**Аннотации рабочих учебных программ дисциплин программы профессиональной подготовки по профессии**

**16472 Пекарь**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование  циклов, разделов,  дисциплин,  профессиональных  модулей, МДК | Формируемые компетенции | Содержание учебных дисциплин, МДК | Учебная нагрузка обучающихся, час | | |
| Максимальная | Самостоятельная учебная | Обязательная аудиторная |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | ОК 1 - 7  ПК 2.1 - 2.4  ПК 3.1 - 3.7  ПК 4.1 - 4.6 | * соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; * производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; * готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; * знать основные группы микроорганизмов; * основные пищевые инфекции и пищевые отравления; * возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; * санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; * правила личной гигиены работников пищевых производств; * правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации | 10 | - | 10 |
| ОП. 03 | Безопасность жизнедеятельности | ОК 1 - 7  ПК 2.1 - 2.4  ПК 3.1 - 3.7  ПК 4.1 - 4.6 | * организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; * профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; * 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; * способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; * порядок и правила оказания первой помощи | 16 | - | 16 |
| ПМ 02 | Приготовление теста | ОК 1 - 7  ПК 2.1 - 2.4 | * иметь практический опыт хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; * приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; * обслуживания оборудования для приготовления теста; * уметь пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; * оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; * определять различными методами готовность теста в процессе созревания; * 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; * рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; * методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; * правила работы на тестоприготовительном оборудовании | 24 | - | 24 |
| ПМ 03 | Разделка теста | ОК 1 - 7  ПК 3.1 - 3.7 | * иметь практический опыт деления теста вручную; * формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; * разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; * 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; * знать 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; | 24 | - | 24 |
| ПМ 04 | Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий | ОК 1 - 7  ПК 4.1 - 4.6 | * иметь практический опыт выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; * сушки сухарных изделий; * выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; * выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; * наладки и регулирования режима работы печи; * уметь определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; * 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; * выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; * оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; * приготавливать отделочную крошку, помаду; * производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой; * знать: * методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; * режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских 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; * нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий | 28 | - | 28 |
| **Учебная практика** |  |  |  | **108** |  | **108** |
| **Производственная практика** |  |  |  | **150** |  | **150** |
| **ИТОГО** |  |  |  | **360** |  | **360** |