-го розряду

Загальний фонд навчального часу – **295 годин**

№ з/п	Напрямок підготовки	Кількість годин			
		Всього годин	ПКР -4.1	ПКР -4.2	ПКР -4.3
1	Загальнопрофесійна підготовка	-			
2	Професійно-теоретична підготовка	70	28	24	18
3	Професійно-практична підготовка	203	48	48	107
4	Консультації	15			
5	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)	7			
6	Загальний обсяг навчального часу (без п.п.4.5)	280	76	72	125

**Примітки**

1. Кваліфікаційна пробна робота виконується за рахунок часу, відведеного на професійно-практичну підготовку.
2. Години, відведені на консультації, враховуються в загальному фонді навчального часу.
3. При підвищенні кваліфікації та перепідготовці загальнопрофесійний блок вивчається в обсязі годин та компетентностей, визначених відповідно до результатів вхідного контролю, і додається до годин загального обсягу навчального часу та до годин загального фонду навчального часу (але не більше, ніж 150 годин).

**4. Типова програма з підготовки за професією Пекар 4-го розряду (Зміст професійних компетентностей)**

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей
<b>ПКР-4.1. Приготування тіста, розробка тіста для пшеничних, житніх та житньо-пшеничних сортів хліба на виробництві</b>		
ПКР-4.1.1	Безпека праці та пожежна безпека. Приготування тіста для пшеничних	<b>Знати:</b> режими роботи, форми організації праці і правила внутрішнього розпорядку; безпечні умови праці та пожежну безпеку на виробництві; технологічні процеси виробництва виготовлюваних виробів; будову і конструктивні особливості обслуговуваного устаткування, правила регулювання його роботи; технологію приготування тіста в тістомісильних машинах

	сортів хліба	<p>періодичної та безперервної дії; особливості приготування тіста для окремих сортів виробів із пшеничного борошна згідно запланованого асортименту та вимог нормативно-технічної документації; технологію виготовлення напівфабрикатів, вимоги до їх якості; норми дозування та порядок завантажування сировини; визначення якості приготовленого тіста, передача його на розробку; методи визначення готовності тістових заготовок до випікання; способи регулювання тривалості випікання, зволоженості пекарної камери; фактори, що впливають на вихід хліба та методи їх розрахунку; норми продуктивності печі; державні стандарти на пшеничні сорти хліба; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; підготувати устаткування до роботи; готувати тісто в тістомісильних машинах періодичної та безперервної дії; готувати тісто для окремих сортів виробів із пшеничного борошна згідно запланованого асортименту та вимог нормативно-технічної документації; замішувати напівфабрикати, дотримуватись послідовності завантажування тістомісильних машин сировиною; визначати готовність тіста та напівфабрикатів; передавати тісто на розробку; зважувати тістові заготовки та надрізати їх вручну; обслуговувати технологічне устаткування з дотриманнями правил безпеки в тістомісильному відділенні; випікати хліб в печах із садінням лопатами; дотримуватись норм санітарії і гігієни та вимог охорони праці</p>
ПКР-4.1.2	Приготування тіста для житніх та житньо-пшеничних сортів хліб	<p><b>Знати:</b> технологію приготування тіста на заквасках (з заваркою або без заварки), рідких дріжджах в діжах, агрегатах періодичного або безперервного способу дії; порядок завантаження діжі сировиною; характеристику рідких дріжджів і заквасок; особливості приготування тіста прискореним способом; консервування заквасок; органолептичні ознаки готовності замісу тіста; параметри технологічного процесу приготування заквасок; визначення готовності заквасок та тіста; правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; приготувати тісто на заквасках (з заваркою або без заварки), на рідких дріжджах в діжах, агрегатах періодичним або безперервним способом; дотримуватись послідовності завантаження діжі сировиною; визначати органолептично якість рідких дріжджів і заквасок; приготувати тісто прискореним способом; консервувати закваски; визначати органолептично готовність замішаного тіста; контролювати параметри технологічного процесу і визначати готовність тіста до розробки; подавати готове тісто на розробку; користуватись устаткуванням та інвентарем; змазувати подики люльок, насаджувати тістові заготовки на подики люльок; підтримувати паровий і температурний режими в пекарній камері; регулювати швидкість руху пічного конвеєра; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</p>
ПКР-4.1.3	Розробка та вистоювання тістових заготовок	<p><b>Знати:</b> правила розробки тіста на механічному тістоділителю; операції тістоділительної машини; обслуговування камер і конвеєрних шаф для кінцевого вистоювання тістових заготовок; правила обслуговування вистоювально-пічних агрегатів;</p>

		<p>технологічні параметри кінцевого вистоювання; механізми для надрізання і наколювання тістових заготовок; правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; обробляти тісто на механічному тістоділителю; обслуговувати камери і конвеєрні шафи для кінцевого вистоювання тістових заготовок; обслуговувати вистоювально-пічні агрегати; контролювати технологічні параметри кінцевого вистоювання; регулювати тривалість вистоювання; обслуговувати механізми для надрізання і наколювання тістових заготовок; виконувати ручне садіння і надрізання заготовок; безпечно користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</p>
ПКР-4.1.4	Виробництво бубличних, сухарних та борошняних кондитерських виробів	<p><b>Знати:</b> технологію приготування бубличного тіста на опарі; особливості натирання і відлежування бубличного тіста; способи формування тістових кілець; тривалість обварювання; правила розкладання тістових заготовок на листи; параметри вистоювання тістових заготовок; параметри випікання; вимоги до якості готових виробів; основні види дефектів виробів і їх причини; приготування тіста для сухарних виробів; формування, змащування і вистоювання заготовок для сухарних плит; випікання і охолодження сухарних плит; нарізання сухарних плит на крайці, розкладання їх на листи для висушування; параметри парового і температурного режимів в пекарній і обшпарувальній камерах; фасування сухарів у пакети; технологію приготування борошняно-кондитерських виробів; приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів; характеристику способів теплової обробки; приготування начинок, цукристих напівфабрикатів, масляних кремів; напівфабрикатів для оздоблення тістечок; правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; готувати бубличне тісто на опарі; обслуговувати устаткування для натирання і відлежування бубличного тіста; формувати тістові кільця; розкласти тістові заготовки на листи; обслуговувати устаткування для вистоювання тістових заготовок, контролювати параметри вистоювання; обслуговувати устаткування для обварювання тістових заготовок, контролювати тривалість обварювання; обсушувати обварені тістові кільця; укладати листи з заготовками на під печі (або люльки); випікати тістові заготовки, контролювати параметри випікання; готувати тісто для сухарних виробів; формувати, змащувати і вистоювати заготовки для сухарних плит; регулювати швидкість руху пічного конвеєра; випікати і охолоджувати сухарні плити; нарізати сухарні плити, розкласти їх на листи для висушування; фасувати сухарі у пакети; готувати кондитерські вироби; готувати напівфабрикати для борошняних кондитерських виробів; готувати начинки, цукристі напівфабрикати (мастики, глазури), масляні креми; напівфабрикати для оздоблення тістечок; безпечно користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</p>

