

**Аннотации рабочих программ**  
по профессии среднего профессионального образования  
**19.01.04 Пекарь**  
основная профессиональная образовательная программа  
среднего профессионального образования базовой подготовки

**Квалификация: Пекарь**

**Форма обучения – очная**

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования –  
2 года 10 месяцев

**ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом  
производстве**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 **Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве** является частью подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО **19.01.04 Пекарь**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих.

**1.2. Место дисциплины в структуре подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

В результате освоения 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 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.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

## **ОП 02. Экономические и правовые основы производственной деятельности.**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины (далее программа) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04 Пекарь** базовой подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована всеми образовательными учреждениями профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по данной профессии, имеющими государственную аккредитацию.

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

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

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 правовые права в рамках действующего законодательства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- принципы рыночной экономики;
- организационно – правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 47 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 15 часов.

### **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

#### **ОП.03 Безопасность жизнедеятельности**

##### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.02 Безопасность жизнедеятельности** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО **19.01.04 Пекарь**.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения 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 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 неё 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 НПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

**ПМ. 01 Размножение и выращивание дрожжей**

**1.1. Область применения примерной программы**

Примерная программа профессионального модуля (далее - примерная программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности профессии (профессиям) СПО **19.01.04 Пекарь**, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Размножение и выращивание дрожжей 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 оборудования дрожжевого цеха.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке и переподготовке рабочих по профессии «Дрожжевод». Образование основное. Опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся 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. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

всего 96 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;

лабораторные и практические занятия – 8 часов

самостоятельной работы обучающегося 15 часов;

учебной и производственной практики – 36 часов.

**Промежуточная аттестация - экзамен квалификационный**

### **ПМ. 02 Приготовление теста**

Рабочая программа профессионального модуля является частью

основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04. «Пекарь»**, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырьё.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке и переподготовке рабочих по профессии «Тестовод».

Образование основное. 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 обучающийся 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.
- обслуживать оборудование для приготовления теста.

### **уметь:**

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё;
- 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 требование 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 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.

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

всего – 672 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 672 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 603 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 69 часов;  
учебной и производственной практики – 378 часов.

## **Промежуточная аттестация - экзамен квалификационный**

### **ПМ. 03 Разделка теста**

#### **1.1. Область применения программы**

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **19.01.04 «Пекарь»**, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Разделка теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 3.5. 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.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке и переподготовке рабочих по профессии «Тестовод».

Образование основное. Опыт работы не требуется. 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 обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- деление теста вручную;
- формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
- работа на тестоделительных машинах;
- работа на машинах для формования тестовых заготовок;
- разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
- настройки и регулировки режимов работы оборудования;
- устранение мелких неполадок оборудования.

**уметь:**

- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определённую 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 отделять поверхность полуфабрикатов;
- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- производить разделку мучных кондитерских изделий вырабатываемых без крема;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
- обслуживать дежеподъёмники, 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 формы;

- рецептуры приготовления смазки;
- приёмы 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.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 609 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 177 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 135 часов; самостоятельной работы обучающегося – 54 часов; учебной и производственной практики 348 часов.

### **Промежуточная аттестация - экзамен квалификационный**

#### **ПМ. 05 Укладка и упаковка готовой продукции**

##### **1.1. Область применения примерной программы**

Примерная программа профессионального модуля (далее - примерная программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **19.01.04 Пекарь**, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ 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.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

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

Примерная программа профессионального модуля может быть использована для краткосрочной профессиональной подготовки по профессии «Тестовод». Образование основное общее. Опыт работы не требуется.

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

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

## **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

всего 170 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

практические занятия – 6 часов

контрольные работы – 1 час

самостоятельной работы обучающегося 16 часов;

учебной и производственной практики – 114 часов.

**Промежуточная аттестация - экзамен квалификационный**