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

**16472 Пекарь**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименованиециклов, разделов,дисциплин,профессиональныхмодулей, 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 - 7ПК 2.1 - 2.4ПК 3.1 - 3.7ПК 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 - 7ПК 2.1 - 2.4ПК 3.1 - 3.7ПК 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 - 7ПК 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 - 7ПК 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 - 7ПК 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** |