

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 рецептов 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.