

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

19.01.04 ПЕКАРЬ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее ОПОП) по профессии 19.01.04 Пекарь составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь (приказ МО РФ от 02.08.2013г. №799);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 №1189 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования";
- Письмо Минобразования России от 20.10.2010 г. № 12-696 «Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО\СПО».

1.2. Нормативный срок освоения программы (базовой) подготовки по профессии 19.01.04 Пекарь, при очной форме получения образования: - на базе среднего общего образования -10 месяцев

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности:

Область профессиональной деятельности выпускника:

Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов и других штучно-кондитерских мучных изделий.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного. Кондитерского производства; -

технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных, тортов и других штучно-кондитерских мучных изделий;

-рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов, других штучно-кондитерских мучных изделий;

-технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского производства.

Виды деятельности выпускника:

Обучающийся по профессии 19.01.04 Пекарь готовится к следующим видам деятельности:

- приготовление теста;
- разделка теста;
- термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; -
- укладка и упаковка готовой продукции;
- приготовление тортов и пирожных

2.2. Требования результатам освоения ППКРС.

Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ППКРС. 2.2.1. Общие компетенции. Выпускник, освоивший ППКРС СПО, должен обладать общими компетенциями, включающимися в себя способность:

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).

Учебный план по профессии 19.01.17 Повар, кондитер разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта профессии.

Программы учебных дисциплин профессиональной подготовки и профессиональных модулей разработаны в соответствии с локальными актами техникума.

2.3. Профессиональные компетенции. Выпускник, освоивший ППКРС СПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

Приготовление теста.

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.

Разделка теста

ПК3.1 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, платки, в формы.

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

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

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.

Укладка и упаковка готовой продукции.

ПК4.1. Производить отбраковку готовой продукции

ПК4.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий

ПК4.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Приготовление тортов и пирожных

ПК.5.1. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 5.2.. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 5.3. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

3. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ 19.01.04 ПЕКАРЬ

Образовательная программа включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей.

Учебный план по специальности 19.01.04 Пекарь разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта по профессии.

Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей разработаны на основании Федерального государственного образовательного стандарта по профессии в соответствии с локальными актами техникума

В рамках профессиональной подготовки представлены рабочие программы следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

Общепрофессиональный учебный цикл

Общепрофессиональные учебные дисциплины:

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

ОП.02. Экономические и правовые основы производственной деятельности.

ОП.03. Безопасность жизнедеятельности.

Профессиональные модули:

ПМ.01. Приготовление теста.

ПМ.02. Разделка теста.

ПМ.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

ПМ.04. Укладка и упаковка готовой продукции.

ПМ.05 Приготовление тортов и пирожных.

Раздел ФК.00 Физическая культура

Учебная практика.

Производственная практика.

Промежуточная аттестация

Государственная итоговая аттестация

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС 19.01.04 Пекарь (текущая и промежуточная аттестация) преподавателями и мастерами разработаны фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

4.АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Общепрофессиональные учебные дисциплины

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04 Пекарь** входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

В результате освоения 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;

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;

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **48 часов**, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **32 часа**;

самостоятельная работа обучающегося **16 часов**.

ОП.02. Экономические и правовые основы производственной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04 Пекарь** входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- способы ресурсосбережения в организации;
- понятие, виды предпринимательства;
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы
- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- формы и системы оплаты труда;
- механизм формирования заработной платы.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **40 часов**, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **32 часа**;

самостоятельная работа обучающегося **8 часов**.

Освоение образовательных результатов по дисциплине завершается подведением итогов в форме **дифференцированного зачета** в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

ОП.03. Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессиям СПО **19.01.04 Пекарь**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

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 специальности;
- 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.

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.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **48 часов**, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **32 часа**;

самостоятельная работа обучающегося **16 часов**.

Освоение образовательных результатов по дисциплине завершается подведением итогов в форме **дифференцированного зачета** в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

Профессиональные модули

ПМ.01.Приготовление теста.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.04 Пекарь** входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление теста** 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.

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, обслуживания оборудования для приготовления теста;

уметь:

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

ПМ.01.Приготовление теста изучается в объеме **445 часов**; максимальная учебная нагрузка – 301 час; обязательная аудиторная нагрузка составляет **202 часа**, самостоятельная работа – **64 часа**, консультации – **35 часов**; учебная практика – **72 часа**, производственная – **72 часа**.

