

АННОТАЦИИ
РАБОЧИХ ПРОГРАММ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПО ПРОФЕССИЯМ 17351
ПРОДАВЕЦ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ, 17353 ПРОДАВЕЦ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ, 16472 ПЕКАРЬ, 12759 КЛАДОВЩИК

Аннотация рабочей программы профессиональной подготовки
Общепрофессионального цикла

ОП. 01 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПСИХОЛОГИЧЕСКОЙ
АДАПТАЦИИ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом: 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров, 16472 Пекарь, 12759 Кладовщик, перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- планировать собственную трудовую деятельность;
 - составлять пакет документов для трудоустройства (профессиональное резюме, анкету, автобиографию);
 - применять правила самопрезентации при собеседовании с работодателем;
 - использовать приемы создания и поддержания климата в трудовом коллективе
- знать:

- основные понятия рынка труда;
- составляющие профессиональной пригодности;
- общие положения трудового договора;
- виды адаптации

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

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.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП. 01 введение в профессию и основы социально-психологической адаптации:

Всего - 48 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Волошановская Е.Л.

ОП. 02 ОБЩАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Общая физическая подготовка разработана в соответствии в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров, 16472 Пекарь, 12759 Кладовщик перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС)

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;

- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;

- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

Результатом освоения программы учебной дисциплины Общая физическая подготовка является овладение обучающимися общими компетенциями:

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.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП. 02 Общая физическая подготовка:

Всего-40 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Кобзаренко Г.А.

ОП.03 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

Рабочая программа профессионального модуля Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации, и разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров, 16472 Пекарь, 12759 Кладовщик, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролёр-кассир, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 20.08.2013 № 29470; требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- подготавливать товар к продаже
- обслуживать покупателей, консультировать
- подготавливать товары к продаже
- размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства

работы

- проверять качество и количество продаваемых товаров

знать:

- назначение продовольственных товаров;
- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой и питательной ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров, признаки доброкачественности продаваемых товаров; дефекты товаров;

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями:

ОК.01 Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК. 02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК. 03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК. 04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК. 05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК. 06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ПК 2.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары

ПК 2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку

ПК 2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.03 Основы товароведения:

Всего-18 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Лепустина Н.В.

ОП.04 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом: 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров, 16472 Пекарь, 12759 Кладовщик, перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

- осуществлять контроль чистоты и порядка на рабочем месте;
- знать:
- основные понятия и термины микробиологии;
 - классификацию микроорганизмов;
 - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
 - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
 - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
 - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
 - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
 - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
 - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
 - правила личной гигиены работников пищевых производств.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.04 Основы микробиологии, санитарии и гигиены:

Всего-18 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Старицкая Н.С.

ОП.05 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров, 16472 Пекарь, 12759 Кладовщик, перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

В результате освоения дисциплины студент должен:

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных

продуктов питания;

– роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных

групп населения;

- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОП.05. Физиология питания является овладение обучающимися общими компетенциями:

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

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.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.05 Физиология питания:

Всего-18 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированного зачета

Разработчик: Старицкая Н.С.

