

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ**  
**основной профессиональной образовательной программы**  
**среднего профессионального образования**  
**по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих**  
**по профессии 19.01.04 «Пекарь»**

**П.00 Профессиональный цикл**

**Общепрофессиональные дисциплины:**

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

Цели и задачи дисциплины:

*В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:*

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

*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.

Структура и содержание учебной дисциплины:

*Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:*

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы; подготовка к практическим работам и из защита; выполнение исследовательской деятельности – индивидуальное проектное задание (используя интернет-ресурсы)	18
Итоговая аттестация в форме – дифференцированный зачет	

*Содержание дисциплины:*

Раздел 1 Основы микробиологии.

Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы.

Тема 1.2. Микробиология важнейших пищевых продуктов.

Тема 1.3. Пищевые инфекции и отравления.

Раздел 2 Санитария и гигиена в пищевом производстве.

Тема 2.1. Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания.

Тема 2.2. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.

Тема 2.3. Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация.

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

Цели и задачи дисциплины:

*В результате изучения 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;

*В результате изучения 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

Структура и содержание учебной дисциплины:

*Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:*

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов/зачетных единиц</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	54
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
теоретические занятия	30
практические занятия	6
Самостоятельная работа	18
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

*Содержание дисциплины:*

Раздел 1 Сущность экономики производства.

Тема 1.1 Рынок, понятия и разновидности. Рыночная конкуренция.

Тема. 1.2 Предприятие как основной субъект хозяйствования.

Раздел 2 Правовое регулирование экономических отношений.

Тема 2.1 Субъекты предпринимательской деятельности. Право собственности.  
Тема 2.2 Общая характеристика трудового права.  
Тема 2.3 Эффективность использования фонда заработной платы и планирование фонда заработной платы

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

#### Цели и задачи дисциплины:

*В результате изучения учебной 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;

*В результате изучения 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 профессиям НПО;

– область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

– порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Структура и содержание учебной дисциплины:

*Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:*

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов/зачетных единиц</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	54
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	36
в том числе:	
лабораторные работы	0
практические занятия	0
контрольные работы	0
<b>Самостоятельная работа</b> Работа с учебником, лекциями, электронными ресурсами (домашняя работа)	18
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

*Содержание дисциплины:*

Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.

Тема 1. Чрезвычайные ситуации мирного времени

Тема 2. Чрезвычайные ситуации военного времени

Тема 3. Устойчивость производства в условиях чрезвычайных ситуаций

Тема 4. Основные виды потенциальных опасностей в быту и на производстве

Раздел 2. Медицинские знания при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.

Тема 5. Первая медицинская помощь пострадавшим

Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность.

Тема 6 Вооруженные силы Российской Федерации – защитники нашего Отечества

Тема 7. Символы воинской части

Тема 8. Воинская обязанность

Тема 9. Особенности военной службы

## **ПМ.00 Профессиональные модули**

### **ПМ 01. Приготовление теста**

#### **МДК.01.01. Технологии приготовления теста**

*В результате освоения 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;

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен 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;

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:*

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активации прессованных и сухих 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.

Структура и содержание профессионального модуля:

*Объем учебных часов и виды учебных работ:*

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	216
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	144
в том числе:	
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося	72

<b>Учебная практика</b>	216
<b>Производственная практика</b>	108
<b>Всего</b>	540

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Производственная практика проводится концентрированно.

*Содержание профессионального модуля:*

Раздел 1. Подготовка и дозирование сырья.

Раздел 2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам.

Раздел 3. Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении.

Раздел 4. Обслуживание оборудования для приготовления теста.

### **ПМ 02. Разделка теста**

#### **МДК.02.01. Технология деления теста на куски и формование тестовых заготовок**

*В результате освоения 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;

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **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 отделять 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;

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **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.

