

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Тюменской области «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

к основной профессиональной образовательной программе
(программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих)
по профессии среднего профессионального образования

19.01.04 Пекарь

Составлены в соответствии с ФГОС СПО по профессии 260103.01 Пекарь
(утвержден приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 № 799
(с изменениями и дополнениями от 09.01.2015),
зарегистрирован в Минюсте России от 22.08.2013 № 29657)

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ОПОП/ППКРС в соответствии с ФГОС

1.2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина относится к дисциплинам общепрофессионального цикла профессиональной подготовки

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

| Умения | Знания |
|--|--|
| 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; | 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. |

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

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).

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.

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.

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
- 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.
- 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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 44 ч.,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 ч.,

самостоятельной работы обучающегося – 10 ч.,

консультации – 2 ч.

1.5. Форма промежуточной аттестации

Контрольная работа

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. Экономические и правовые основы производственной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ОПОП/ППКРС в соответствии с ФГОС

1.2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина относится к дисциплинам общепрофессионального цикла профессиональной подготовки

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

| Умения | Знания |
|--|--|
| ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; | принципы рыночной экономики; |
| применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; | организационно-правовые формы организаций; |
| защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства; | основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; |
| | механизмы формирования заработной платы; |
| | формы оплаты труда |

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

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).

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.

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.

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

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать 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.

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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 ч.,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 ч.,

самостоятельной работы обучающегося – 14ч.

1.5. Форма промежуточной аттестации

Контрольные работы

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03. Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ОПОП/ППКРС в соответствии с ФГОС

1.2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина относится к дисциплинам общепрофессионального цикла профессиональной подготовки

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

| Умения | Знания |
|--|---|
| <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военноучетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим;</p> | <p>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;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p> |

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

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).

- 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.
- 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.
- 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
- 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.
- 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 44 ч.,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 ч.,

самостоятельной работы обучающегося – 12 ч.

1.5. Форма промежуточной аттестации

Дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04. Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ОПОП/ППКРС в соответствии с ФГОС

1.2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина относится к дисциплинам общепрофессионального цикла профессиональной подготовки

Учебная дисциплина включена в учебный план в соответствии с решением Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ProfiLUM»)

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

В процессе изучения учебной дисциплины у обучающегося формируется региональная компетенция:

РК1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путём разработки и реализации предпринимательских бизнес –идей.

СК 1. Качественно анализировать собранную информацию и выделять все факторы, влияющие на проблему.

СК 2. Стремиться к минимизации тайм-киллеров в своем графике.

СК 3. Структурировать предоставляемую информацию от общего к частному, от проблемы к решению.

СК 4. Определять, какой информации не хватает для четкого понимания ситуации.

СК 5. Достигать своих целей, принимая во внимание цели оппонентов

СК 6. Оцениваете возможные риски и последствия выбранных решений

СК 7. Определяет целевую аудиторию в соответствии с потребностями клиентов.

СК 8. Формирует ценовую политику в соответствии с особенностями производства, прямыми и косвенными затратами, рентабельности системой налогообложения, ценовой политикой конкурентов.

СК 9. Владеет коммуникативными навыками работы с различными категориями клиентов (деловое общение).

СК 10. Владеет техниками активных продаж.

СК 11. Умеет определять степень результативности продаж.

СК 12. Умеет определять отраслевую специфику потенциальных участников рынка.

СК 13. Оценивает финансовые возможности предприятия.

СК 14. Устанавливает взаимодействие (поиск посредников) и хозяйственные связи между странами.

ЦК 01. Командная работа.

ЦК 02. Самоорганизация при решении задач.

ЦК 03. Следование принципам безопасности, ответственности и этики.

ЦК 04. Поиск, обработка и обмен информацией.

ЦК 05. Решение комплексных задач и принятие решений.

1.3 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 ч.,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 ч.,

самостоятельной работы обучающегося – 36 ч.

1.4. Форма промежуточной аттестации

Другие формы контроля (аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок/ проект)

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05. Цифровая экономика

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ОПОП/ППКРС в соответствии с ФГОС

1.2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина относится к дисциплинам общепрофессионального цикла профессиональной подготовки.

