

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экономика»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии Пекарь. Программа составлена с учетом Профессионального стандарта Пекарь (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н) Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих.

1.2. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

знать/понимать:

- Воспринимать изменения в условиях производства, рыночной экономики и предпринимательства;
- Находить и использовать необходимую экономическую информацию;

Знать:

- Основы экономики, подходы к анализу экономической ситуации в стране и за рубежом, денежно-кредитную и налоговую политику;
- Механизмы ценообразования на продукцию (услуги), формы оплаты труда в современных условиях;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Всего часов: 10 часов, в том числе: лекций 8 часов; практических (лабораторных) занятий 2 часа

Основы правоведения

Программа учебной дисциплины «Основы правоведения»

разработана с учетом профессионального стандарта «Пекарь», (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н) , ЕТКС.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии Пекарь.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии рабочих: Слесарь по обслуживанию и ремонту подвижного состава, 11618 Газорезчик, 11620 Газосварщик, 19756 Электрогазосварщик, 19905 Электросварщик на автоматических и полуавтоматических машинах, 19906 Электросварщик ручной сварки, при наличии основного общего образования.

1.2. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Целью преподавания дисциплины Основы правоведения является изучение основ трудового права.

знать/понимать:

- иметь представление о роли права в жизни современного общества;
- основные отрасли российского права;
- основания возникновения трудовых правоотношений;
- правовой порядок заключения и расторжения трудового договора;
- основы правового регулирования труда;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

уметь:

- применять полученные знания на практике (в различных жизненных ситуациях);
- анализировать различные жизненные ситуации с точки зрения их соответствия нормам права, распознавать случаи нарушения правовых норм;
- защищать свои права в соответствии с трудовым законодательством.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Всего часов: 8 часов, в том числе: лекций 6 часов; практических занятий 2 часа.

Социальная адаптация на рынке труда

Программа учебной дисциплины «Социальная адаптация на рынке труда» разработана с учетом профессионального стандарта ««Пекарь», (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н) и ЕТКС.

1.3. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих.

1.4. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

знать/понимать:

- анализ ситуации на рынке труда
- составление резюме
- составление автобиографии
- поисковые письма
- поисковый телефонный звонок и технику разговора по телефону

уметь:

- ориентироваться и принимать решения относительно планов на будущее
- грамотно и понятно излагать автобиографию
- грамотно и понятно составлять резюме
- кратко и конкретно излагать содержание письма
- использовать методы поиска работы по телефону
- применять технику делового общения

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Всего часов: 4 часа, в том числе: лекций 4 часа; практических (лабораторных) занятий 0 часов.

ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

1.1. Область применения программы

Программа разработана с учетом профессионального стандарта «Пекарь», (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н) , ЕТКС.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;

- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,
- реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление,
- отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

1.1. Область применения программы

Программа разработана с учетом профессионального стандарта «Пекарь»,

(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н) , ЕТКС.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания

Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Программа разработана с учетом профессионального стандарта «Пекарь»,

(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н) , ЕТКС.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности

нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТУ WSR/WSI;

- оценивать условия и организовывать хранение нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых, макаронных изделий с учетом

требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями TO WSR/WSI.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

- виды складских помещений и требования к ним;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых;

- методы контроля качества, безопасности нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями TO WSR/WSI;

- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями TO WSR/WSI.

Оборудование хлебопекарного производства

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения программы профессиональной подготовки по профессии Пекарь.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к группе дисциплин общепрофессионального цикла.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: пекарь, кондитер.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству,
- пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для дозирования компонентов,
- обслуживать оборудование для приготовления и разделки теста,
- пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для выпечки готовых изделий,
- обслуживать оборудование для расстойки тестовых заготовок,
- пользоваться приобретенными знаниями при работе на поточных линиях хлебопекарного производства,

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- Общие сведения из технической механики;
- Сведения об электрооборудовании;
- Основное технологическое и транспортное оборудование;
- Поточные линии хлебопекарного производства;

- Машины и аппараты для подготовки сырья к производству, замесу, разделке, выпечке хлебобулочных изделий.

- Принцип действия, правила эксплуатации и безопасного использования оборудования хлебопекарного производства.

В результате освоения дисциплины у обучающегося формируются **профессиональные и общие компетенции:**

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. **Техническое оснащение и организация рабочего места**

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения программы профессиональной подготовки по профессии Пекарь.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания;
- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации весоизмерительного оборудования, ККМ, ККТ, современного варочного, жарочного, холодильного оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТО WSR/WSI;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и

кондитерской продукции в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТО WSR/WSI;

-правила электробезопасности, пожарной безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования, ККМ, ККТ, современного варочного, жарочного, холодильного оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТО WSR/WSI.

Оборудование хлебопекарного производства

2. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения программы профессиональной подготовки по профессии Пекарь.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;
4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа профессионального модуля составлена для очной формы обучения.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

С целью реализации требований работодателей и ориентации профессиональной подготовки под конкретное рабочее место, обучающийся в рамках овладения указанным видом профессиональной деятельности должен:

иметь практический опыт:

- организации работы кондитерского и мучного цеха на предприятиях общественного питания
- разработки ассортимента сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

уметь:

- составлять производственную программу кондитерского и мучного цеха;
- производить расчет мощности кондитерского и мучного цеха;
- организовывать работу кондитерского и мучного цеха;
- производить расчет массы продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- составлять технологические схемы сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- проводить технологический процесс приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

знать:

- ассортимент сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- температурный режим и правила приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий