

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ  
РАБОЧИХ. СЛУЖАЩИХ  
19.01.04 Пекарь**

**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Профессия СПО **19.01.04 пекарь**

входит в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Педагогическими работниками ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» разработан комплект рабочих программ по учебным дисциплинам и по профессиональным модулям ППКРС, Профессиональных стандартов по профессии Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914 Н и профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н; Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»; Требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Хлебопечение».

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих **по профессии СПО 19.01.04 Пекарь.**

Профессиональных стандартов по профессии Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914 Н и профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н; Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»; Требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Хлебопечение»

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование
<b>Профессиональные компетенции</b>	
<b>ВПД 1</b>	<b>Размножение и выращивание дрожжей</b>
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 дрожжевого цеха
<b>ВПД 2</b>	<b>Приготовление тест</b>
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.
ДПК 2.5	Выполнять инструкции и задания пекаря по организации рабочего места
ДПК 2.6	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
ДПК 2.7	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 2.8	Готовить, оформлять и презентовать готовую хлебобулочную продукцию *
<b>ВПД 3</b>	<b>Разделка теста</b>
ПК 3.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ДПК 3.1.1.	<b>Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места</b>
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 формирования тестовых

	заготовок.
ПК 3.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
<b>ВПД 4</b>	<b>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>
ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ДПК 4.1.1.	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
ПК 4.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ДПК 4.2.1.	Технологии выпечки несдобных 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.
<b>ВПД 5</b>	<b>Укладка и упаковка готовой продукции</b>
ПК 5.1	Производить отбраковку готовой продукции.
ДПК 5.1.1	<b>Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места</b>
ДПК 5.1.2	<b>Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий</b>
ПК 5.2	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.3	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.
ДПК 5.3.1	<b>Презентация и продажа хлебобулочных изделий*</b>
<b>Общие компетенции</b>	
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).

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **24** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **16** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **8** часов;
- консультации - **0** часов.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих **по профессии СПО 19.01.04 Пекарь.**

Профессиональных стандартов по профессии Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914 Н и профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н; Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»; Требований, предъявляемых участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Хлебопечение»

### 1.1. Область применения программы

### 1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен:

*Иметь практический опыт*

- Применения экономических и правовых знаний в конкретных производственных ситуациях;\*

*уметь*

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных формальной и безналичной оплаты
- планировать меню с учетом потребительских предпочтений\*\*

*знать*

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда\*
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие создание и деятельность организаций питания\*
- правила и технологии расчетов с потребителями \*
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах\*
- факторы, влияющие на ценовую политику в меню\*\*
- принципы управления предприятием питания\*\*

*Пояснения:*

- \* - требования профстандартов
- \*\* - требования WSI/WSR

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **24** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **16** часов;
- самостоятельной работы обучающегося - **8** часов;
- консультации - **0** часов.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих **по профессии СПО 19.01.04 Пекарь.**

Профессиональных стандартов по профессии Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914 Н и профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н; Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»; Требований, предъявляемых участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Хлебопечение»

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих среднего профессионального образования (далее СПО):

**19.01.04 пекарь.**

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу .

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения 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 устранения 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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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 специальностям НПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции (ОК, ПК)

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).
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.
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.
ДПК 2.5	Выполнять инструкции и задания пекаря по организации рабочего места
ДПК 2.6	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
ДПК 2.7	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 2.8	Готовить, оформлять и презентовать готовую хлебобулочную продукцию *

- 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки студента 88 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 49 часа;
  - самостоятельной работы обучающегося 32 часа;
  - консультации - 7 часов.



# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.01 РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих **по профессии СПО 19.01.04 Пекарь.**

Профессиональных стандартов по профессии Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914 Н и профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н; Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»; Требований, предъявляемых участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Хлебопечение» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**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 дрожжевого цеха**

Рабочую программу профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля 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.

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **216** часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **54** часа;
- самостоятельной работы обучающегося – **6** часов;
- консультаций - **18** часов;
- самостоятельная работа - **18** часов;

Учебной и производственной практики – **144** часа.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 19.01.04 Пекарь.

