**Аннотации к рабочим программам профессионального обучения**

**16472 «Пекарь»**

**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:

* Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции;
* Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* Правила и технологии расчетов с потребителями;
* Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
* Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 2 часа.

**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:

* Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции;
* Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов;

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 11 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:

* Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;
* Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения;
* Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 2 часа.

**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:

* Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства;

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 2 часа.

**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:

* Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;
* Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;
* Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;
* Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты;

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 12 часов.

**ПД.7 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:

* Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;
* Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий;
* Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий;
* Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе;
* Применять различные способы замесов;
* Определять дефекты теста;
* Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции;
* Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе;
* Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий;
* Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
* Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;
* Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;
* Способы организации питания, в том числе диетического;
* Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;
* Технологии приготовления хлебобулочной продукции;
* Правила эксплуатации основных видов высокотехнологичного оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 20 часов.