Освоение результатов по ПМ.01 завершается подведением итогов по МДК.01.01, МДК.01.02, ПП в форме **дифференцированных зачетов**; по ПМ.01 в форме **экзамена (квалификационного)** в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

ПМ.02. Разделка теста.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.04 Пекарь**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии 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.3.3. 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.

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 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.

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.

ПМ.02 Разделка теста изучается в объеме **308 часов**; максимальная учебная нагрузка – **164 часа**; обязательная аудиторная нагрузка составляет **110 часов**, самостоятельная работа – **33 часа**, консультации – **21 час**; учебная практика – **72 часа**, производственная – **72 часа**.

Освоение результатов по ПМ.02 завершается подведением итогов по МДК.02.01, МДК.02.02, ПП в форме **дифференцированных зачетов**; по ПМ.02 в форме **экзамена (квалификационного)** в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

ПМ.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.04 Пекарь**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**: и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.3.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК.3.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК.3.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК.3.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК.3.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК.3.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

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 и др.;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи;

уметь:

- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
- загружать полуфабрикаты в печь;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий при выпечке;
- разгружать печь;
- определять выход готовой продукции,
- рассчитывать упек и усушку;

- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- приготавливать отделочную крошку, помаду;
- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой и т.д.;

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.

ПМ.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий изучается в объеме **354 часа**; максимальная учебная нагрузка – **210 часов**; обязательная аудиторная нагрузка составляет **144 часа**, самостоятельная работа – **16 часов**, консультации – **50 часов**; учебная практика – **72 часа**, производственная – **72 часа**.

Освоение результатов по ПМ.03 завершается подведением итогов по МДК.03.01, МДК.03.02, ПП в форме **дифференцированных зачетов**; по ПМ.03 в форме **экзамена (квалификационного)** в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

ПМ.04 Укладка и упаковка готовой продукции

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.04 Пекарь**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 (Промышленная экология и биотехнологии) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Укладка и упаковка готовой продукции.**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПМ.4.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПМ.4.2. Производить упаковку и маркировку хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий.

ПМ.4.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры и др. виды тары

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;
- устранение 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;
- регулирование режимов работы упаковочного оборудования, возможные неисправности и способы их выявления.

ПМ.04 Укладка и упаковка готовой продукции изучается в объеме **132 часов**; максимальная учебная нагрузка – **60 часов**; обязательная аудиторная нагрузка составляет **42 часа**, самостоятельная работа – **3 часа**, консультации – **15 часов**; учебная практика – **36 часов**, производственная – **36 часов**.

Освоение результатов по ПМ.04 завершается подведением итогов по МДК.04.01, ПП в форме **дифференцированных зачетов**; по ПМ.04 в форме **экзамена (квалификационного)** в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

ПМ.05 Приготовление тортов и пирожных

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.04 Пекарь**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 (Промышленная экология и биотехнологии) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление тортов и пирожных** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.5.1. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 5.2.. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 5.3. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

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

иметь практический опыт:

приготовления кондитерских изделий

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству кондитерских изделий;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

ПМ.05 Приготовление тортов и пирожных изучается в объеме **308 часов**; максимальная учебная нагрузка – **128 часов**; обязательная аудиторная нагрузка составляет **86 часов**, самостоятельная работа – **30 часов**, консультации – **12 часов**; учебная практика – **108 часов**, производственная – **72 часа**.

- Освоение результатов по ПМ.05 завершается подведением итогов по МДК.05.01, МДК 05.02. ПП в форме **дифференцированных зачетов**; по ПМ.05 в форме **экзамена (квалификационного)** в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

ФК.00 Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины *физическая культура* является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессиям СПО **19.01.04 Пекарь**

Рабочая программа учебной дисциплины *физическая культура* разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **19.01.04 Пекарь**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

знать:

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

Физическая культура как учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл в объеме **80 часов** (макс. уч. нагрузка). Обязательная аудиторная нагрузка составляет **40 часов**, внеаудиторная самостоятельная работа – 40 часов.

Освоение образовательных результатов по дисциплине завершается подведением итогов в форме **дифференцированного зачета** в рамках промежуточной аттестации обучающихся.