

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**  
**ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей.**  
для профессии **19.01.04 Пекарь**  
уровень освоения - базовый

Форма обучения **очная**

## **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей.**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа ПМ 01. «Размножение и выращивание дрожжей» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 19.01.04.Пекарь.

Рабочая программа ПМ 01. является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО ППКРС Пекарь.

Рабочая программа может быть использована при подготовке профессии 16472 Пекарь; 19137 Тестовод; 14253 Машинист тесторазделочных машин; согласно ОКПДТР и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР)

#### **Перечень личностных результатов (ЛР)**

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

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.

А также в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации при наличии начального профессионального образования и переподготовке.

Опыт работы не требуется.

#### **1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

##### **иметь практический опыт:**

- выполнение 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.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося -124 часа, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, в том числе практических занятий - 18 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;  
учебной практики - 36 часов и производственной практики – 36 часов.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ. 01 «Размножение и выращивание дрожжей», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

**Таблица № 1**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
------------	---

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.
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.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

## 2.1. Объем ПМ 02. учебной работы

Таблица № 2

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	124
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	52
В том числе:	
практические занятия	18
<b>Учебная практика</b>	36

<b>Производственная практика</b>	36
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	16
<b>Итоговая аттестация: в форме квалификационного экзамена.</b>	

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

профессионального модуля  
**ПМ.02 Приготовление теста.**  
для профессии **19.01.04 Пекарь**  
уровень освоения базовый

Форма обучения **очная**

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ 02. Приготовление теста

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа ПМ 02. «Приготовление теста» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 19.01.04. Пекарь Рабочая программа ПМ 02. является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО ПКРС Пекарь Рабочая программа может быть использована при подготовке профессии 16472 Пекарь; 19137 Тестовод; 14253 Машинист тесторазделочных машин; согласно ОКПДТР и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР)

#### Перечень личностных результатов(ЛР)

ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как к условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ПК.2.1. Приготовление и дозирование сырья

ПК.2.2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам

ПК.2.3. Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении

ПК.2.4. Обслуживание оборудования для приготовления теста

А также в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации при наличии начального профессионального образования и переподготовке.

Опыт работы не требуется.

#### 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

##### иметь практический опыт:

- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
- приготовления теста различными способами, в т.ч. 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 сухих 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;
- 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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 596 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 272 часов, в том числе практических занятий - 120 часов

самостоятельной работы обучающегося – 90 часов;

учебной практики 144 ч. и производственной практики – 180 часов.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ. 02 «Приготовление теста», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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
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)

## 2.1. Объем ПМ 02. учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка(всего)</b>	596
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	272
В том числе:	
практические занятия	120
<b>Учебная практика</b>	144
<b>Производственная практика</b>	180
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	90
<b>Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена</b>	

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

### **ПМ. 03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА**

для профессии 19.01.04. Пекарь  
уровень освоения базовый

Форма обучения **очная**

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ 03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа ПМ 03. «Приготовление теста» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 19.01.04.Пекарь

Рабочая программа ПМ 03. является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО ППКРС Пекарь

Рабочая программа может быть использована при подготовке профессии 16472 Пекарь; 19137 Тестовод; 14253 Машинист тесторазделочных машин; согласно ОКПДТР и соответствующих профессиональных компетенций (ПК), общих компетенций(ОК) и личностных результатов (ЛР)

#### **Перечень личностных результатов(ЛР)**

ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как к условию успешной профессиональной и общественной деятельности

#### **Разделка теста (ПК):**

ПК.3.1.Производить деление теста на куски вручную или с помощью тесто- делительных 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.Разделить полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК.3.5.Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, 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



## **1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля ПМ 03.**

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

### **иметь практический опыт:**

деления теста в ручную;

формирования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;

работы на тестоделительных машинах;

работы на машинах для формования тестовых заготовок;

разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;

настройки и регулирования режимов работы оборудования;

устранения мелких неполадок оборудования.

### **уметь:**

делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;

проводить предварительную (промежуточную) расстойку;

придавать окончательную форму тестовым заготовкам;

работать с полуфабрикатами из замороженного теста;

укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;

смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;

контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;

производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;

устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;

обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.

