

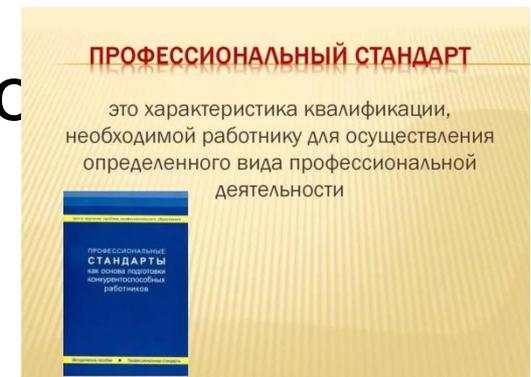
Тема урока:

Требования ФГОС НПО «Пекарь» и
Профессионального стандарта «Пекарь» к
виду профессиональной деятельности
«Производство хлебобулочной продукции в
организациях питания»



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ Пекарь

- УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «1» декабря 2015 г. № 914н
- Общие сведения :
 - Производство хлебобулочной продукции в организациях питания
 - Основная цель вида профессиональной деятельности:
 - Изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции



Трудовая функция 1: Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

Трудовые действия:

Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места

Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства

Проверка простого технологического оборудования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства

Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения



Необходимые умения



- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции

Необходимые знания:

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания (Во всех функциях!!!)
- Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции
- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции
- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними
- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания

Трудовая функция 2



Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий

Трудовые действия:

- Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции
- Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации
- Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий

Необходимые умения

- Применять приемы смешанной закваски
- Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных 8 продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий

Необходимые знания

- Способы организации питания, в том числе диетического
- Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов
- Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации
- Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
- Требования охраны труда производственной

Трудовая функция3- Формовка хлебобулочных изделий; Выпечка хлебобулочных изделий

• Трудовые действия

- Замешивание и формовка теста вручную
- Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании



Необходимые умения

- Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе
- Применять различные способы замесов
Определять дефекты теста
- Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции
- Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе

Необходимые знания

- Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции
- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
- Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых 9 качеств кулинарной продукции
- Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах

Трудовая функция 3: Выпечка хлебобулочных изделий

- Трудовые действия:
- Выпечка несдобных хлебобулочных изделий
- Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
- Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
- Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения

Необходимые умения

- Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий
- Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
- Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
- Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения

Спасибо
за
урок

