



## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### **Актуальность программы**

Предлагаемая программа разработана для обучающихся 9 классов общеобразовательных организаций в рамках предпрофильной подготовки.

Программа позволяет обучающимся получить представление о значимости профессии пекаря для общества, знакомит с профессиональной деятельностью пекаря по приготовлению и оформлению различных видов хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, а также с родственными профессиями кондитер, тестовод, повар, формовщик теста, бисквитчик, вафельщик, изготовитель пищевых полуфабрикатов, кулинар блюд из рыбы и морепродуктов, машинист тесторазделочных машин, бармен, раскрывает особенности профессии. Объектом профессиональной деятельности пекаря является приготовление и оформление различных видов хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Развитие пищевой промышленности, к которой непосредственно относится данная профессия, в последнее годы развивается высокими темпами. Особенно идет развитие в сфере приготовления и оформления различных видов хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, что на сегодняшний день очень актуально.

Актуальность и целесообразность программы обусловлена стремительным развитием пищевой промышленности и появлением новейших технологий и оборудования, используемых для приготовления и оформления различных видов хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. В связи с этим повышается спрос на работников по профессии пекарь.

Профессия 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» входит в перечень востребованных и перспективных профессий Самарской области (распоряжение правительства самарской области №127-р от 30.03.2023).

Базовые общеобразовательные предметы: химия, биология, математика.

### **ЦЕЛИ и ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ.**

**Цель программы:** практическое знакомство обучающихся образовательных организаций с актуальной и востребованной профессией 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья».

формирование у обучающихся целостного представления о профессиональной деятельности пекаря, родственных профессий (кондитер, тестовод, повар, формовщик теста, бисквитчик, вафельщик, изготовитель пищевых полуфабрикатов, кулинар блюд из рыбы и морепродуктов, машинист тесторазделочных машин, бармен), сферах их включающих.

#### **Задачи** профориентационных каникулярных смен:

– Знакомство с предприятиями изготавливающими мучные хлебобулочные и кондитерские изделия в нашем регионе; информировать о востребованности и перспективности профессии пекарь и кондитер на рынках труда;

– Знакомство с технизмом, ведущим подготовку по предлагаемой профессии пекаря и кондитера

– Знакомство с профессионально- важными качествами работника

Знакомство с условиями получения образования по специальности профессией 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья».

–

– Осуществление профессиональных проб по профессии «Пекарь»

\_ предоставление обучающимся общеобразовательных организаций возможности рефлексии полученного опыта.

Целевая аудитория : обучающиеся 9-х классов общеобразовательных организаций Самарской области.

Количество часов на освоение программы:

Всего-5 академических часов, в том числе: экскурсия в ГБПОУ БАТ-1,5 часа;

Экскурсия на предприятие (« Семейная пекарня»)-1,5 часа

Выполнение практических заданий на базе ГБПОУ БАТ-1 час.

Продолжительность программы 3 дня.

Ожидаемые результаты:

- формирование у обучающихся общеобразовательных организаций общего представления о профессиональном контексте профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья».

- формирование у обучающихся представления о возможности самореализации в регионе

-формулирования положительного отношения к профессии пекаря, кондитера

- получение обучающимся общеобразовательных организаций опыта выполнения практических заданий по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья».

## Тематический план

№	Тема	Количество часов	Организационная форма деятельности
1 день	Общая характеристика профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья». Условия обучения специалиста. Перспективы трудоустройства.	60 мин	Экскурсия на ГБПОУ БАТ
2 день	Основные виды деятельности специалиста, виды продукции, перспективы развития отрасли. Меры поддержки молодых специалистов.	60 мин	Экскурсия на предприятие - «Семейная пекарня»
	Ознакомление с условиями труда на рабочем месте пекаря и кондитера	40 мин	Учебная пекарня отделения ППКРС. Знакомство с сырьем для производства изделий. пробные выпечки.
3 день	Профессиональные пробы по профессии, мастер-классы.	40 мин	Профессиональные пробы по определению качества сырья для производства, замес теста, приготовление полуфабрикатов, виды отделок изделий , выпечка изделий и дегустация.

Общение со студентами техникума, обучающимися по этой специальности	10 мин	беседа
Рефлексия	10 мин	Беседа

### Условия реализации программы

Экскурсия на производство -«Семейная пекарня»- знакомство с предприятие, с рабочими местами, с работниками производства, с перспективой развития производства.

Мастер- класс по изготовлению изделий.

Экскурсия по организации ГБПОУ Безенчукский аграрный техникум. Условия обучения, льготы. Дополнительные возможности.

Профессиональная проба по определению качества сырья и изготовлению изделий из дрожжевого теста.

Мастер- класс по изготовлению фигурной сдобы.

Специалисты ГБПОУ Безенчукский аграрный техникум, мастера производственного обучения профессионального цикла, имеющие профессиональное образование, соответствующей направленности предлагаемой программы.

### Кадровое обеспечение

Специалисты ГБПОУ Безенчукский аграрный техникум, имеющие профессиональное образование. Представители предприятия «Семейная пекарня».

### Материально- техническое и информационное обеспечение

- Учебная пекарня ГБПОУ БАТ;
- Презентация о знакомстве с профессией
- Продукты, оборудование, ивентарь и инструменты для изготовления продукции.