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

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной  
профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.  
Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в  
дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения  
квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 16472 «Пекарь»; 12901 «Кондитер».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной** **образовательной программы: у**чебная дисциплина дисциплина ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве входит в состав общепрофессиональных дисциплин.

**1.3**.**Программа включает следующие разделы:**

1.Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

2. Структура и содержание программы учебной дисциплины

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

4.Контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

**1.4.Цели и задачи учебной дисциплины**

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.

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

Максимальная учебная нагрузка (всего) - …час

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)- 34 часа

в том числе:

практические занятия- 6 час

Самостоятельная работа обучающегося (всего) – …. час

**1.6. Вид промежуточной аттестации -** дифференцированный зачет.

**1.7. Наименование разделов дисциплины.**

Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве

Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве

**1.8. Информационное обеспечение (основные источники).**  
**Печатные издания:**

Основные источники:

1. А.А.Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И.Никитенко Учебник:  
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Часть 1.  
Москва, Издательский центр «Академия» 2017 г.

2. А.Н.Мартинчик Учебник: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Москва, Издательский центр «Академия» 2017 г.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.- Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и  
определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция  
общественного питания, реализуемая населению. Общие технические  
условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия  
общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 –  
01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод  
органолептической оценки качества продукции общественного питания. –  
Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические  
документы на продукцию общественного питания. Общие требования к  
оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.:  
Стандартинформ, 2014.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции  
общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ,  
2014.

10.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и  
социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте  
России 29.09.2015 № 39023).

11.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

12.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П.Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.

13.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2016 г.

14.Мартинчик А.Н., Королёв А.А., Трофимов Л.С. Учебник Физиология  
питания, санитария и гигиена: 3-е Москва, Академия, 2004 г.

**Интернет ресурсы:**

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа:  
<http://www.pitportal.ru/>

2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)

3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)

4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа:  
[www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)

5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа:  
[www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)

6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)

7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа:  
[www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)

8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим  
доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)

9. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**  
**учебной дисциплины ОП.02. Экономические и правовые основы**  
**профессиональной деятельности**

1.1**.Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной  
профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.04 Пекарь. Программа дисциплины может быть использована:

- в дополнительном профессиональном образовании по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»;

- в профессиональной подготовке по профессии «Повар»,

- в рамках курсов повышения квалификации по профессии «Повар, кондитер»

**1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП по профессии**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Программа включает следующие разделы:**

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины

3. Условия реализации учебной дисциплины

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

**1.4. Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

Принципы рыночной экономики

Организационно-правовые формы предприятий

Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения

Механизмы формирования заработной платы

**1.4. Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

Принципы рыночной экономики

Организационно-правовые формы предприятий

Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения

Механизмы формирования заработной платы

Формы оплаты труда

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

Ориентироваться в общих вопросах экономики пищевой продукции

Применять правовые и экономические знания в конкретных производственных ситуациях

Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства

**1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - …. часа, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 32 ч.,

практические занятия – 10 ч.,

внеаудиторная самостоятельная работа - ….. часов.

**1.6. Вид промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**1.7. Информационное обеспечение (основные источники).**

1. Основы экономики организации: учебник и практикум для СПО / под ред. Л.А. Чалдаевой , А.В. Шарковой. – М.: издательство Юрайт, 2017.

2. Основы экономики: учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф.образования/ (Кожевников и др.); под ред. Н.Н. Кожевникова. – 9-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2014

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**учебной дисциплины ОП.03. Безопасность жизнедеятельности**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной  
профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по  
профессии (профессиям) СПО 19.01.04 Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.  
**1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к  
общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

**1.3. Программа включает следующие разделы:**

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины

3. Условия реализации учебной дисциплины

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

**1.4**. **Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и устранения их последствий в профессиональной деятельности и быту;

-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

-применять первичные средства пожаротушения;

-ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

-оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения 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 СПО;

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

-порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающихся **…** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся **68** часов;

практические занятия – 5 часов,

самостоятельной работы обучающихся **…** часов.