<b>ПКР-4.2. Виробництво хліба, хлібобулочних і здобних виробів у лабораторії</b>		
ПКР-4.2.1	Виробництво борошняних кондитерських виробів	<p><b>Знати:</b> технологічні процеси виробництва борошняно-кондитерських виробів; державні стандарти на готову продукцію, що виробляється; асортимент і класифікацію борошняно-кондитерських виробів; асортимент начинок в залежності від сировини; асортимент масляних кремів, напівфабрикатів для оздоблення тістечок; терміни використання, умови зберігання та реалізації; параметри температурного та парового режимів випікання; правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструментів; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; готувати кондитерські вироби; готувати напівфабрикати для борошняно-кондитерських виробів; готувати начинки, цукристі напівфабрикати, масляні креми; готувати напівфабрикати для оздоблення тістечок; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p>
ПКР-4.2.2	Випікання хліба, хлібобулочних і здобних борошняних кондитерських виробів	<p><b>Знати:</b> раціональний режим випікання різних видів борошняно-кондитерських виробів; режим випікання здобних виробів в залежності від виду виробу, стану тіста та інших факторів; способи регулювання режиму випікання в сучасних печах; технологічну характеристику сучасних хлібопекарських і кондитерських печей; правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструментів; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; підготувати лабораторні печі до випікання, регулювати температуру та паровий режим пекарної камери; випікати борошняні кондитерські вироби; пересаджувати сформовані вироби для випікання; надізнати тістові заготовки, оздоблювати; саджати на під печі з дотриманням правил розсаджування; випікати сформовані заморожені тістові заготовки; безпечно користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p>
<b>ПКР-4.3. Випікання хліба, хлібобулочних і здобних борошняних кондитерських виробів на виробництві</b>		
ПКР-4.3.1	Випікання хліба, хлібобулочних і здобних борошняних кондитерських виробів	<p><b>Знати:</b> параметри випікання хлібобулочних виробів, бубличних, сухарних та борошняно-кондитерських виробів у механізованих конвеєрних печах та хлібопекарських печах іншого типу; підготовку хлібопекарних печей до випікання, регулювання температурного та парового режимів пекарної камери, пересаджування тістових заготовок після кінцевого вистоювання на під печі (або люльки) з дотриманням правил розсаджування; визначення готовності випікання виробів; правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструментів; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; випікати хлібобулочні вироби, бубличні сухарні та борошняно-кондитерські вироби у механізованих конвеєрних печах та хлібопекарських печах іншого типу; підготувати хлібопекарні печі до випікання, регулювати температурний та паровий режими пекарної камери,</p>

		пересаджувати тістові заготовки після кінцевого вистоювання на під (або люльки) печі з дотриманням правил розсаджування; визначати готовність випікання виробів; вибивати формовий хліб з форм; змазувати тісто; безпечно користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
ПКР-4.3.2	Випікання заморожених напівфабрикатів з листкового, листково-дріжджового та пісочного тіста	<b>Знати:</b> порядок підготовки печей до роботи; порядок підготовки тістових заморожених заготовок до випікання; особливості випікання виробів із заморожених сформованих тістових заготовок; пересадку тістових заготовок на листи; параметри температурного і парового режиму пекарної камери; режими випікання виробів; вимоги до якості готових виробів; способи та вимоги до укладання виробів на лотки; вимоги до транспортування готових виробів в експедицію хлібозаводу; правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; підготувати печі до роботи; випікати вироби із заморожених тістових заготовок; розкласти готовити тістові заморожені заготовки на листи для випікання; контролювати температуру і паровий режими пекарної камери; дотримуватись режиму випікання виробів; відбракувати та укласти вироби на лотки; транспортувати готові вироби в експедицію хлібозаводу; безпечно користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
ПКР-4.3.3	Укладання та транспортування хлібобулочних, бубличних, сухарних та борошняних кондитерських виробів	<b>Знати:</b> процеси, які виникають в хлібних виробках при зберіганні; причини усихання хліба; фактори, які впливають на розмір усихання; заходи, що зменшують усихання; методи розрахунку усихання виробів; сутність процесу черствіння, його ознаки; методи визначення свіжості хліба; фактори, які впливають на інтенсивність черствіння хліба; практичні способи збереження свіжості хлібних виробів; правила зберігання хліба в закритих контейнерах і в камерах з підвищеною температурою і вологістю повітря; способи пакування виробів; порівняльну оцінку способів зберігання свіжості хлібних виробів; правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструментів; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; обслуговувати обладнання для передачі хліба, булочних, здобних, бубличних, сухарних та борошняних кондитерських виробів в експедицію; обслуговувати різальні та пакувальні машини для фасування готових виробів; безпечно користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

### 5. Перелік основних засобів навчання

№ з/п	Найменування	Кількість на групу 15 осіб		Примітка
		для індивідуального користування	для групового користування	
1	2	3	4	5