### **знать:**

устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;

ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;

способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и др.), полуфабрикатов, кексов;

порядок укладки на листы платки и в формы;

рецептура приготовления смазки;

приёмы отделки поверхности полуфабрикатов;

режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;

причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;

устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;

правила безопасного обслуживания оборудования.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 498 \_\_\_\_\_ часа, в том числе:

МДК 03.01. Технология деления теста, формования тестовых заготовок: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 66 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов, в том числе практические занятия -26 часов

самостоятельной работы обучающегося – 20 час;

МДК 03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часа, в том числе практические занятия -28 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 24 часа;

учебной практики 144 часа и производственной практики – 216 часов

### **2. Результаты освоения ПМ 03.**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: разделка теста в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 3.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тесто делительных 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	Разделать 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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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)

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

### **ПМ 04.**

**Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных  
изделий для профессии  
19.01.04 «Пекарь»**

Уровень освоения: базовый

Форма обучения **очная**

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ 04**

## **ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии (далее ФГОС СПО) 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

ПМ 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР)

#### **Перечень личностных результатов (ЛР)**

ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как к условию успешной профессиональной и общественной деятельности

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.

Рабочую программу профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания, опыт работы не требуется

#### **Цели и задачи профессионального модуля:**

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

**иметь практический опыт:**

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирования режима работы печи.

**уметь:**

- определять готовность полуфабрикатов после окончательной– расстойки к выпечки;

- загружать полуфабрикаты в печь;

- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;

определять готовность изделий к выпечке;

- разгружать печь;

- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и сушку;

- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;

- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;

- приготавливать отделочную крошку, помаду;

- производить отделку поверхность 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 выпечки;
- правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
- нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку– поверхности изделий.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 708 часов, в том числе:

МДК 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий :

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 66 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов, в том числе практических занятий – 26 часов

самостоятельной работы обучающегося – 20 час

МДК 04.02 Технологии приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий :

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 66 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов, в том числе практических занятий – 26 часов

самостоятельной работы обучающегося – 20 час

учебной практики - 288 часов и производственной практики –288 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:

Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код Наименование результата обучения

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.

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. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПМ**

### **2.1. Объём ПМ**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>708</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>92</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>52</b>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<b>40</b>
в том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа: - работа со справочниками; - ознакомление с нормативными документами; - работа с конспектами лекций; - подготовка сообщений к выступлению на семинаре; - подготовка докладов, рефератов; - составление схем; - решение ситуационных задач.	
Учебная практика	<b>288</b>
Производственная практика	<b>288</b>

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПМ 05.**

**Укладка и упаковка готовой продукции**

для профессии

**19.01.04 Пекарь**

Уровень освоения: базовый

Форма обучения **очная**

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05 УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии (далее ФГОС СПО) 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

### **ПМ 05 УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР)

#### **Перечень личностных результатов(ЛР)**

ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как к условию успешной профессиональной и общественной деятельности

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.

Рабочую программу профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания, опыт работы не требуется

#### **Цели и задачи профессионального модуля ПМ 05 – требования к результатам освоения профессионального модуля.**

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

#### **иметь практический опыт:**

- отбраковки изделий;
- укладки готовой продукции;
  
- упаковки готовой продукции вручную;
  
- упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;
  
- 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

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

всего – 124 часа, в том числе:

МДК 05.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий :

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 52 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, в том числе практических занятий – 18 часов

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов

учебной практики - 36 часов и производственной практики –36 часов.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

**УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

**Таблица № 1**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.

**Таблица № 2**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Таблица № 3

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	124
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа: - работа со справочниками; - ознакомление с нормативными документами; - работа с конспектами лекций; - подготовка сообщений к выступлению на семинаре; - подготовка докладов, рефератов; - составление схем; - решение ситуационных задач.	
Учебная практика	36
Производственная практика	36

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ОП 04. Техническое оснащение и организация рабочего места**

для профессии

**19.01.04 Пекарь**

Уровень освоения: базовый

Форма обучения **очная**

## ***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию: ПМ.02 Приготовление теста; ПМ.03 Разделка теста; ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий; ПМ 05 Укладка и упаковка готовой продукции.