**1.6. Вид промежуточной аттестации**

Дифференцированный зачёт

**1.7. Наименование разделов дисциплины**

Раздел 1. Безопасность и защита человека в чрезвычайных ситуациях

Раздел 2. Порядок и правила оказания первой медицинской помощи

Раздел 3. Организация военной службы

**1.8. Информационное обеспечение (основные источники)**

Основные источники:

Э.А.Арустамов, Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко. «Безопасность  
жизнедеятельности»: Учебник для студентов учреждений среднего проф.  
образования. – М.: «Академия», 2016 г.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**  
**учебной дисциплины ОП.04. Охрана труда**

**1.1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной  
профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.04 Пекарь. Программа дисциплины может быть использована:

- в дополнительном профессиональном образовании по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»;

- в профессиональной подготовке по профессии «Повар»,

- в рамках курсов повышения квалификации по профессии «Повар, кондитер»

**1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП по профессии**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Программа включает следующие разделы:**

1. Основы охраны труда

2. Основы управления охраной труда в организации

3. Специальные вопросы обеспечения требований охраны труда и безопасности производственной деятельности

4. Социальная защита пострадавших на производстве

**1.4. Цели и задачи дисциплины**

Приобретение слушателями необходимых знаний по охране труда для их применения в практической деятельности в сфере безопасности и охраны труда с целью обеспечения профилактических мер по сокращению производственного травматизма и профессиональных заболеваний, снижения уровней профессиональных рисков.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

⎯ законы и иные нормативные правовые акты в сфере охраны труда;

⎯ основы охраны труда;

⎯ основы управления охраной труда в организации;

⎯ специальные вопросы обеспечения требований охраны труда и безопасности производственной деятельности;

⎯ положения о социальной защите пострадавших от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний;

⎯ перечень нарушений требований охраны труда, которые заведомо создают реальную угрозу наступления тяжких последствий (несчастный случай на производстве, авария, катастрофа).

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

⎯ правильно применять положения и процедуры законов и иных нормативных правовых актов по охране труда;

⎯ анализировать изменения законодательства в сфере охраны труда;

⎯ формулировать предложения по приведению условий труда на рабочих местах в соответствие с требованиями охраны труда;

⎯ осуществлять контроль за обеспечением профилактических мер по сокращению производственного травматизма и профессиональных заболеваний;

⎯ осуществлять контроль за эффективностью мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда;

⎯ осуществлять контроль за предоставлением работникам установленных компенсаций по условиям труда;

⎯ пользоваться справочными информационными базами данных, содержащими документы и материалы по охране труда.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен владеть:

⎯ навыками разработки локальных нормативных актов организации в соответствии с государственными нормативными требованиями охраны труда с учетом специфики деятельности организации;

⎯ безопасными методами и приемами выполнения работ и оказания первой помощи пострадавшим на производстве;

⎯ анализировать состояние условий и охраны труда в организации и разрабатывать мероприятия по их улучшению;

⎯ организовывать, координировать и анализировать работу по охране труда в организации (подразделении);

⎯ выстраивать систему мотивации к безопасному выполнению работ;

⎯ знать финансово-экономические основы охраны труда,

⎯ рассчитывать затраты и выгоды от реализации мероприятий по охране труда.

**1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - …. часа, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 30 ч.,

практические занятия – 10 ч.,

внеаудиторная самостоятельная работа - ….. часов.

**1.6. Вид промежуточной аттестации** – экзамен.

**1.7. Информационное обеспечение (основные источники).**

1. Трудовой кодекс Российской Федерации,

2. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний»,

3. Порядок обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций, утвержденного постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации и Министерства образования Российской Федерации от 13 января 2003 года № 1/29.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**учебной дисциплины ОП.05. Техническое оснащение и организация рабочего места**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной  
профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по  
профессии (профессиям) СПО 19.01.04 Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.  
**1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

**1.3. Программа включает следующие разделы:**

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины

3. Условия реализации учебной дисциплины

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

**1.4**. **Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

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

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

- способы организации рабочих мест пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

- правила электробезопасности, пожарной безопасности;

- правила охраны труда в организациях питания.

**1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающихся **…** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся **32** часа;

практические занятия – 6 часов,

самостоятельной работы обучающихся **…** часов.

**1.6. Вид промежуточной аттестации**

Экзамен

**1.7. Наименование разделов дисциплины**

Раздел 1. Организация рабочего места пекаря.

Раздел 2. Организация снабжения мучного кондитерского цеха.

Раздел 3. Организация производственных цехов.

Раздел 4. Организация обслуживания оборудования.

**1.8. Информационное обеспечение (основные источники)**

Основные источники:

1.Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Е.Б. Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2016.

2. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко.- М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2016.

3. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.М. Калинина.- М.: «Академия», «Мастерство», 2017.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**учебной дисциплины ОП.06. Основы предпринимательской деятельности**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной  
профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по  
профессии (профессиям) СПО 19.01.04 Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Учебная дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

**1.3. Программа включает следующие разделы:**

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины

3. Условия реализации учебной дисциплины

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

**1.4**. **Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

– предлагать идею бизнеса на основании выявленных потребностей;

– обосновать конкурентные преимущества бизнес - идеи;

– обосновать основные фонды предприятия;

- обосновать использование специальных налоговых режимов;

– обосновать отнесение предприятий к субъектам малого и среднего предпринимательства;

– определять потенциальную возможность получения субсидий субъектами предпринимательства на территории Камчатского края.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– основные фонды предприятия;

– организационно-правовые формы предприятий;

– общее определение рынка и участников рыночных отношений;

– основные организационные формы предпринимательства, их основные особенности.

