

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПО ПРОФЕССИИ 19.01.04. Пекарь

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

ОП. 01 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

Учебная дисциплина является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 19.01.04. Пекарь.

Аннотация составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04. Пекарь.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл (ОП.01).

Учебная дисциплина может быть использована в профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 19.01.04. Пекарь а также в профессиональном обучении (программы повышения квалификации, подготовки и переподготовки в рамках профессии) в сфере индустрии питания.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Код	Наименование профессиональной компетенции
1	Размножение и выращивание дрожжей
ПК 1.1	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
ПК 1.2	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 1.3	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
2	Приготовление теста.
ПК 2.1	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 2.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 2.4	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
3	Разделка теста.
ПК 3.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.2	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 3.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 3.4	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 3.5	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 3.6	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК 3.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
4	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.
ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
5	Укладка и упаковка готовой продукции.
ПК 5.1	Производить отбраковку готовой продукции.
ПК 5.2	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.3	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:
уметь:

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

ОП.02 «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Учебная дисциплина является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 19.01.04. Пекарь.

Аннотация составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04. Пекарь.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл (ОП.02).

Учебная дисциплина может быть использована в профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 19.01.04. Пекарь а также в профессиональном обучении (программы повышения квалификации, подготовки и переподготовки в рамках профессии) в сфере индустрии питания.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Код	Наименование профессиональной компетенции
1	Размножение и выращивание дрожжей
ПК 1.1	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
ПК 1.2	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 1.3	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
2	Приготовление теста.
ПК 2.1	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 2.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 2.4	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
3	Разделка теста.
ПК 3.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.2	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 3.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 3.4	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 3.5	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 3.6	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК 3.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
4	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.
ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для

	выпекания и сушки.
5	Укладка и упаковка готовой продукции.
ПК 5.1	Производить отбраковку готовой продукции.
ПК 5.2	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.3	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

ОП.03 «Безопасность жизнедеятельности»

Учебная дисциплина является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 19.01.04. Пекарь.

Аннотация составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04. Пекарь.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл (ОП.03).

Учебная дисциплина может быть использована в профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 19.01.04. Пекарь а

также в профессиональном обучении (программы повышения квалификации, подготовки и переподготовки в рамках профессии) в сфере индустрии питания.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Код	Наименование профессиональной компетенции
1	Размножение и выращивание дрожжей
ПК 1.1	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
ПК 1.2	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 1.3	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
2	Приготовление теста.
ПК 2.1	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 2.2	Подготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и

	брожении.
ПК 2.4	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
3	Разделка теста.
ПК 3.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.2	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 3.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 3.4	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 3.5	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 3.6	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК 3.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
4	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.
ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
5	Укладка и упаковка готовой продукции.
ПК 5.1	Производить отбраковку готовой продукции.
ПК 5.2	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.3	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:
уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**Профессиональные модули****ПМ.01 «Размножение и выращивание дрожжей»**

Профессиональный модуль принадлежит к профессиональному учебному циклу и является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04. Пекарь.

Профессиональный модуль состоит из: МДК 01.01 Технологии производства дрожжей, учебной практики.

Место профессионального модуля в структуре ОПОП: в составе профессионального цикла, ПМ.01.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приностей и приправ
ПК 2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Код	Наименование профессиональной компетенции
1	Размножение и выращивание дрожжей
ПК 1.1	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
ПК 1.2	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 1.3	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- выполнения работ по производству дрожжей;

уметь:

- размножать и выращивать дрожжи;
- активировать прессованные дрожжи;
- выполнять контрольные анализы;
- обслуживать оборудование дрожжевого цеха;
- соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;

знать:

- способы изменения температуры дрожжей;
- методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы;
- методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей;
- способы обработки оборудования дрожжевого цеха;
- правила организации работ в цеху;
- требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами

Количество часов на освоение профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 31 час;
 самостоятельной работы обучающегося 25 часов.

Вид промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.

Реализация программы профессионального модуля предполагает концентрированную учебную практику в количестве 36 часов на

предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся после освоения всех разделов профессионального модуля.

ПМ.02 «Приготовление теста»

Профессиональный модуль принадлежит к профессиональному учебному циклу и является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04. Пекарь.

Профессиональный модуль состоит из МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий, учебной и производственной практики.

Место профессионального модуля в структуре ОПОП: в профессиональном цикле, ПМ.02.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приностей и приправ
ПК 2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Код	Наименование профессиональной компетенции
2	Приготовление теста.
ПК 2.1	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 2.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 2.4	Обслуживать оборудование для приготовления теста.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
- приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
- обслуживания оборудования для приготовления теста;

уметь:

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

знать:

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;

- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептов;
- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании

Количество часов на освоение профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 271 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 187 часов; самостоятельной работы обучающегося 84 часа.