	<b>Обладнання:</b>			
1.	Пароконвектомат		1	
2.	Шафа теплова (пекарська)		1	
3.	Малогабаритні шафи вистоювання		1	
4.	Кугер		1	
5.	Шафа холодильна		1	
6.	Шафа морозильна		1	
7.	Тістомісильна машина		1	
8.	Планетарний міксер		1	
9.	Плита індукційна		4	
10.	Апарат для пончиків ручний		1	
11.	Мікрохвильова піч		1	
12.	Овоскоп		1	
13.	Міксер планетарний настільний		4	
14.	Тістоділитель		1	
15.	Машина для розкочування тіста		1	
16.	Подова піч		1	
17.	Ваги електронні		4	
18.	Чайник		1	
19.	Підноси		15	
20.	Сушильна шафа		1	
21.	Металеві бюкси		20	
22.	Ексикатор		2	
23.	Ареометр	1		
24.	Прилад Чижової		1	
25.	Титрувальна установка		1	
26.	Стационарні стелажі		2	
27.	Пересувні стелажі		2	
28.	Ємності різного об'єму		8	
29.	Листи металеві		30	
30.	Форми для випікання		30	
	<b>Інструменти</b>			
1.	Скребки	1		
2.	Пензлики	1		
3.	Сито		3	
4.	Ножі звичайні	1		
5.	Ножі фігурні	1		
6.	Горіхокол		3	
7.	Ножиці	1		
8.	Різець для тіста	1		
9.	Тертка		4	
10.	Виделка		30	
11.	Ложка		30	
12.	Форми для випікання силіконові		5	
13.	Килимок силіконовий	1		
14.	Виймки в асортименті	5		
15.	Качалки	1		

### Кваліфікація: пекар 5-го розряду

#### 1. Кваліфікаційна характеристика 5-й розряд

**Завдання та обов'язки.** Ведення технологічного процесу випікання хліба понад 7 т за зміну; випікання в тендерних печах або в разі одночасного обслуговування і вистоювально-пічного агрегату.

**Повинен знати:** технологічні процеси виробництва виготовлюваних виробів; будову і конструктивні особливості обслуговуваного устаткування, правила регулювання його роботи.

**Кваліфікаційні вимоги.** Професійно-технічна освіта. Підвищення кваліфікації та стаж роботи за професією пекаря 4 розряду – не менше 1 року.

**Приклади робіт**

1. Обслуговування автоматів для поділу та округлення тіста.
2. Обслуговування всіх типів печей.
3. Підготовка всіх типів печей до випікання даного асортименту хлібобулочних виробів.
4. Оздоблення поверхні борошняно-кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами.
5. Обслуговування різальних та пакувальних машин.

**2. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за професією Пекаря 5-го розряду**

**2.1. При підвищенні професійної кваліфікації**

Освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Пекар 4-го розряду; стаж роботи за професією Пекар 4-го розряду – не менше 1 року.

**2.2. Після закінчення навчання**

Освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Пекар 5-го розряду.

**3. Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників**

Професія: 7412 Пекар

Кваліфікація: пекар 5-го розряду

Загальний фонд навчального часу – **275 годин**

№ з/п	Напря́м підготовки	Кількість годин		
		Всього годин	ПКР -5.1	ПКР -5.2
1	Загальнопрофесійна підготовка			
2	Професійно-теоретична підготовка	<b>110</b>	60	50
3	Професійно-практична підготовка	<b>143</b>	36	107
4	Консультації	15		
5	Державна кваліфікаційна атестація	<b>7</b>		
6	Загальний обсяг навчального часу (без п.4)	<b>260</b>	96	157

**Примітки**

1. Кваліфікаційна пробна робота виконується за рахунок часу, відведеного на професійно-практичну підготовку.

2. Години, відведені на консультації, враховуються в загальному фонді навчального часу.

3. При підвищенні кваліфікації та перепідготовці загальнопрофесійний блок вивчається в обсязі годин та компетентностей, визначених відповідно до результатів вхідного контролю, і додається до годин загального обсягу навчального часу та до годин загального фонду

навчального часу (але не більше, ніж 150 годин).

