

**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ПРОГРАММЫ
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

19.01.04 Пекарь

Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)	Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту
	Профессиональный учебный цикл
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	<p>Общепрофессиональные дисциплины</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <p>выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;</p> <p>соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>знать:</p> <p>основные группы микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</p> <p>санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p> <p>правила личной гигиены работников пищевых производств;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</p>
	Профессиональные модули
ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей МДК 01.01. Технология производства дрожжей	<p>Размножение и выращивание дрожжей</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>готовить заварку жидких дрожжей и закваски под руководством дрожжевода или тестовода более высокой квалификации</p> <p>получать и подготавливать используемое сырье и материалы</p> <p>разводить прессованные дрожжи и другие компоненты заварки или закваски</p>

	<p>наблюдать за подачей дрожжей в тестомесильное отделение.</p> <p>соблюдать правила эксплуатации машин и оборудования дрожжевого цеха</p> <p>уметь:</p> <p>размножать и выращивать дрожжи</p> <p>активировать прессованные дрожжи</p> <p>обслуживать оборудование дрожжевого цеха</p> <p>соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами</p> <p>знать:</p> <p>а) специальные (профессиональные) знания по должности:</p> <ul style="list-style-type: none"> — технологический процесс приготовления жидких дрожжей; — правила эксплуатации машин и оборудования дрожжевого цеха; <p>б) общие знания работника организации:</p> <ul style="list-style-type: none"> — правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты; — правила пользования средствами индивидуальной защиты; — требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной организации труда на рабочем месте; — виды брака и способы его предупреждения и устранения; — производственную сигнализацию.
<p>ПМ.02 Приготовление теста</p> <p>МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий</p> <p>МДК 02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий</p>	<p>Приготовление теста</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: хранение и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;</p> <p>приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;</p> <p>обслуживания оборудования для приготовления теста.</p> <p>уметь:</p> <p>пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;</p> <p>взвешивать растворять, дозировать необходимое сырье;</p> <p>оценивать качество сырья по органолептическим показателям;</p> <p>оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</p> <p>определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;</p>

	<p>определять различными методами готовность теста в процессе созревания.</p> <p>знать:</p> <p>характеристики сырья и требования к его качеству;</p> <p>правила хранения сырья;</p> <p>правила подготовки сырья к пуску в производство;</p> <p>способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;</p> <p>способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</p> <p>способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;</p> <p>рецептура приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без кремов;</p> <p>методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</p> <p>методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;</p> <p>структуру и физические свойства различных видов теста;</p> <p>сущность процессов созревания теста;</p> <p>правила работы на тестоприготовительном оборудовании.</p>
<p>ПМ.03Разделка теста</p> <p>МДК 03.01. Технология деления теста, формование тестовых заготовок</p> <p>МДК 03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий</p>	<p>Разделка теста</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: деления теста вручную; формирования полуфабрикатов для различных хлебулочных изделий вручную; работы на тестоделительных машинах; работы на машинах для формования тестовых заготовок;</p> <p>разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;</p> <p>настройки и регулирования режимов работы оборудования;</p> <p>устранения мелких неполадок оборудования.</p> <p>уметь:</p> <p>делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</p> <p>проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</p>

	<p> предавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделять 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: устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и др.), полуфабрикатов, кексов; порядок укладки на листы платки и в формы; рецептура приготовления смазки; приёмы 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; устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; правила безопасного обслуживания оборудования. </p>
<p> ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий </p> <p> МДК 04.01. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий </p> <p> МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных </p>	<p> Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печения; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирование режима работы печи; уметь: определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; </p>

<p>кондитерских изделий</p>	<p>определять готовность 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 полуфабриката к выпечке; режимы выпечки различных видов хлеба, хлебулочных, 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 расчёта 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.</p>
<p>ПМ.05Укладка и упаковка готовой продукции</p> <p>МДК 05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции</p>	<p>Укладка и упаковка готовой продукции</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; устранение мелких неполадок упаковочного оборудования. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> требования к качеству готовой продукции; требования к упаковке и маркировке изделий;

