

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

для профессии: 19.01.04 Пекарь

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края

«Гулькевичский строительный техникум»

1. Область применения рабочей программы

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

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина изучается в рамках профессионального цикла.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной 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

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 (69+6) часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 (46+4) часов; в том числе практических 25 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 25 (23+2) часов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

учебной дисциплины ОП.02 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»
для профессии: 19.01.04 Пекарь

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края

«Гулькевичский строительный техникум»

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» предназначена для подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС НПО по профессии 19.01.04 Пекарь. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при реализации основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.04 «Пекарь» всеми образовательными учреждениями среднего профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной специальности.

Рабочая программа разработана на основе Федерального Государственного стандарта по профессии 19.01.04 Пекарь

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен:

уметь:

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

знать:

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

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 (48+6) часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 (32+4) часов; самостоятельной работы обучающегося 18 (16+2) часов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

учебной дисциплины ОП 03. Безопасность жизнедеятельности
для профессии: 19.01.04 Пекарь

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края

«Гулькевичский строительный техникум»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения

квалификации и переподготовки, «здоровьесберегающее обучение», и профессиональной подготовке рабочих профессий 19.01.04 Пекарь.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина Безопасность жизнедеятельности входит в общепрофессиональный цикл по 19.01.04 Пекарь.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Целью изучения безопасности жизнедеятельности является формирование:

- общих компетенций, включающих в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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).

Профессиональных компетенций, включающих в себя способность:

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.

5.2.2. 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.

5.2.3. 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.
- 5.2.4. 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.
- 5.2.5. 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:

- 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 специальностью;
- 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 профессии СПО;

область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

В рабочей программе представлены:

- результатом освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины;

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста
для профессии: 19.01.04 Пекарь

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края
«Гулькевичский строительный техникум»

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии: 19.01.04 Пекарь, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 19.01.04 Пекарь

Уровень образования: основное общее, среднее полное образование.

Опыт работы не требуется.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

программа профессионального модуля входит в профессиональный цикл

3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся 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;
- 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 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

Вариативная часть

*Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента
Технологический процесс замеса и образования теста. Понятие полуфабриката в хлебопечении
Составление и заполнение таблицы качественных показателей ржаного теста
Составление и заполнение таблицы качественных показателей ржано-пшеничного теста*

4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 664(658+32) часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 134 (128+8) часа;
самостоятельной работы обучающегося 62 (46+16) часов;
учебной и производственной практики 468 часов.

В рабочей программе представлены:

- результатом освоения профессионального модуля;
- структура и содержание программы профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля;

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста
для профессии: 19.01.04 Пекарь

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края

«Гулькевичский строительный техникум»

1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО 19.01.04 Пекарь, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
в части освоения вида профессиональной деятельности:

Разделка теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК3.4.Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК3.5.Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы.

ПК3.6.Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК3.7.Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

Программа профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста может быть использована на базе основного общего образования и на базе среднего (полного) общего образования, в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке работников сферы общественного питания и производстве пищевой продукции при наличии основного общего образования Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании по подготовки или переподготовки кадров, в дополнительном профессиональном образовании по профессии 19.01.04 Пекарь. При наличии образования: основного общего, среднего полного образования. Опыт работы не требуется.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

программа профессионального модуля входит в профессиональный цикл

3. 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:

- 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 определённую форму;
- проводить предварительную расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, 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 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, слоёного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;
- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки, в 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;

4.Количество часов на освоение программы профессионального

модуля:

всего 614 час. в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 557 час., включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 125 час.;

самостоятельной работы обучающегося 57час.;

учебной и производственной практики 432 час.

В рабочей программе представлены:

- результатом освоения профессионального модуля;
- структура и содержание программы профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоение профессионального модуля;

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

профессионального модуля **ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**
для профессии: 19.01.04 Пекарь

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Гулькевичский строительный техникум»

1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля **ПМ.04.Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий** – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО 19.01.04 Пекарь, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения вида профессиональной деятельности: Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК.4.6 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании по подготовки или переподготовки кадров, в дополнительном профессиональном образовании по профессии 19.01.04 Пекарь. При наличии образования: основного общего, среднего полного образования. Опыт работы не требуется.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

программа профессионального модуля входит в профессиональный цикл

3. 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:

- 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 упёк, 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;
- *использовать технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий;*
- *применять технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;*
- *соблюдать технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий;*
- *применять технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печенья.*

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;
- приёмы посадки полуфабрикатов в печь;
- методы расчёта упёка, усушки хлебных изделий;
- методы расчёта 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;
- *Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций 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;*

- *Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции*
- *Правила и технологии расчёта с потребителями;*
- *Принципы и приёмы презентации хлебобулочной продукции потребителям .*

4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.04.