Профессиональных стандартов по профессии Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914 Н и профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н; Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»; Требований, предъявляемых участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Хлебопечение» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье**

**ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственных рецептур**

**ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении**

**ПК 2.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста**

- ДПК 2.5. Выполнять инструкции и задания пекаря по организации рабочего места.
- ДПК 2.6. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
- ДПК 2.7. Организовывать свое рабочее место\*
- ДПК 2.8. Готовить, оформлять и презентовать готовую хлебобулочную продукцию \*

Рабочую программу профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля 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;

- 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 сухеных 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 рецептур;
- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании
- Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности

**Приготовление теста**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.
ДПК2.5	Выполнять инструкции и задания пекаря по организации рабочего места
ДПК2.6	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
ДПК2.7	Организовывать свое рабочее место*
ДПК2.8	Готовить, оформлять и презентовать готовую хлебобулочную продукцию *
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).

— **\*четвертый уровень квалификации**

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки – **307** часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов – **203** часа;
- самостоятельной работы студентов – **74** часа;
- консультаций - **30** часов.

Учебной и производственной практики – **252** часа.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 19.01.04 **Пекарь**.

Профессиональных стандартов по профессии Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914 Н и профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н; Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»; Требований, предъявляемых участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Хлебопечение»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО

**19.01.04 Пекарь**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Разделки теста**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.**

**ДПК 3.1.1. Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места**

**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 формирования тестовых заготовок.**

**ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.**

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля 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 текстурным заготовкам;
- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;
- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
- устранять дефекты текстурных заготовок различными способами;
- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формирования 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.
- Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности **Разделки теста**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ДПК 3.1.1.	<i>Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места</i>
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 формирования тестовых заготовок.

ПК 3.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
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).

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальная нагрузка на обучающегося – **94** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **64** часа;
- самостоятельной работы обучающихся – **6** часов;
- консультаций - **24** часа.

Учебной и производственной практики – **288** часов.



## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 19.01.04 Пекарь.

Профессиональных стандартов по профессии Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914 Н и профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н; Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»; Требований, предъявляемых участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Хлебопечение»

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО

##### **19.01.04 Пекарь**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

*Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечки.**

**ДПК 4.1.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места**

**ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.**

**ДПК 4.2.1. Технологии выпечки несдобных изделий**

**ПК 4.3. Отделывать 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.**

#### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

**-подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места**

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

**уметь:**

***-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;***

***-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;***

***- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции\*;***

***-технологии выпечки несдобных изделий\*;***

***- технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба\*;***

***- технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий\*;***

***- технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печенья\*;***

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

**знать:**

***- нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организации питания;***

***- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;***

***-назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;***

***- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания;***

***- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке\*;***

***- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции\*;***

- 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;

**\*четвертый уровень квалификации**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности **Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**

, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ДПК 4.1.1.	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
ПК 4.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ДПК 4.2.1.	Технологии выпечки несдобных изделий
ПК 4.3	Отделывать 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.
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).

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **116** часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **80** часов;
- самостоятельной работы обучающегося – **4** часа;
- консультаций - **32** часа.

Учебной и производственной практики – **540** часов

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.05 УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 19.01.04 **Пекарь**.

Профессиональных стандартов по профессии Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914 Н и профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н; Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»; Требований, предъявляемых участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Хлебопечение»

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО

##### **19.01.04 Пекарь**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Укладка и упаковка готовой продукции**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.**

**ДПК 5.1.1.Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места**

**ДПК 5.1.2.Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий**

**ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.**

**ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.**

**ДПК 5.3.1.Презентация и продажа хлебобулочных изделий\***

#### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- отбраковка 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 показателем;
- отбраковать 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
- Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности **Укладка и упаковка готовой продукции** общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 5.1	Производить отбраковку готовой продукции.
ДПК 5.1.1	<i>Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места</i>
ДПК 5.1.2	<i>Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий</i>
ПК 5.2	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.3	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.
ДПК 5.3.1	<i>Презентация и продажа хлебобулочных изделий*</i>
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).

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки студента – **46** часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – **32** часа;
- самостоятельной работы студента – **2** часа;
- консультаций - **12** часов.

Учебной и производственной практики – **180** часов.