**Аннотации к рабочим программам профессионального обучения «Пекарь» 16472**

**ПД.01 Экономика отрасли и предприятия**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;
* оценивать эффективность деятельности организации;
* определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* организационно-правовые формы организаций; перечень и характеристику материально- технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;
* перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программу и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;
* механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
* формы оплаты труда;

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 30 часов

**ПД.02 Товароведение пищевых продуктов**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* проводить оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
* оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами;
* оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
* осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
* виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
* методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
* современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
* виды складских помещений и требования к ним;
* правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 58 часов

**ПД.03 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
* обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами при выполнении работ;
* производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
* осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
* проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
* рассчитывать энергетическую ценность блюд;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* микробиологию основных пищевых продуктов;
* основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
* методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
* правила личной гигиены работников организации питания;
* классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
* правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
* пищевые вещества и их значение для организма человека;
* суточную норму потребности человека в питательных веществах;
* основные процессы обмена веществ в организме;
* суточный расход энергии;
* состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
* физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
* усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
* нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 30 часов

**ПД.04 Основы калькуляции и учета**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Пользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;

- Произвести замену одного сырья на другое;

- Произвести необходимые расчеты по определению цен на готовую продукцию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

 - Нормы закладки сырья;

- Выход готовых изделий;

- Технологический процесс приготовления хлеба, хлебобулочных изделий.

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 46 часов.

**ПД.05 Организация производства предприятий общественного питания**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
* осуществлять приёмку продуктов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;
* осуществлять оперативное планирование работы производства и реализации готовой продукции, труд персонала;
* обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;
* проводить бракераж готовой продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;
* структуру предприятий;
* нормативную базу деятельности;
* организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;
* структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;
* оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала.

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 36 часов

**ПД.06 Оборудование предприятий общественного питания**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования предприятий общественного питания по производству различных видов пищевой продукции;
* статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа эффективной работы технологического оборудования;
* методики по оценке причин возникновения дефектов и брака выпускаемой продукции;
* методы компоновки технологического оборудования в линии;
* способы определения оптимальной конструкции рабочих органов и других узлов машин и аппаратов на предприятиях общественного питания.
* устройство и принцип работы технологического оборудования предприятий общественного питания его классификацию, особенности эксплуатации, инженерные основы компоновки оборудования при создании поточных линий;
* основы и специфику организации проведения профилактических работ оборудования предприятий общественного питания;
* о влиянии режимов работы технологического оборудования на ка чество получаемой продукции.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* проводить теоретические и экспериментальные исследования в области технологического оборудования предприятий общественного питания с использованием современных методов планирования эксперимента, средств вычислительной техники;
* находить оптимальные и рациональные технические режимы работы оборудования;
* осуществлять оптимальный выбор технологического оборудования по основным параметрам;
* оценивать техническое состояние машины, выполнять основные расчеты и составлять необходимую техническую документацию, проектировать и конструировать технологическое оборудование предприятий общественного питания;
* разрабатывать технологическое оборудование, характеризующееся отсутствием вредных веществ, выбрасываемых в окружающую среду, улучшением системы очистки воздуха и воды от вредных примесей, использованием средств автоматического контроля за состоянием окружающей среды;
* разрабатывать мероприятия по ликвидации возникающих дефектов и брака выпускаемой продукции;
* проводить анализ работы технологических линий с целью выявления "уз-ких" мест и формирования мероприятий по их устранению.
* оценивать эксплуатационные возможности технологического оборудования предприятий общественного питания;
* осуществлять технический контроль, разрабатывать техническую документацию по соблюдению режима работы оборудования в условиях действующего предприятия общественного питания.

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 40 часов

**ПД.07 Безопасность жизнедеятельности**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
* предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
* использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
* применять первичные средства пожаротушения;
* ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
* применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
* владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
* оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
* основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
* основы военной службы и обороны государства;
* задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
* способы защиты населения от оружия массового поражения;
* меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
* организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
* основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
* область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
* порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 26 часов

**ПД.08 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* характеристики сырья и требования к его качеству;
* правила хранения сырья;
* правила подготовки сырья к пуску в производство;
* способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
* способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
* способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
* 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.

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 80 часов.

**ПД.09 Технология деления теста, формование тестовых заготовок**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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 отделывать поверхности полуфабрикатов;
* контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
* производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
* устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
* обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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 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

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 56 часов

**ПД.10 Технология приготовления хлеба, хлебобулочных изделий**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* рассчитывать производственные рецептуры;
* определять расход сырья;
* рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
* рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
* подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
* эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
* соблюдать правила и нормы охрана труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* характеристику сырьевых ресурсов, используемых при производстве хлебобулочных изделий по современным передовым технологиям;
* ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий с использованием сырьевых ресурсов;
* основы технологических процессов приготовления хлеба и хлебобулочных
* способы регулирования технологических процессов;
* виды, назначение и принцип действия современного технологического и холодильного оборудования, используемого для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий длительного срока хранения;
* правила эксплуатации основных видов высокотехнологичного оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 180 часов

**Производственное обучение**

**Целью производственного обучения является:**

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии.

обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

**иметь практический опыт**:

деления теста в ручную;

формирования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий в ручную;

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;

предавать окончательную форму тестовым заготовкам;

работать с полуфабрикатами из замороженного теста;

укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;

смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;

контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;

производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;

устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;

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

**знать:**

устройство и принцип работы тест разделочного 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.

**Рекомендуемое количество часов учебной практики:** 108 часов.

**Рекомендуемое количество часов производственной практики:** 684 часа.