всего **636** (615+21) часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **572** (558+14) час.,
включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 140 час.;

самостоятельной работы обучающегося 64 (57+7) час.;

учебной и производственной практики 432 час.

В рабочей программе представлены:

- результатом освоения профессионального модуля;
- структура и содержание программы профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоение профессионального модуля;

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

профессионального модуля **ПМ.05 Укладка и упаковка готовой
продукции**

для профессии: 19.01.04 Пекарь

Организация – разработчик: Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края
«Гулькевичский строительный техникум»

1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в

соответствии с ФГОС по профессии НПО 19.01.04 Пекарь, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения вида профессиональной деятельности:

Приготовление теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.5.1. Производить отбраковку готовой продукции;

ПК.5.2. Производить упаковку и отбраковку хлебобулочных изделий;

ПК.5.3. Складывать изделия в лотки, вагонетки контейнер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании по подготовки или переподготовки кадров, в дополнительном профессиональном образовании по профессии 19.01.04 Пекарь. При наличии образования: основного общего, среднего полного образования. Опыт работы не требуется.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

программа профессионального модуля входит в профессиональный цикл

3. 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;

уметь:

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

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

4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего 145 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 123 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 51 час;
самостоятельной работы обучающегося 22 часа;
производственная практика 72 часа.

В рабочей программе представлены:

- результатом освоения профессионального модуля;
- структура и содержание программы профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля;

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

для профессии: 19.01.04 Пекарь

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Гулькевичский строительный техникум»

1. Область применения рабочей программы

Программа учебной практики (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО 19.01.04 Пекарь, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения вида профессиональной деятельности: ПМ 02. 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.

ПМ 03. 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.

ПМ 0 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.

ПМ 05. 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.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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).

Рабочая учебной практики может быть использована в профессиональном образовании по подготовки или переподготовки кадров, в дополнительном профессиональном образовании по профессии 19.01.04 Пекарь. При наличии образования: основного общего, среднего полного образования. Опыт работы не требуется.

2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

программа учебной практики входит в профессиональный цикл

3. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

уметь

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;

- взвешивать, растворять и 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;
- 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, 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;
- 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;

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

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими видам деятельности (ВПД):

4. Количество часов на освоение программы учебной практики Всего 684 часа.

В рабочей программе представлены:

- результатом освоения учебной практики;
- структура и содержание программы учебной практики;
- условия реализации программы учебной практики;
- контроль и оценка результатов освоения учебной практики;

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

для профессии: 19.01.04 Пекарь

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Гулькевичский строительный техникум»

1. Область применения рабочей программы

Программа производственной практики (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в

соответствии с ФГОС по профессии НПО 19.01.04 Пекарь, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения вида профессиональной деятельности:

ПМ 02. 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.

ПМ 03. 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.

ПМ 0 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.

ПМ 05. 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.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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).

Рабочая производственной практики может быть использована в профессиональном образовании по подготовки или переподготовки кадров, в дополнительном профессиональном образовании по профессии 19.01.04 Пекарь. При наличии образования: основного общего, среднего полного образования. Опыт работы не требуется.

2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

программа производственной практики входит в профессиональный цикл

3. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций
- комплексное освоение обучающимися видов профессиональной

деятельности:

- Приготовление теста;
- Разделка теста;
- Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий;
- Укладка и упаковка готовой продукции.

по профессии СПО 19.01.04 Пекарь.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

4. Количество часов на освоение программы производственной практики

Всего 756 часа.

В рабочей программе представлены:

- результатом освоения производственной практики;
- структура и содержание программы производственной практики;
- условия реализации программы производственной практики;

- контроль и оценка результатов освоение производственной практики;

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиена в пищевом производстве для профессии: 19.01.04 Пекарь

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Гулькевичский строительный техникум»

1. Область применения программы

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 19.01.04 Пекарь
Уровень образования: основное общее, среднее полное образование.

Опыт работы не требуется.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

программа учебной дисциплины входит в общепрофессиональный цикл

3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -51 (45+6) часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 (32+4) часов;

в том числе практических -18 часов;

- самостоятельной работы обучающегося -15 (13+2) часов.

В рабочей программе представлены:

- результатом освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины;