Вид промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.

Реализация программы профессионального модуля предполагает концентрированную учебную практику в количестве 198 часов на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся после освоения всех разделов профессионального модуля.

Производственная практика в рамках профессионального модуля проводится концентрированно в количестве 180 часов на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся после освоения всех разделов профессионального модуля.

ПМ.03 «Разделка теста»

Профессиональный модуль принадлежит к профессиональному учебному циклу и является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04. Пекарь.

Профессиональный модуль состоит из: МДК.03.01. Технологии деления теста, формования тестовых заготовок, МДК.03.02. Технологии разделки мучных кондитерских изделий, учебной и производственной практики.

Место профессионального модуля в структуре ОПОП: в профессиональном цикле, ПМ.03

Требования к результатам освоения дисциплины:

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Код	Наименование профессиональной компетенции
3	Разделка теста.
ПК 3.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.2	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 3.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 3.4	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 3.5	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 3.6	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК 3.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- деления теста вручную;
- формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
- работы на тестоделительных машинах;
- работы на машинах для формования тестовых заготовок;
- разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
- настройки и регулирования режимов работы оборудования;
- устранения мелких неполадок оборудования;

уметь:

- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;
- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;

знать:

- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;
- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;
- рецептуры приготовления смазки;
- приемы отделки поверхности полуфабрикатов;
- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;

- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
- правила безопасного обслуживания оборудования

Количество часов на освоение профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 158 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов; самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

Вид промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.

Реализация программы профессионального модуля предполагает концентрированную учебную практику в количестве 126 часов на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся после освоения всех разделов профессионального модуля.

Производственная практика в рамках профессионального модуля проводится концентрированно в количестве 252 часа на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся после освоения всех разделов профессионального модуля.

ПМ.04 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»

Профессиональный модуль принадлежит к профессиональному учебному циклу и является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04. Пекарь.

Профессиональный модуль состоит из МДК.04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий, МДК.04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий, учебной и производственной практики.

Место профессионального модуля в структуре ОПОП: в профессиональном цикле, ПМ.04.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Код	Наименование профессиональной компетенции
4	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.
ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирования режима работы печи;

уметь:

- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;

- загружать полуфабрикаты в печь;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий при выпечке;
- разгружать печь;
- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- приготавливать отделочную крошку, помаду;
- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

знать:

- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
- приемы посадки полуфабрикатов в печь;
- методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
- методы расчета выхода готовой продукции;
- методы определения готовности изделий при выпечке;
- правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
- нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

Количество часов на освоение профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 340 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 236 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 104 часа.

Вид промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.

Реализация программы профессионального модуля предполагает концентрированную учебную практику в количестве 144 часа на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся после освоения всех разделов профессионального модуля.

Производственная практика в рамках профессионального модуля проводится концентрированно в количестве 432 часа на предприятиях,

направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся после освоения всех разделов профессионального модуля.

ПМ.05 «Укладка и упаковка готовой продукции»

Профессиональный модуль принадлежит к профессиональному учебному циклу и является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04. Пекарь.

Профессиональный модуль состоит из МДК.05.01. Технологии упаковки и укладки готовой продукции, учебной и производственной практики.

Место профессионального модуля в структуре ОПОП: в профессиональном цикле, ПМ.05.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Код	Наименование профессиональной компетенции
-----	---

5	Укладка и упаковка готовой продукции.
ПК 5.1	Производить отбраковку готовой продукции.
ПК 5.2	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.3	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- отбраковки изделий;
- укладки готовой продукции;
- упаковки готовой продукции вручную;
- упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;
- устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;

уметь:

- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;
- отбраковывать готовые изделия по массе;
- упаковывать изделия различными способами;
- укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;

знать:

- требования к качеству готовой продукции;
- требования к упаковке и маркировке изделий;
- правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;
- правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования;
- возможные неисправности и способы их выявления

Количество часов на освоение профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 31 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 22 часов; самостоятельной работы обучающегося 9 часов.

Вид промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.

Производственная практика в рамках профессионального модуля проводится концентрированно в количестве 36 часов на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся после освоения всех разделов профессионального модуля.

ФК.00 «Физическая культура»

Учебная дисциплина является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.04. Пекарь.

Аннотация составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04. Пекарь.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Физическая культура (ФК.00).

Требования к результатам освоения дисциплины:

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование общей компетенции
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:
уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