Должен обладать следующими качествами:

- потребность в экономической активности;

- стремление самостоятельно принимать производственные решения;

- мотивация к продолжению обучения в области экономики, менеджмента и маркетинга.

**1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающихся **…** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся **44** часа;

практические занятия – 24 часа,

самостоятельной работы обучающихся **…** часов.

**1.6. Вид промежуточной аттестации**

Контрольная работа

**1.7. Информационное обеспечение (основные источники)**

Основная и дополнительная литература:

1. Батрова Т.А. Предпринимательское право. - М.: ИЦ РИОР: НИЦ Инфра-М, 2016. http://znanium.com/bookread.php?book=253937

2. Беляева О.А. Предпринимательское право: Учебное пособие. - 3-e изд., испр. и доп. - М.: ИНФРА-М: КОНТРАКТ, 2016. <http://znanium.com/bookread.php?book=261390>

3. Голубева Т.М. Основы предпринимательской деятельности: Учебное пособие. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2017 http://znanium.com/bookread.php?book=400632

4. Наумов В.Н. Основы предпринимательской деятельности: Учебник. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. http://znanium.com/bookread.php?book=411733

5. Предпринимательское право Российской Федерации : Учебник для вузов, 2-е изд. / Отв. ред. Е.П. Губин, П.Г. Лахно. – М.: Норма, 2011.

6. Резник С.Д., Глухова И.В. Основы предпринимательской деятельности: содержание деятельности, качества и компетенции, профессиональная карьера, личная организация предпринимателя: Уч.пос. / Под общ. ред. С.Д.Резника. - 3 изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014 http://znanium.com/bookread.php?book=412258

7. Российское предпринимательское право: Учебник / Отв. ред. И.В. Ершова, Г.Д. Отнюкова. – М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2012.

8. Российское предпринимательское право: Учебник / Под ред. В.А. Хохлова - 2-e изд. - М.: ИЦ РИОР: НИЦ ИНФРА-М, 2014. <http://znanium.com/bookread.php?book=402007>

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**  
**Профессионального модуля**  
**ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО ППКРС 19.01.04 Пекарь входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

**1.2. Место ПМ в структуре ОПОП по профессии**  
ПМ. 01 входит в состав профессионального цикла учебного плана ОПОП СПО по профессии Пекарь на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС.

**1.3**.**Программа ПМ включает следующие разделы**

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.

2.Результаты освоения профессионального модуля.

3.Структура и содержание профессионального модуля.

4.Условия реализации профессионального модуля.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности).

**1.4 Требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- выполнения работ по производству дрожжей;

**уметь:**

- размножать и выращивать дрожжи;

- активировать прессованные дрожжи;

- выполнять контрольные анализы;

- обслуживать оборудование дрожжевого цеха;

- соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;

**знать:**

- способы изменения температуры дрожжей;

- методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы;

- методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей;

- способы обработки оборудования дрожжевого цеха;

- правила организации работ в цеху;

- требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами.

**1.5. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального** **модуля:**

всего – … часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – …. час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 71 час;

самостоятельной работы обучающегося – …. часов;

учебной практики – 72 часа;

практическая практика – 72 часа.

**1.6. Наименование разделов ПМ**

Раздел 1. «Размножение и выращивание дрожжей»

**1.7. Информационное обеспечение (основные источники)**

Основные источники:

1.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных  
изделий: учебник.- М.: Академия, 2015.

2.Кузнецова Н.И., Сиданова М.Ю. Технология производства мучных  
кондитерских изделий: учебник, 2017.

3.Кузнецова Н.И., Сиданова М.Ю. Технология и организация и организация производства кондитерских изделий: учебник, 2017.

4.Буравчикова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов  
приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник: М.: Академия, 2017.

Дополнительные источники:

1. Зверева Л.Ф., Немцова Э.С., Волкова Н.Л**.** Технология и технохимический контроль хлебопекарного производства.– М.: Легкая и пищевая промышленность, 2018.

2. Карушева Н.В., Лурье И.С. Технохимический контроль кондитерского  
производства. –М.: ВО «Агропромиздат», 2017.

3. Елисеева С.И. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах. –М.: Агропромиздат, 2016.