Учебная дисциплина включена в учебный план с целью реализации Национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации», утвержденной протоколом заседания президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам от 04.06.2019 г. № 7

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

| Знать | Уметь |
|--|--|
| основные понятия цифровой экономики; базовые понятия ключевых цифровых технологий; основы правового регулирования вопросов использования и внедрения цифровых технологий; государственную политику, направленную на цифровизацию экономики, роли региональных органов власти и органов местного самоуправления в развитии цифровой экономики; виды и структуру бизнес-планов; этапы составления бизнес-план | правильно моделировать ситуацию с учетом особенностей цифровой экономики, выделять и соотносить негативные и позитивные факторы цифровой трансформации, определять степень их воздействия на макро- и микроэкономические показатели, на возможности ведения бизнеса; применять современные экономико-математические методы; составлять бизнес-план |

В процессе изучения учебной дисциплины у обучающегося формируются компетенции:

РК1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путём разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.

ККЦЭ1. Коммуникация и кооперация в мультикультурной среде

ККЦЭ 2. Саморазвитие в условиях неопределенности

ККЦЭ 3. Креативное мышление

ККЦЭ 4. Управление информацией и данными

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 ч., в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –36 ч.,

самостоятельной работы обучающегося – 18 ч.

1.5. Форма промежуточной аттестации

Другие формы контроля (аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок)

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06. Финансовая грамотность физических лиц / Финансовая грамотность юридических лиц

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ОПОП/ППКРС в соответствии с

1.2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина относится к дисциплинам общепрофессионального цикла профессиональной подготовки.

Учебная дисциплина включена в учебный план с целью реализации Стратегии повышения финансовой 2017-2023 гг., утвержденной Распоряжением Правительства Российской Федерации от 25.09.2017г. № 2039-р. В соответствии с Методическими рекомендациями по разработке и реализации программы курса в общеобразовательных организациях

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

| Знать | Уметь |
|--|---|
| экономические явления и процессы общественной жизни; структуру семейного бюджета и экономику семьи; депозит и кредит; накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о | анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; сопоставлять свои потребности и |

кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане;
расчетно–кассовые операции;
хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания;
пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;
виды ценных бумаг;
сферы применения различных форм денег;
основные элементы банковской системы;
виды платежных средств;
страхование и его виды;
налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация);
правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;
признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц

возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;
грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;
анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);
оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;
приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;
определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;
применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;
применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег;
использовать банковские карты, электронные деньги;
пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом;
применять полученные знания о страховании в повседневной жизни;
выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;
применять знания о депозите, управления рисками при депозите, окредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита;
определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию;
оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 ч.,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 ч.,

самостоятельной работы обучающегося – 18 ч.

1.5. Форма промежуточной аттестации

Контрольная работа

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07. Оформление и отделка праздничного хлеба / Традиции и обычаи хлебопечения разных народов мира / Декорирование тортов / Пироги в национальных кулинариях

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ОПОП/ППКРС в соответствии с ФГОС

1.2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина относится к дисциплинам общепрофессионального цикла профессиональной подготовки.

Учебная дисциплина ОП.07 Оформление и отделка праздничного хлеба включена в учебный план с целью учёта требований Технического описания компетенции Хлебопечение (Ворлдскиллс Россия, 2017 г.).

Учебная дисциплина ОП.07 Традиции и обычаи хлебопечения разных народов мира включена в учебный план в соответствии с требованиями Профессионального стандарта Пекарь, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (3.3.1. Трудовая функция. Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря); со спецификацией стандарта WORLDSKILLS по компетенции «Хлебопечение» (WSSS).

Учебная дисциплина ОП.07 Декорирование тортов введена в соответствии с презентационной компетенцией «Декорирование тортов» конкурса профессионального мастерства для людей с инвалидностью Абилимпикс.

Учебная дисциплина ОП.07 Пироги в национальных кулинариях введена в учебный план в соответствии с требованиями Профессионального стандарта Пекарь, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (3.3.1. Трудовая функция Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря); Конкурсного задания Национального чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпик-2020» по компетенции Выпечка осетинских пирогов (Союз «Ворлдскиллс Россия»); Технического описания компетенции Хлебопечение (Ворлдскиллс Россия, 2017 г.)