Аннотация рабочей программы профессиональной подготовки профессионального цикла

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров

Рабочая программа профессионального модуля Выполнение работ по профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации и разработана в соответствии с учебным планом по профессиям: 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров, 16472 Пекарь, 12759 Кладовщик, общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержденного Постановлением Министерства труда и социальной защиты РФ от 05 марта 2004 г. № 30.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности: выполнение работ по профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование компетенции |
|--------|--|
| ПК 1.1 | Обслуживать покупателей непродовольственных товаров |
| ПК 1.2 | Осуществлять подготовку рабочего места |
| ПК 1.3 | Осуществлять подготовку товаров к продаже, инвентаризации |
| ПК 1.4 | Выполнять расчетные операции с применением контрольно-кассовой техники |
| 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 |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|-------------------------|---|
| иметь практический опыт | - обслуживания покупателей и продажи групп непродовольственных товаров |
| уметь | <ul style="list-style-type: none"> - предлагать и показывать непродовольственные товары, демонстрировать их в действии; - помогать в выборе товаров; - оформлять паспорт на товар, имеющий гарантийные сроки пользования; - упаковывать товары; - выдавать покупки или передавать их на контроль - контролировать своевременность пополнения рабочего запаса товаров, их сохранность, исправность и правильную эксплуатацию торгово-технологического оборудования, чистоту и порядок на рабочем месте; - распаковывать, собирать, комплектовать, проверять эксплуатационные свойства товаров; - проверять наличие и исправность инвентаря и инструмента; - размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы; - получать и осуществлять подготовку упаковочного материала; - осуществлять уборку нереализованных товаров и тары; - осуществлять подготовку товаров к инвентаризации; - осуществлять операции на контрольно-кассовой машине; - осуществлять подсчет чеков (денег) и сдачу их в установленном порядке; - сверять суммы реализации с показаниями кассовых счетчиков |
| знать | <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, классификацию, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними; - правила расшифровки артикула и маркировки; - розничные цены, приемы подбора, отмеривания отреза, комплектования продаваемых товаров; - шкалы размеров швейных изделий и правила их определения; - государственные стандарты и технические условия на продаваемые товары, тару и маркировку; - виды брака, правила обмена, гарантийные сроки пользования продаваемыми товарами; - способы сокращения потерь товаров, затрат труда и повышения доходов; - устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технического оборудования и контрольно-кассового аппарата |

Объем часов, определенный учебным планом на ПМ.01 Выполнение работ по профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров:

Всего - 680 часов

Из них на освоение МДК - 140 часов

На практики:

учебной практики - 216 часов;

производственной практики - 324 часов.

Форма промежуточной аттестации – комплексный экзамен

Разработчик: Лексикова И.С.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля
ПМ.02 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров

Рабочая программа профессионального модуля Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации, и разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 16675 Повар, 16399 Официант, 19460 Фотограф, 17353 Продавец продовольственных товаров, общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержденного Постановлением Министерства труда и социальной защиты РФ от 05 марта 2004 г. № 30.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности: выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование компетенции |
|--------|--|
| ПК 2.1 | Обслуживание покупателей: нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки |
| ПК 2.2 | Подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида |
| ПК 2.3 | Размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы |
| ПК 2.4 | Заполнение и прикрепление ярлыков цен. Подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке. Уборка нереализованных товаров и тары |
| 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 |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|-------------------------|---|
| иметь практический опыт | - обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров |
| уметь | - обслуживать покупателей - подсчитывать стоимость покупки - подготавливать товары к продаже - размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы |
| знать | - назначение продовольственных товаров; - классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; - особенности пищевой и питательной ценности пищевых продуктов; - ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; |

Объем часов, определенный учебным планом на ПМ.02 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров:

Всего - 680 часов
 Из них на освоение МДК - 140 часов
 На практики:
 учебной практики - 216 часов;
 производственной практики - 324 часов.
 Форма промежуточной аттестации – комплексный экзамен
 Разработчик: Лепустина Н.В.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля
 ПМ. 03 Выполнение работ по профессии 16472 ПЕКАРЬ

Рабочая программа профессионального модуля Выполнение работ по профессии 12472 Пекарь по профессиональному обучению и социально-профессиональной адаптации, разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров, 16472 Пекарь, 12759 Кладовщик, общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) и с использованием профессиональных стандартов: Пекарь, утвержденного приказом Минтруда России от 01.12.2015 №914н

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Выполнение работ по профессии 16472 ПЕКАРЬ соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

| Код | Наименование результата обучения |
|---------|--|
| ПК 3.1. | Готовить и дозировать сырье |
| ПК 3.2. | Готовить тесто различными способами согласно производственным рецептурам |
| ПК 3.3. | Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин |
| ПК 3.4. | Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования |
| ПК 3.5. | Разделять полуфабрикаты из мороженого теста |
| ПК 3.6. | Определять готовность полуфабрикатов к выпечке |
| ПК 3.7. | Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий |
| ПК 3.8. | Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии и проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 3 | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 4 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|-------------------------|---|
| иметь практический опыт | – хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; – приготовления теста различными способами, в том числе с |
|-------------------------|---|

