

АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ДИСЦИПЛИН

ПРОФЕССИИ 16472 Пекарь

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Технология приготовления хлебобулочных и мучных изделий

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля является частью программы профессионального обучения в соответствии с ПС по профессии 16472 Пекарь. Создана для освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций:

Технология приготовления хлебобулочных и мучных изделий.

Основная цель вида профессиональной деятельности: Технология приготовления хлебобулочных и мучных изделий

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

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

Обучающийся по профессии «Пекарь»

должен знать:

- технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки,
- способы раскладки изделий на под, листы;
- методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;
- способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;
- факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета;
- производительность печи;
- устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;
- требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.

должен уметь:

- Подготавливать и дозировать сырье.
- Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
- Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
- Обслуживать оборудование для приготовления теста.
- Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
- Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
- Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
- Разделить полуфабрикаты из мороженого теста.

- Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, лотки, формы.
- Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
- Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
- Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
- Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
- Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
- Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
- Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
- Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
- Производить обработку готовой продукции.
- Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
- Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Индекс	Наименование	Объем программы профессионального обучения в академических часах			
		Формы контроля	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		
			Занятия по дисциплине, МДК		Практики
			Всего по дисциплине, МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия	
1	2	3	4	5	6
ПМ.01	Технология приготовления хлебобулочных и мучных изделий	Квалификационный экзамен			
МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий	дифференцированный зачет	40	30	
МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий	дифференцированный зачет	44	26	
УП.01	Учебная практика	дифференцированный зачет	72		72

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

1.1. Область применения программы

Программа дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» является частью программы профессионального обучения в соответствии с ПС по профессии «Пекарь».

Рабочая программа по предмету «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» разработана на основе ПО профессии 16472 «Пекарь». В соответствии с учебным планом программа изучается на 1,2 курсе и включает перечень основных и минимально необходимых знаний по предмету.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

<p>Тема 1 Виды микроорганизмов.</p>	<p>Содержание 1. Виды микроорганизмов: дрожжи, вирусы, бактерии, плесневые грибы. Строение, питание и размножение микроорганизмов. Действия микроорганизмов в хлебопекарном производстве. Заполненная таблица «Действие микроорганизмов в хлебопекарном производстве».</p>	<p>1</p>
<p>Тема 2 Пищевые инфекции и пищевые отравления.</p>	<p>Содержание 1. Понятие «пищевые инфекции» и «пищевые отравления»; возбудителей пищевых инфекций: золотистый стафилококк, бактерии рода сальмонелла, палочка Коха; пути заражения; «пищевые отравления»: возможные пути и скрытый период отравления, первые признаки пищевых отравлений, оказание первой помощи при пищевых отравлениях. Пути заражения муки, дрожжей хлебопекарных, масла сливочного, яиц, молока и молочных продуктов пищевыми инфекциями.</p>	<p>1</p>
<p>Тема 3 Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Болезни хлеба.</p>	<p>Содержание 1. Возможные источники микробиологического загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции: жиров, опары и теста в пищевом производстве. Болезни хлеба: плесневение, меловая болезнь, картофельная болезнь. Методы борьбы с болезнью хлеба.</p>	<p>1</p>
<p>Зачет</p>		<p>1</p>
<p>Тема 4 Основы санитарии и гигиены кондитерского производства.</p>	<p>Содержание 1. Понятия «санитария» и «гигиена труда», нормативный документ «СанПин 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий» для пекаря. Работа с документами «Сан.Пин»: составление перечня основных санитарных требований для пекаря.</p>	<p>1</p>
<p>Тема 5 Значение санитарной грамотности рабочих.</p>	<p>Содержание 1. Правила личной гигиены, ухода за чистотой тела, одежды и обуви. Значение соблюдения правил личной гигиены, ухода за чистотой тела, одежды и обуви.</p>	<p>1</p>
<p>Тема 6</p>	<p>Содержание</p>	<p>1</p>

Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде пекаря.	1. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде пекаря.	
Тема 7	Содержание	1
Классификация моющих средств.	1. Характеристика моющих и дезинфицирующих препаратов, разрешенных к применению в хлебопекарном производстве, по их составу.	
Тема 8	Содержание	1
Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	1. Понятие «дезинфекция», «дезинсекция», «дератизация». Методы и правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	
Зачет		1

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение пищевых продуктов

Программа дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» является частью программы профессионального обучения в соответствии с ПС по профессии «Пекарь».