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

### **Перечень личностных результатов (ЛР)**

- 1.ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
- 2.ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как к условию успешной профессиональной и общественной деятельности
- 3.ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
- 4.ЛР 16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
- 5.ЛР 17 Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
-----------------------	---------------	---------------

<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7,</p>	<p>- определять вид технологического оборудования на хлебопекарных предприятиях;</p> <p>- эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;</p> <p>- соблюдать правила охраны труда;</p> <p>- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;</p> <p>- использовать противопожарную технику безопасности.</p>	<p>классификация оборудования, характеристика отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;</p> <p>основы нормативно правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;</p> <p>принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.</p>
<p>ОК 01</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p>

	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, наставниками.</p>	<p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности.</p> <p>Основы проектной деятельности</p>

ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>120</b>
<b>Объем образовательной программы (аудиторная нагрузка всего)</b>	<b>78</b>
<b>в том числе:</b>	
теоретическое обучение	<b>28</b>
лабораторные, практические занятия	<b>50</b>
самостоятельная работа	<b>42</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Э</b>



## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УД 01. Теоретические основы введения в профессию**

для профессии

**19.01.04 Пекарь**

Уровень освоения: базовый

Форма обучения **очная**

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ВВЕДЕНИЯ В ПРОФЕССИЮ»**

**1.1. Область применения программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию: ПМ.02 Приготовление теста; ПМ.03 Разделка теста; ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий; ПМ 05 Укладка и упаковка готовой продукции.

### **Перечень личностных результатов:**

ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как к условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

ЛР 16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности

ЛР 17 Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины.**

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

- выполнять планирование и распределение рабочего времени;
- представлять характеристику будущей профессионально деятельности и рабочего места;
- производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

- виды деятельности профессии «Пекарь»;
- профессиональные качества будущего специалиста;
- взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;
- назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;
- историю развития хлебопечения;
- перспективы развития хлебопекарной промышленности и ее основные

направления.

### **1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы**

#### **дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 часа;  
самостоятельной внеаудиторной работы обучающегося 48 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>144</b>
<b>Объем образовательной программы (аудиторная нагрузка всего)</b>	<b>96</b>
<b>в том числе:</b>	
теоретическое обучение	<b>48</b>
лабораторные, практические занятия	<b>48</b>
самостоятельная работа	<b>48</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Диф.зачет</b>

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу.

Учебная дисциплина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии Пекарь. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих компетенций:

ОК	ЛР
<p>ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>О 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p><b>ЛР1</b> – Осознавать себя гражданином и защитником великой страны.</p> <p><b>ЛР2</b> – Проявлять активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организации.</p> <p><b>ЛР4</b> Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям к людям труда, осознающий ценность собственного труда.</p> <p><b>ЛР14.</b> Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектномыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</p> <p><b>ЛР15</b> - Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий</p>

--	--

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>–соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>–определять источники микробиологического загрязнения;</li> <li>–производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>–основные группы микроорганизмов,</li> <li>–микробиология основных пищевых продуктов;</li> <li>–правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>–классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>–правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>–основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>–возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции</li> <li>–методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</li> </ul>
	–обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	
	– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	
	– загрязнение	
	– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	рассчитывать энергетическую ценность блюд;	<ul style="list-style-type: none"> <li>–пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>–суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>–основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>–суточный расход энергии;</li> <li>–состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>–физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>–усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>–нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>–назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>–методики составления рационов питания</li> </ul>
	рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	
	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и</p>

	<p>проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение профессиональной деятельности</p>