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

| Умения | Знания |
|--|--|
| ОП.07 Оформление и отделка праздничного хлеба | |
| делать тесто посредством пекарских дрожжей, закваски и других методов заквашивания, или без каких-либо разрыхлителей (WS); расстаивать тесто для формирования структуры пористости, увеличение объема, вкуса и аромата изделий (WS); смешивать тесто из различных злаков и псевдо-злаковых культур, учитывая их свойства (WS); | разнообразия применимых техник для придания форм, такие как плетение, формовка, выпечка в хлебопекарных формах (WS); влияние формы и надрезки на конечный продукт (WS); важность креативного подхода при в изготовлении праздничных видов хлеба или декоративных караваев (WS) |

| | |
|---|--|
| <p>создавать оформление образцов с учетом назначения и места, в котором они будут расположены (WS);</p> <p>применять разнообразные техники формования теста (WS);</p> <p>производить оформление изделий с помощью различных техник, как до, так и после выпечки (WS);</p> <p>применять различные техники изготовления витринных образцов из декоративных хлебобулочных изделий (WS)</p> | |
| <p>ОП.07 Традиции и обычаи хлебопечения разных народов мира</p> | |
| <p>делать тесто посредством пекарских дрожжей, закваски и других методов заквашивания, или без каких-либо разрыхлителей (WSSS);</p> <p>расстаивать тесто для формирования структуры пористости, увеличение объема, вкуса и аромата изделий (WSSS);</p> <p>смешивать тесто из различных злаков и псевдо-злаковых культур, учитывая их свойства (WSSS);</p> <p>применять технологии выпечки праздничного хлеба (ПС);</p> <p>создавать оформление образцов с учетом назначения и места, в котором они будут расположены (WSSS);</p> <p>применять разнообразные техники формования теста (WSSS);</p> <p>производить оформление изделий с помощью различных техник, как до, так и после выпечки (WSSS)</p> | <p>особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных кухонь (ПС);</p> <p>правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию хлебобулочной продукцией отдельных контингентов потребителей (ПС);</p> <p>ассортимент и товарные характеристики хлебобулочных изделий, известных по всему миру (WSSS);</p> <p>формы, традиционно используемые для известных во всем мире изделий (WSSS)</p> |
| <p>ОП.07 Декорирование тортов</p> | |
| <p>работать с различными видами декора: шоколадом, изомальтом, айсингом и глазурью (А);</p> <p>грамотно подбирать цветовую палитру красителей (А);</p> <p>работать с различными видами технических средств: кондитерскими паллетами разной формы и размеров, скребками прямыми и фигурными (А).</p> <p>Иметь навык работы со сложными техническими средствами: аэрографом, компрессором, блендером (А)</p> | <p>разновидность пищевых красителей (А);</p> <p>различные материалы декорирования, особенности тепловых обработок, темперирования (А);</p> <p>технология приготовления разнообразных видов паст (А);</p> <p>классификацию и область применения инструментов для лепки и моделирования (А);</p> <p>различные методы и способы декорирования и подачи кондитерских изделий (А).</p> |
| <p>ОП.07 Пироги в национальных кулинариях</p> | |
| <p>готовить дрожжевое тесто опарным и безопарным способом (А);</p> <p>готовить полусдобное и сдобное тесто (А);</p> <p>готовить различные фарши (начинки) из: белокочанной капусты, картофеля, фруктов, ягод, мяса, сыра (А);</p> | <p>Особенности приготовления национальной хлебобулочной продукции (ПС)</p> |

| | |
|---|--|
| применять разнообразные техники формования теста (WS); использовать различные виды теста, изготавливать сладкие и гастрономические хлебобулочные изделия, такие как пироги (в том числе с заварным кремом и разными начинками), пиццу (WS); применять технологию выпечки других хлебобулочных изделий, таких как пироги и изделия с начинкой (WS); презентовать (подавать) пироги (А | |
|---|--|

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 34 ч., в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 ч.,
 самостоятельной работы обучающегося – 0 ч.