#### 4. Типова програма з підготовки за професією Пекар 5-го розряду (Зміст професійних компетентностей)

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей
<b>ПКР-5.1. Випікання здобних та борошняних кондитерських виробів у лабораторії</b>		
ПКР-5.1.1	Безпека праці та пожежна безпека. Випікання здобних та борошняних кондитерських виробів	<p><b>Знати:</b> режим роботи, форми організації праці і правила внутрішнього розпорядку; безпечні умови праці та правила пожежної безпеки в навчально-виробничих майстернях; порядок підготовки печі до роботи; способи змащування та оздоблення напівфабрикатів перед випіканням; параметри технологічного процесу випікання традиційної продукції та з використанням нетрадиційних, нових видів сировини, що багаті на вітаміни, мікроелементи, харчові волокна; особливості виготовлення борошняних та хлібобулочних виробів спеціального, дієтичного та функціонального призначення; правила відбраковування та укладання готових виробів на лотки; правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, інвентарю, інструментів; особливості випікання виробів в тендерних печах; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; підготувати печі до роботи; змащувати та оздоблювати напівфабрикати перед випіканням; контролювати та дотримуватись параметрів ведення технологічного процесу випікання продукції; відбраковувати та укладати готові вироби на лотки; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</p>
ПКР-5.1.2	Оздоблення поверхні тістових заготовок та виробів оздоблювальними напівфабрикатами	<p><b>Знати:</b> порядок підготовки робочого інвентарю до використання; зміст та завдання оздоблення кондитерських виробів; технологію виготовлення прикрас та правила оздоблення ними готових кондитерських виробів (мастика, марципан, желе, шоколад, айсінг, глазур та ін.); вимоги до якості, терміни використання, зберігання, реалізації; обслуговування автоматів для оздоблення готових виробів; правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструментів; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; підготувати робочий інвентар до використання; готувати прикраси (мастика, марципан, желе, шоколад, айсінг, глазур та ін.) з дотриманням технологічних вимог; визначати їх якість органолептичним методом, оздоблювати ними готові кондитерські вироби; обслуговувати автомати для оздоблення готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</p>
ПКР-5.1.3	Укладання та транспортування хлібобулочних, бубличних, сухарних та борошняних	<p><b>Знати:</b> правила обслуговування автоматизованих та механізованих хлібосховищ, принцип дії; вимоги до санітарної обробки лотків та транспорту для перевезення продукції; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; обслуговувати автоматизовані та механізовані хлібосховища; робити санітарну обробку лотків</p>



	кондитерських виробів	та транспорту для перевезення продукції; користуватись інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
<b>ПКР-5.2. Виробництво хліба, хлібобулочних, здобних, бубличних і сухарних виробів на виробництві</b>		
ПКР-5.2.1	Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки на підприємстві. Виробництво бубличних, сухарних та борошняних кондитерських виробів	<p><b>Знати:</b> форми організації праці, правила внутрішнього розпорядку; безпечні умови праці та правила пожежної безпеки на виробництві; технологію приготування бубличного тіста на густих опарах та однофазним способом за новітніми технологіями з використанням молочної сироватки і інтенсивного замішування; правила обслуговування поточно-механізованих ліній для виробництва бубличних виробів; технологію приготування тіста для сухарних плит опарним здобним способом в діжах і на опарі за новітніми технологіями із скороченим терміном бродіння перед розробкою безперервно-поточним способом; виробництво кондитерських виробів; технологію приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів; характеристики способів теплової обробки; технологію приготування начинок, цукристих напівфабрикатів та масляних кремів; технологію приготування напівфабрикатів для оздоблення тістечок; особливості виробництва дрібноштучних булочних виробів; правила безпечного обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструментів; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; готувати бубличне тісто на густих опарах та однофазним способом за новітніми технологіями з використанням молочної сироватки і інтенсивного замішування; обслуговувати поточно-механізовані лінії для виробництва бубличних виробів; готувати тісто для сухарних плит здобним опарним способом в діжах і на опарі за новітніми технологіями із скороченим терміном бродіння перед розробкою безперервно-поточним способом; виробляти кондитерські вироби; готувати напівфабрикати для борошняних кондитерських виробів; готувати начинки, цукристі напівфабрикати та масляні креми; готувати напівфабрикати для оздоблення тістечок; виробляти дрібноштучні булочні вироби; безпечно користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</p>
ПКР-5.2.2	Розроблення та вистоювання тістових заготовок	<p><b>Знати:</b> правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
ПКР-5.2.3	Випікання хліба, хлібобулочних, здобних, бубличних, сухарних та борошняних кондитерських виробів	<p><b>Знати:</b> технологічні процеси виробництва хліба, хлібобулочних, здобних, бубличних, сухарних та борошняних кондитерських виробів; параметри і способи регулювання режимів випікання в сучасних, тендерних та механізованих конвеєрних печах; параметри випікання виробів з заморожених сформованих тістових заготовок; параметри та правила випікання хлібобулочних виробів у вистоювально-пічних агрегатах; параметри температурного та парового режимів пекарної камери, особливості пересаджування сформованих тістових заготовок на під (або люльки) печі, листи; правила обслуговування поточних</p>

