

Описание основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.04. Пекарь

Цель основной профессиональной образовательной программы развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по СПКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016 - 94)	Срок получения СПО по СПКРС в очной форме обучения
на базе основного общего образования	Пекарь Кондитер	2 года 5 мес.

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

Область и объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;
- технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий ;
- технологическое оборудование хлебопекарного производства.

Обучающийся по профессии 19.01.04 Пекарь готовится к следующим видам деятельности:

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

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной

деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции, результаты освоения ОПОП

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций	Результат освоения
ВПД 1	Размножение и выращивание дрожжей	
ПК 1.1	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения работ по производству дрожжей <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - размножать и выращивать дрожжи; - активировать прессованные дрожжи; - выполнять контрольные анализы; <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
ПК 1.2	Готовить дрожжевую продукцию различных видов	
ПК 1.3	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха	
ВПД 2	Приготовление теста	
ПК 2.1	Подготавливать и	<i>Иметь практический опыт:</i>

	дозировать сырье	- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
ПК 2.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	- приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
ПК 2.3	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	- обслуживания оборудования для приготовления теста <i>Уметь:</i>
ПК 2.4	Обслуживать оборудование для приготовления теста	- 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;
		<i>Знать:</i>
		- 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 производства 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;
ВПД 3	Разделка теста	
ПК 3.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	<i>Иметь практический опыт:</i>
		- деления теста вручную;
		- формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
		- работы на тестоделительных машинах;
		- работы на машинах для формования тестовых заготовок;
ПК 3.2	Производить формование тестовых заготовок вручную	- разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;

	или с применением формующего оборудования.	<ul style="list-style-type: none"> - настройки и регулирования режимов работы оборудования; - устранения мелких неполадок оборудования.
ПК 3.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; - проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
ПК 3.4	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.	<ul style="list-style-type: none"> - придавать окончательную форму тестовых заготовок ; - работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
ПК 3.5	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	<ul style="list-style-type: none"> - укладывать сформованные полуфабрикаты в лисы, платки, формы; - смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; - контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
ПК 3.6	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.	<ul style="list-style-type: none"> - производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; - устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
ПК 3.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.	<ul style="list-style-type: none"> - обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста. <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; - ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сахарных 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
ВПД 4	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	
ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;

	выпечке.	- сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
ПК 4.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; - наладки и регулирования режима работы печи; <i>Уметь:</i>
ПК 4.3	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.	- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; - загружать полуфабрикаты в печь; - контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.	- определять готовность изделий при выпечке; - разгружать печь; - определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
ПК 4.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.	- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; - оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
ПК 4.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	- приготавливать отделочную крошку, помаду; - производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой; <i>Знать:</i> - 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.
ВПД 5	Укладка и упаковка готовой продукции	
ПК 5.1	Производить отбраковку готовой продукции.	<i>Иметь практический опыт:</i> - отбраковки изделий; укладки готовой продукции; - упаковки готовой продукции вручную;
ПК 5.2	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.	- упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; - устранения мелких неполадок упаковочного оборудования; <i>Уметь:</i>

ПК 5.3	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; - отбраковывать готовые изделия по массе; - упаковывать изделия различными способами; - укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки; <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
--------	--	--

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь предусматривает изучение следующих учебных циклов:

ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ
ОДБ	Базовые дисциплины
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДБ.04	История
ОДБ.05	Обществознание
ОДБ.06	Химия
ОДБ.07	Биология
ОДБ.08	Физика
ОДБ.09	География
ОДБ.10	ОБЖ
ОДБ.11	Физическая культура
ОДП	Профильные дисциплины
ОДП.01	Экономика
ОДП.02	Право
ОДП.03	Математика
ОДП.04	Информатика
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОП	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Основы деловой культуры
П	Профессиональный цикл
ПМ	Профессиональные модули
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей
УП.01.01	Размножение и выращивание дрожжей
ПМ.02	Приготовление теста
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий

МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
УП.02.01	Приготовление теста
ПП.02.01	Приготовление теста
ПМ.03	Разделка теста
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Разделка теста
ПП.03.01	Разделка теста
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
МДК.04.02	Технологии приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
ПП.04.01	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции
УП.05.01	Укладка и упаковка готовой продукции
ПП.05.01	Укладка и упаковка готовой продукции
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
	Промежуточная аттестация
	Государственная итоговая аттестация