Рабочая программа по предмету «Товароведение пищевых продуктов» разработана на основе ПО профессии 16472 «Пекарь». В соответствии с учебным планом программа изучается на 1,2 курсе и включает перечень основных и минимально необходимых знаний по предмету.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

Тема 1	Содержание	1
Пищевые вещества.	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	
Тема 2	Содержание	1
Энергетическая ценность.	1. Энергетическая ценность пищевых продуктов.	
Тема 3	Содержание	1
Классификация продовольственных товаров.	1. Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Методы определения качества.	
Зачет		1
Тема 4	Содержание	1
Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.	1. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штрихкодирование пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.	
Тема 5	Содержание	1
Зерно и продукты его переработки.	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его	

	переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров.	
Тема 6 Молоко и молочные продукты.	Содержание	1
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров.	
Тема 7 Яичные продукты, пищевые жиры.	Содержание	1
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров, кулинарное назначение Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.	
Тема 8 Кондитерские и вкусовые товары.	Содержание	1
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения кондитерских товаров.	
Зачет		1

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Калькуляция и учет на предприятии

Программа дисциплины «Калькуляция и учет на предприятии» является частью программы профессионального обучения в соответствии с ПС по профессии «Пекарь».

Рабочая программа по предмету «Калькуляция и учет на предприятии» разработана на основе ПО профессии 16472 «Пекарь». В соответствии с учебным планом программа изучается на 1,2 курсе и включает перечень основных и минимально необходимых знаний по предмету

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

Тема 1 Инвентаризация.	Содержание	
	1. Инвентаризация, понятие, задачи, общие правила пользования.	1
	2. Практическая работа 1 Порядок проведения, оформление, определение результатов инвентаризации.	1
Тема 2 Сборник блюд и кулинарных изделий.	Содержание	
	1. Принцип построения СРБ. Порядок пользования сборником, основные разделы, кондиции сырья.	1
	2. Практическая работа 2 Порядок пользования сборником, таблица взаимозаменяемости.	1

	3. Практическая работа 3 Расчет требуемого сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства.	1
	4. Практическая работа 4 Расчет норм естественной убыли, определение потерь.	1
Зачет		1
Тема 3 Ценообразование и калькуляция на ПОП.	Содержание	
	1. Ценообразование в общественном питании.	1
	2. Практическая работа 5 План-меню, принцип его построения.	1
	3. Практическая работа 6 Калькуляция розничных цен на блюда и п/ф.	1
	4. Учет сырья, продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания.	1
	5. Практическая работа 7 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой продукции.	1
	6. Практическая работа 8 Оформление документов первичной отчетности по учету реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	1

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оборудование предприятий общественного питания

Программа дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является частью программы профессионального обучения в соответствии с ПС по профессии «Пекарь».

Рабочая программа по предмету «Оборудование предприятий общественного питания» разработана на основе ПО профессии 16472 «Пекарь». В соответствии с учебным планом программа изучается на 1,2 курсе и включает перечень основных и минимально необходимых знаний по предмету

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

Тема 1 Механическое оборудование	Содержание	
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	1
	2. Практическая работа 1 Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки кондитерского сырья.	1

	3. Практическая работа 2 Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации машины по технологическому процессу приготовления дрожжевого теста.	1
	4. Практическая работа 3 Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации машины по технологическому процессу приготовления теста для лапши домашней.	1
	5. Практическая работа 4 Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации весов.	1
Зачет		1
Тема 2 Тепловое оборудование	Содержание	
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.	1
	2. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1
Тема 3 Холодильное оборудование	Содержание	
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации.	1
Зачет		1