**Интернет-ресурсы**:  
официальный сайт Российского союза пекарей **www. r-s-p. Ru**

Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник, 2002г <http://bookre.org/reader?file=772475&pg=8>

Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий http://www.academia moscow.ru/offline/\_books/fragment/101116302/101116302f.pdf

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**Профессионального модуля ПМ. 02 Приготовление теста**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО ППКРС 19.01.04 Пекарь входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

**1.2. Место профессионального модуля в структуре основной**  
**профессиональной образовательной программы:**

ПМ. 02 входит в состав профессионального цикла учебного плана ОПОП СПО по профессии Пекарь на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС.

**1.3**.**Программа ПМ включает следующие разделы**

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.

2.Результаты освоения профессионального модуля.

3.Структура и содержание профессионального модуля.

4.Условия реализации профессионального модуля.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности).

**1.4 Требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;

- приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;

- обслуживания оборудования для приготовления теста.

**уметь:**

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими  
инструкциями;

- взвешивать, растворять дозировать необходимое сырье;

- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;

- 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.

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

всего – …. часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – ….. часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 85 часов;

самостоятельной работы обучающегося – …. часа;

учебной практики - 90 часов;

производственной практики – 252 часа.

**1.6. Наименование разделов ПМ**

Раздел ПМ 1. «Приготовление теста для хлебобулочных изделий»

Раздел ПМ 2. «Приготовление теста для мучных кондитерских изделий»

**1.7. Информационное обеспечение (основные источники)**

Основные источники:

1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник.- М.: Академия, 2014.

2. Кузнецова Н.И., Сиданова М.Ю. Технология производства мучных  
кондитерских изделий: учебник, 2017.

3.Кузнецова Н.И., Сиданова М.Ю. Технология и организация и организация производства кондитерских изделий: учебник, 2017.

4.Буравчикова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов

**Интернет-ресурсы**:  
официальный сайт Российского союза пекарей **www. r-s-p. Ru**

Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник, 2002г <http://bookre.org/reader?file=772475&pg=8>

Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий http://www.academia moscow.ru/offline/\_books/fragment/101116302/101116302f.pdf

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**профессионального модуля**

**ПМ. 03. Разделка теста**

* 1. **Область применения рабочей программы**

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

* 1. **Место ПМ в структуре ОПОП по профессии**

ПМ. 03 входит в состав профессионального цикла учебного плана ОПОП СПО по профессии 19.01.04 Пекарь на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС.

**1.3**.**Программа ПМ включает следующие разделы**

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.

2.Результаты освоения профессионального модуля.

3.Структура и содержание профессионального модуля.

4.Условия реализации профессионального модуля.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности).

**1.4. Требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- деления теста вручную;

- формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;

- работы на тестоделительных машинах;

- работы на машинах для формования тестовых заготовок;

- разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;

- настройки и регулирования режимов работы оборудования;

- устранения мелких неполадок оборудования.

**уметь:**

- делить тесто на куски заданной формы, 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 отделывать 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;

- массы 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.

**1.5. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального** **модуля:**

всего – … часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – …. час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 99 часов;

самостоятельной работы обучающегося – …. часов;

учебной практики – 108 часов;

производственной практики – 276 часов.

**1.6. Наименование разделов ПМ.**

Раздел 1. «Разделка дрожжевого теста»

Раздел 2. «Разделка теста и отделка поверхности мучных кондитерских  
изделий».

**1.7. Информационное обеспечение основные источники**

Основные источники:

1.Буравчикова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов  
приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник: М.: Академия, 2017.

2.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных  
изделий: учебник.- М.: Академия, 2014.

Дополнительные источники:

1. Зверева Л.Ф., Немцова Э.С., Волкова Н.Л. Технология и технохимический контроль хлебопекарного производства.– М.: Легкая и пищевая промышленность, 2018.

2. Карушева Н.В., Лурье И.С. Технохимический контроль кондитерского  
производства. –М.: ВО «Агропромиздат», 2017.

3. Елисеева С.И. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах. – М.: Агропромиздат, 2016.

4. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие. 2017.

5. Хроменков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. учебник для нач. проф. образования. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

6. Хлебобулочные изделия. Методы анализа.- М.: ИПК «Издательство  
стандартов», 2016.

6.Бутейкис Н.Г, Жукова А.А. Приготовление мучных кондитерских изделий Москва Экономика 1988г

**Интернет-ресурсы**:  
официальный сайт Российского союза пекаре www. r-s-p. Ru

Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, 2014. <http://www.academia-moscow.ru/offline/_books/fragment/101116302/101116302f.pdf>

Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник, 2002г <http://bookre.org/reader?file=772475&pg=8>

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**Профессионального модуля**

**ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных** **изделий.**

**1.1.Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии ФГОС по профессии СПО, входящих в укрупненную группу профессий СПО 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

**1.2Место ПМ в структуре ОПОП по профессии**

ПМ. 04 входит в состав профессионального цикла учебного плана ОПОП СПО по профессии 19.01.04 Пекарь на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС.