Структура и содержание профессионального модуля:

*Объем учебных часов и виды учебных работ:*

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	115
в том числе:	
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося	54
<b>Учебная практика</b>	432
<b>Производственная практика</b>	108
<b>Всего</b>	702

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Производственная практика проводится концентрированно.

*Содержание профессионального модуля:*

Раздел 1. Деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

Раздел 2. Формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

Раздел 3. Разделка мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

Раздел 4. Разделка полуфабрикатов из мороженого теста.

Раздел 5. Укладка сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

Раздел 6. Обслуживание оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок.

Раздел 7. Обслуживание шкафа окончательной расстойки и регулирование режима расстойки полуфабрикатов.

## **ПМ 03. Термическая обработка теста и отделка поверхностей булочных изделий хлеба**

### **МДК. 03.01. Технология выпекания хлеба и хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий**

*В результате освоения 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;

*– В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **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;

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **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

Структура и содержание профессионального модуля:

*Объем учебных часов и виды учебных работ:*

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объём часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	281
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	187
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося	94
<b>Учебная практика</b>	204
<b>Производственная практика</b>	72
<b>Всего</b>	557

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Производственная практика проводится концентрированно.

*Содержание профессионального модуля:*

Раздел 1. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке.

Раздел 2. Контроль и регулирование режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

Раздел 3. Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий.

Раздел 4. Контролирование и регулирование режима сушки сухарных изделий.

Раздел 5. Контролирование и регулирование режима приготовления мучных кондитерских изделий.

Раздел 6. Обслуживание печей, духовых шкафов и другое оборудование для выпекания и сушки.

#### **ПМ 04. Упаковка и укладка готовой продукции**

##### **МДК.04.01. Технологии упаковки и укладки готовой продукции**

*В результате освоения 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;

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь**:*

- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;
- отбраковывать готовые изделия по массе;
- упаковывать изделия различными способами;

- укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **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.

Структура и содержание профессионального модуля:

*Объем учебных часов и виды учебных работ:*

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объём часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	171
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	114
в том числе:	
практические занятия	17
Самостоятельная работа обучающегося	57
<b>Учебная практика</b>	228
<b>Производственная практика</b>	72
<b>Всего</b>	471

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Производственная практика проводится концентрированно.

*Содержание профессионального модуля:*

Раздел 1. Отбраковка готовой продукции.

Раздел 2. Упаковка и маркировка хлебобулочных изделий.

Раздел 3. Укладка изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

### **ФК.00 Физическая культура**

*В результате освоения раздела "Физическая культура" обучающийся должен **уметь**:*

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

*В результате освоения раздела "Физическая культура" обучающийся должен **знать**:*

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

Структура и содержание учебной дисциплины:

*Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:*

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объём часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	
в том числе:	

практические занятия	51
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	51
в том числе:	
Занятия в различных секциях, участие в соревнованиях, составление комплексов упражнений оздоровительной гимнастики, ведение «Дневника здоровья и самоконтроля за состоянием здоровья», проведение самооценки здоровья, подбор различных упражнений для развития физических качеств (силы, гибкость, быстроты, выносливости, ловкости), выполнение упражнений для успешной сдачи контрольных упражнений	
Итоговая аттестация в форме – дифференцированный зачет	

*Содержание дисциплины:*

Раздел 1. Легкая атлетика.

Тема 1.1. Строевые упражнения.

Тема 1.2. Общие развивающие упражнения.

Тема 1.3. Бег на короткие дистанции.

Тема 1.4. Прыжки в длину.

Тема 1.5. Бег на средние и длинные дистанции.

Тема 1.6. Кроссовая подготовка.

Тема 1.7. Метание.

Раздел 2. Гимнастика.

Тема 2.1. Акробатика.

Раздел 3. Спортивные игры.

Тема 3.1. Волейбол.

Тема 3.2. Настольный теннис.

Тема 3.3. Футбол.

Тема 3.4. Баскетбол.

Раздел 4. Лыжная подготовка.