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>60</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	38
лабораторные занятия	
практические занятия	20
самостоятельная работа	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04. Пекарь. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 13.	-Использовать необходимые нормативные документы; -Защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; -Осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с действующем законодательством; определять организационно-правовую форму организации; -Анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	-Основные положения Конституции Российской Федерации; -Права и свободы человека и гражданина, механизмы и реализации; -Основы правового регулирования коммерческих отношений в сфере профессиональной деятельности; -Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; -Организационно- правовые формы юридических лиц; -Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; -Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; -Порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; -Правила оплаты труда; - Роль государственно регулирова-

		<p>ния в обеспечении занятости населения;</p> <p>право социальной защиты граждан.</p>
--	--	---

ПК	ОК	ЛР
	<p><b>ОК1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p><b>ОК2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p><b>ОК3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p><b>ОК4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p><b>ОК5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p><b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p><b>ЛР1</b> – Осознавать себя гражданином и защитником великой страны.</p> <p><b>ЛР2</b> – Проявлять активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организации.</p> <p><b>ЛР3</b> – Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p> <p><b>ЛР13</b> – Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального</p>

		скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решения в условиях риска и неопределенности.
--	--	---

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

#### **Цели:**

- представление об основных принципах, нормах и институтах права,
- о формировании правосознания и правовой культуры и социально-правовой активности,
- о возможностях правовой системы России, необходимых для эффективного использования и защиты прав и исполнения обязанностей, правомерной реализации гражданской позиции.

#### **Задачи:**

- ознакомить обучающихся с необходимыми юридическими знаниями и умениями с целью их применения и реализации, а также для защиты прав и законных интересов личности;
- содействия поддержанию правопорядка в обществе;
- решения практических задач в социально правовой сфере, а также учебных задач в образовательном процессе;
- сформировать у обучающихся способность и готовность к самостоятельному принятию правовых решений, к сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом;
- сформировать у обучающихся чувства гражданской ответственности и собственного достоинства; дисциплинированности, уважения к правам и свободам другого человека, демократическим правовым институтам, правопорядку.

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 30 часов;
- обязательная практическая работа 16 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	66
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
лабораторные работы ( <i>если предусмотрено</i> )	-
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	14
курсовая работа (проект) ( <i>если предусмотрено для специальностей</i> )	-
контрольная работа ( <i>если предусмотрено</i> )	-
<i>Самостоятельная работа</i>	20
<b>Промежуточная аттестация</b> <b>Дифференцированный зачет</b>	2



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 03. «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04. Пекарь. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7 ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР12, ЛР13	<ul style="list-style-type: none"><li>-повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);</li><li>-снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;</li><li>-формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;</li><li>-обеспечение профилактики асо-</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li><li>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li><li>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li><li>-применять первичные средства пожаротушения;</li><li>-ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li><li>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанно-</li></ul>

	<p>циального поведения обучающихся.</p>	<p>стей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p>
--	---	--

ОК	ЛР
<p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> <p><b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p><b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p><b>ОК 7.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p><b>ЛР7.</b> Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях во всех формах и видах деятельности.</p> <p><b>ЛР 9.</b> Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p> <p><b>ЛР 10.</b> Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p> <p><b>ЛР 12.</b> Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей, демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.</p> <p><b>ЛР 13.</b> Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции, экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решения в условиях риска и неопределенности.</p>

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

## **Цели:**

- Овладение понятийным аппаратом и терминологией в области безопасного и здорового образа жизни;
- Формирование представлений об основах безопасности жизнедеятельности, сущности опасных и чрезвычайных ситуаций, поражающих факторах;
- Формирование знаний о принципах, методах, средствах и системах обеспечения безопасности и формирования здоровья;
- Воспитание мировоззрения и культуры безопасного и поведения деятельности в различных условиях.

## **Задачи:**

- изучение моделей поведения в ситуациях, угрожающих жизни и здоровью человека;
- использование современных методов предупреждения опасностей;
- формирование навыков оказания первой медицинской помощи и обеспечения безопасности человека;
- изучение правил и положений обеспечения безопасности жизнедеятельности человека.

## **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

- обязательной самостоятельной работы 34 часа;
- обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 68 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	102
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	38
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	34
<b>Промежуточная аттестация</b> <b>Дифференцированный зачет</b>	2