**1.3**.**Программа ПМ включает следующие разделы**

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.

2.Результаты освоения профессионального модуля.

3.Структура и содержание профессионального модуля.

4.Условия реализации профессионального модуля.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности).

**1.4. Требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- 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 выпечки;

- 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.

**знать:**

- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечки;

- 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 выпечки;

- правила техники безопасности при выборке готовой продукции;

- нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.

**1.5.Количество часов на освоение рабочей программы профессионального** **модуля:**

всего - …. часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – …. часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 91 час;

самостоятельной работы обучающегося – …. час;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики - 228 часов.

**1.6. Наименование разделов ПМ**

Раздел 1. **«**Определять готовность полуфабрикатов к выпечке»

Раздел 2. «Выпечка и отделка полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»

**1.7. Информационное обеспечение (основные источники)**

Основные источники:

1.Буравчикова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов  
приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник: М.: Академия, 2017.

2.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник.- М.: Академия, 2016.

Дополнительные источники:

1. Зверева Л.Ф., Немцова Э.С., Волкова Н.Л. Технология и технохимический контроль хлебопекарного производства.– М.: Легкая и пищевая промышленность, 2018.

2. Карушева Н.В., Лурье И.С. Технохимический контроль кондитерского  
производства. –М.: ВО «Агропромиздат», 2017.

3. Елисеева С.И. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах. – М.: Агропромиздат, 2016.

4. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие: 2007.

5. Хроменков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. учебник для нач. проф. образования. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

6. Хлебобулочные изделия. Методы анализа.- М.: ИПК «Издательство  
стандартов», 2016.

7.Бутейкис Н.Г, Жукова А.А. Приготовление мучных кондитерских изделий Москва Экономика 1988г

Интернет-ресурсы:

официальный сайт Российского союза пекаре www. r-s-p. Ru

Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014.  
<http://www.academia-moscow.ru/offline/_books/fragment/101116302/101116302f.pdf>

Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник, 2002г <http://bookre.org/reader?file=772475&p>

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**Профессионального модуля**

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

**1.1.Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии ФГОС по профессии СПО, входящих в укрупненную группу профессий СПО 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

* 1. **Место ПМ в структуре ОПОП по профессии**

ПМ. 05 входит в состав профессионального цикла учебного плана ОПОП СПО по профессии 19.01.04 Пекарь на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС.

**1.3. Программа ПМ включает следующие разделы**

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.

2.Результаты освоения профессионального модуля.

3.Структура и содержание профессионального модуля.

4.Условия реализации профессионального модуля.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)

**1.4. Требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- 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.

**1.5. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального** **модуля:**

всего –…. часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - …. часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 94 часа;

самостоятельной работы обучающегося – …. часа;

учебной практики – 54 часа.

производственной практики - 180 часов.

**1.6. Наименование разделов ПМ**

Раздел 1. **«**Определять готовность полуфабрикатов к выпечке »

Раздел 2. «Выпечка и отделка полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»

**1.7. Информационное обеспечение (основные источники)**

Основные источники:

Основные источники:

1.Буравчикова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов  
приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник: М.: Академия, 2017.

2.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных  
изделий: учебник.- М.: Академия, 2014.

Дополнительные источники:

1. Зверева Л.Ф., Немцова Э.С., Волкова Н.Л. Технология и технохимический контроль хлебопекарного производства.– М.: Легкая и пищеваяпромышленность, 2008.

2. Карушева Н.В., Лурье И.С. Технохимический контроль кондитерского  
производства. –М.: ВО «Агропромиздат», 2007.

3. Елисеева С.И. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах. –М.: Агропромиздат, 2006.

4. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие: 2007.

5. Хроменков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. учебник для нач. проф. образования. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.

6. Хлебобулочные изделия. Методы анализа.- М.: ИПК «Издательство  
стандартов», 2006.- 107с.

7.Бутейкис Н.Г, Жукова А.А. Приготовление мучных кондитерских изделий Москва Экономика 1988г

Интернет-ресурсы:

официальный сайт Российского союза пекаре www. r-s-p. Ru

Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, 2014. <http://www.academia-moscow.ru/offline/_books/fragment/101116302/101116302f.pdf>

Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник, 2002г <http://bookre.org/reader?file=772475&p>