| | |
|--------------|---|
| | <p>применением тестоприготовительного оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – обслуживания оборудования для приготовления теста; – деления теста вручную; – формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; – работы на тестоделительных машинах; – работы на машинах для формования тестовых заготовок; – разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; – выпекания хлеба и хлебобулочных изделий; |
| <p>уметь</p> | <ul style="list-style-type: none"> – пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; – взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; – оценивать качество сырья по органолептическим показателям; – определять различными методами готовность теста в процессе созревания; – 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; – 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; – оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; |
| <p>знать</p> | <ul style="list-style-type: none"> – характеристики сырья и требования к его качеству; – правила хранения сырья; – 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; – правила работы на тестоприготовительном оборудовании; – устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; – ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; – массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; – 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; |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> – правила безопасного обслуживания оборудования; – методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; – режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных и бараночных 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. |
|--|--|

Объем часов, определенный учебным планом на Выполнение работ по профессии 12472 Пекарь

Всего - 680 часов

Из них на освоение МДК - 140 часов

На практики:

учебной практики - 216 часов;

производственной практики - 324 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчик: Шевелев М.В.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ. 04 Выполнение работ по профессии 12759 КЛАДОВЩИК

Рабочая программа профессионального модуля Выполнение работ по профессии 12759 Кладовщик является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся и разработана в соответствии с учебным планом по профессиям: 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров, 16472 Пекарь, 12759 Кладовщик, перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержденного Постановлением Министерства труда и социальной защиты РФ от 05 марта 2004 г. № 30.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: выполнение работ по профессии 12759 Кладовщик, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|--------|---|
| ПК 4.1 | Обеспечивать готовность необходимой техники и территории склада для разгрузки, складирования и хранения грузов |
| ПК 4.2 | Организовывать приемку материалов и оборудования |
| ПК 4.3 | Составлять и вести картотеку складского учета |
| ПК 4.4 | Вести учет остатков материалов и оборудования на складах |
| ПК 4.5 | Осуществлять контроль фактического наличия материалов и оборудования на складе |
| 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 |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|-------------------------|---|
| иметь практический опыт | <ul style="list-style-type: none"> - проверки соответствия фактического наличия запасов организации данным учетных документов; - проведения осмотра товарно-материальных ценностей и проверки наличия всех документов, сопровождающих поставку (отгрузку) материальных ценностей; - зонирования складских помещений, рационального размещения товаров на складе, организации складских работ; - участия в организации разгрузки, транспортировки к месту приемки, организации приемки, размещения, укладки и хранения товаров |
| уметь | <ul style="list-style-type: none"> - принимать на склад, взвешивать, хранить и выдавать со склада материальные ценности; - проверять соответствие принимаемых ценностей сопроводительным документам; - перемещать материальные ценности к местам хранения; - организовывать хранение материалов и продукции с целью предотвращения их порчи и потерь. - обеспечивать сохранность материальных ценностей. - выбирать подъемно-транспортное оборудование, организовывать грузопереработку на складе (погрузку, транспортировку, приемку, размещение, укладку, хранение); - оценивать качество хранения материальных ценностей; - отбраковывать продукцию; - готовить необходимую отчетную документацию |
| знать | <ul style="list-style-type: none"> - номенклатуру, сортамент и ассортимент хранящихся материальных ценностей, их свойства и назначение; - способы проверки рабочего инструмента, приборов, приспособлений на пригодность их к работе; - способы предохранения вещей, продукции и сырья от порчи при разгрузке, погрузке и хранении на складе; - правила ведения складского хозяйства; - правила учета, хранения, движения материальных ценностей на складе и правила оформления сопроводительных документов на них; - правила комплектования партий различных материальных ценностей по технологическим документам; - правила применения складского измерительного инструмента, приспособлений, механизмов и способы проверки их на пригодность к работе; - правила проведения инвентаризаций |

Объем часов, определенный учебным планом на ПМ.04 Выполнение работ по профессии 12759 Кладовщик

Всего - 680 часов

Из них на освоение МДК - 140 часов

На практики:

учебной практики - 216 часов;

производственной практики - 324 часов.

Форма промежуточной аттестации – комплексный экзамен

Разработчик: Соснина М.А.