	<p>ліній для виробництва батонів, подового та формового хліба; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; регулювати режим випікання в сучасних печах; випікати вироби з заморожених сформованих тістових заготовок; контролювати режим випікання хлібобулочних виробів у вистоювальних агрегатах та регулювати швидкість руху пічного конвеєра; пересаджувати сформовані тістові заготовки на під (або люльки) печі, садити у тендерну піч; надрізати вручну або на машині штучні та дрібноштучні вироби; обслуговувати поточні лінії для виробництва батонів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
--	---

### 5. Перелік основних засобів навчання

№ з/п	Найменування	Кількість на групу 15 осіб		Примітка
		для індивідуального користування	для групового користування	
	<b>Обладнання:</b>			
1.	Пароконвектомат		1	
2.	Шафа теплова (пекарська)		1	
3.	Малогабаритні шафи вистоювання		1	
4.	Кутер		1	
5.	Шафа холодильна		1	
6.	Шафа морозильна		1	
7.	Тістомісильна машина		1	
8.	Планетарний міксер		1	
9.	Апарат для пончиків ручний		1	
10.	Мікрохвильова піч		1	
11.	Овоскоп		1	
12.	Міксер планетарний настільний		4	
13.	Тістоділителі		1	
14.	Подова піч		1	
15.	Машина для розкочування тіста		1	
16.	Ваги електронні		4	
17.	Плита індукційна		4	
18.	Сушильна шафа		1	
19.	Металеві бюкси		20	
20.	Ексикатор		2	
21.	Ареометр	1		
22.	Прилад Чижової		1	
23.	Титрувальна установка		1	
24.	Стаціонарні стелажі		2	
25.	Пересувні стелажі		2	
26.	Ємності різного об'єму		8	
27.	Листи металеві		30	
28.	Форми для випікання		30	
29.	Чайник електричний		2	
	<b>Інструменти</b>			
1.	Скребки	1		
2.	Пензлики	1		

3.	Сито		3	
4.	Качалка	1		
5.	Килимок силіконовий	1		
6.	Різець для тіста	1		
7.	Лабораторний посуд	1		
8.	Горіхокол		3	
9.	Тертка		3	
10.	Ножі звичайні	1		
11.	Ножі фігурні	1		
12.	Ножиці		8	
13.	Виймки в асортименті	5		
	<b><i>Натуральні зразки:</i></b>			
	Муляжі хлібобулочних, бубличних та сухарних виробів.			

Зауваження та пропозиції щодо змісту стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії Пекар надсилати за адресою: 03035, м. Київ, вул. Митрополита Василя Липківського, 36, Інститут модернізації змісту освіти Міністерства освіти і науки України.  
Телефон: (044)248-91-16