1.5. Форма промежуточной аттестации

Другие формы контроля (аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок)

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. Размножение и выращивание дрожжей

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ОПОП/ППКРС в соответствии с ФГОС

1.2. Место профессионального модуля в структуре программы: профессиональный модуль включен в профессиональный учебный цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

| Критерий обучения | Результат обучения |
|-------------------------|---|
| 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 |

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить виды профессиональной деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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).

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.

ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Всего – 84 ч.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 ч., в том числе:

МДК.01.01. Технология производства дрожжей – 48 ч.

Производственная практика – 36 ч.

1.5. Форма промежуточной аттестации

МДК.01.01 – дифференцированный зачет

Производственная практика – дифференцированный зачет

Профессиональный модуль – экзамен квалификационный

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02. Приготовление теста

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ОПОП/ППКРС в соответствии с ФГОС

1.2. Место профессионального модуля в структуре программы: профессиональный модуль включен в профессиональный учебный цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

| | |
|-------------------------|---|
| 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. |

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить виды профессиональной деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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).

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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Всего – 324 ч.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося –216 ч.,
в том числе:

МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий – 90 ч.

МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий – 126 ч.

Учебной практики – 72 ч.

Производственной практики – 36 ч.

1.5. Форма промежуточной аттестации

МДК.02.01 – дифференцированы зачет

МДК.02.02 – дифференцированы зачет

Учебная практика – дифференцированы зачет

Производственная практика – дифференцированы зачет

Профессиональный модуль – экзамен квалификационный

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03. Разделка теста

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ОПОП/ППКРС в соответствии с ФГОС

1.2. Место профессионального модуля в структуре программы: профессиональный модуль включен в профессиональный учебный цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

| | |
|-------------------------|--|
| 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 |
|-------------------------|--|

| | |
|-------|---|
| | <p>теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования; устранения мелких неполадок оборудования;</p> |
| уметь | <p>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;</p> |
| знать | <p>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</p> |

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить виды профессиональной деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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).

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Всего – 402 ч.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 186 ч

в том числе:

МДК.03.01. Технологии деления теста, формирования тестовых заготовок – 120 ч.

МДК.03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий – 66 ч.

Учебной практики – 144 ч.

Производственной практики – 72 ч.

1.5. Форма промежуточной аттестации

МДК.03.01 – дифференцированы зачет

МДК.03.02 – дифференцированы зачет

Учебная практика – дифференцированы зачет

Производственная практика – дифференцированы зачет

Профессиональный модуль – экзамен квалификационный

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ОПОП/ППКРС в соответствии с ФГОС

1.2. Место профессионального модуля в структуре программы: профессиональный модуль включен в профессиональный учебный цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

| | |
|-------------------------|--|
| 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 упек и усушку; в ыпекать 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 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 |

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить виды профессиональной деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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).

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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Всего – 404 ч.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 152 ч.,

в том числе:

МДК.04.01. Технологии деления теста, формирования тестовых заготовок – 76 ч.

МДК.04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий – 76 ч.

Учебной практики – 144 ч.

Производственной практики – 108 ч.

1.5. Форма промежуточной аттестации

Экзамен квалификационный

МДК.043.01 – дифференцированный зачет

МДК.04.02 – дифференцированный зачет

Учебная практика – дифференцированный зачет

Производственная практика – дифференцированный зачет

Профессиональный модуль – экзамен квалификационный

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ОПОП/ППКРС в соответствии с ФГОС

1.2. Место профессионального модуля в структуре программы: профессиональный модуль включен в профессиональный учебный цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

| | |
|-------------------------|---|
| 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 |

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить виды профессиональной деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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).

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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Всего – 120 ч.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 ч.,

в том числе:

МДК.05.01. Технологии упаковки и укладки готовой продукции – 48 ч.

Производственной практики – 72 ч.

1.5. Форма промежуточной аттестации

МДК.05.01 – дифференцированный зачет

Производственная практика – дифференцированный зачет

Профессиональный модуль – экзамен квалификационный

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФК.00 Физическая культура

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ОПОП/ППКРС в соответствии с ФГОС

1.2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

| Знать | Уметь |
|---|---|
| о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей |

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

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 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).

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 80 ч.,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 ч.,

самостоятельной работы обучающегося – 40 ч.

1.5. Форма промежуточной аттестации

Дифференцированный зачет