

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«МУРМАНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ Н.Е. МОМОТА»

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом колледжа

Протокол № 3

«18» мая 2023 г

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ / В.А. Милюев/

«17» мая 2023 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ:
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
16472 ПЕКАРЬ**

Квалификация (профессия): 16472 Пекарь

Категория слушателей: Профессиональное обучение в соответствии с программой профессиональной подготовки осуществляется с лицами, ранее не имевшими профессии рабочего или должности служащего, в том числе для граждан 50 лет и старше; женщин, воспитывающих детей дошкольного возраста; безработных граждан

Уровень квалификации: 3

Объем: 320 академ. часов

Срок: 2 месяца

Форма обучения: Очная

Организация процесса обучения: Единовременно (непрерывно)

Мурманск, 2023

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Программа разработана в соответствии с:
- профессиональным стандартом «Пекарь» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты России от 01.12.2015 № 914н.);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделий.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;
- технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных изделий;
- рецептуры хлеба, хлебобулочных изделий; технологическое оборудование хлебопекарного производства.

Разработчик(и): Бабилов

Организация: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области "Мурманский строительный колледж имени Н.Е. Момота"

Рассмотрено на заседании
Методического совета
Центра опережающей профессиональной подготовки
Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 _____ Г.
Председатель _____ / _____

Оглавление

1. Общая характеристика программы	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы	4
1.2. Цели реализации программы	4
1.3. Требования к слушателям	4
1.4. Требования к результатам освоения программы	4
1.5. Форма документа.....	4
2. Учебный план	5
3. Календарный учебный график	6
4. Программы учебных модулей.....	7
5. Организационно-педагогические условия реализации программы.....	8
5.1. Материально-техническое обеспечение	8
5.2. Кадровое обеспечение	8
5.3. Организация образовательного процесса	8
5.4. Информационное обеспечение обучения	8
6. Контроль и оценка результатов освоения программы	9
Бланк согласования программы.....	10
Фонд оценочных средств.....	11

1. Общая характеристика программы

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно- правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. N292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260103.01 "Пекарь", утвержденного приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 N 799 (ред. от 09.04.2015)
- Профессиональный стандарт “Пекарь”, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 года № 914н.

1.2. Цели реализации программы

Профессиональная подготовка для получения компетенций, необходимых

для профессиональной деятельности по производству хлебобулочной продукции в организациях питания

1.3. Требования к слушателям

Профессиональное обучение в соответствии с программой профессиональной подготовки осуществляется с лицами, ранее не имевшими профессии рабочего или должности служащего

1.4. Требования к результатам освоения программы

Результатом освоения программы является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
ПК 2.1	Подготавливать продовольственные товары для производства хлебобулочной продукции
ПК 3.1	Организация рабочего места пекаря в соответствии с видами изготавливаемой хлебобулочной продукции
ПК 4.1	готов применять нормы трудового права в профессиональной деятельности
ПК 5.1	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 6.1	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 7.1	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий
ПК 8.1	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий
ПК	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря

2. Учебный план

Наименование компонентов программы	Объем программы (академические часы)							
	Всего	В том числе с применением ДОТ и ЭО	Самостоятельная работа	Консультация	Нагрузка во взаимодействии с преподавателями			
					Теоретическое обучение	Практические и лабораторные работы	Практика (стажировка)	Промежуточная аттестация, форма
Модуль 1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	6				2	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 2 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	6				2	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 3 Техническое оснащение и организация рабочего места	6				2	2		2, Зачёт с оценкой

Модуль 4 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6				2	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 5 Приготовление теста	12				2	8		2, Зачёт с оценкой
Модуль 6 Разделка теста	44				4	38		2, Зачёт с оценкой
Модуль 7 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	20				4	14		2, Зачёт с оценкой
Модуль 8 Укладка и упаковка готовой продукции	14				4	8		2, Зачёт с оценкой
Модуль 9 Производственная практика	2							2, Зачёт с оценкой
Производственная практика Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности	6						6	

и пожарной безопасности. Изучение технологического оборудования, правил правильной организации труда и рабочих мест.								
Производственная практика Посадка тестовых заготовок на люльки или под печи	16						16	
Производственная практика Выборка изделий из печи и укладка с сортировочных столов в лотки	16						16	
Производственная практика Выпечка хлеба белого из муки высшего сорта.	36						36	
Производственная практика Выпечка булочных изделий	36						36	
Производственная	20						20	

практика Выпечка батонов								
Производственная практика Выпечка плетеных изделий	20						20	
Производственная практика Выпечка изделий из ржаной муки	28						28	
Производственная практика Выпечка бараночных изделий	20						20	
Итоговая аттестация	6							Квалификационный экзамен
Итого по программе	320							

3. Календарный учебный график

Компоненты программы	Вид учебной нагрузки	Временные параметры (месяца)								Всего
		1	2	3	4	5	6	7	8	
Модуль 1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Аудиторное обучение	4								4
	Промежуточная аттестация	2								2
Модуль 2 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Аудиторное обучение	4								4
	Промежуточная аттестация	2								2
Модуль 3 Техническое оснащение и организация рабочего места	Аудиторное обучение	4								4
	Промежуточная аттестация	2								2
Модуль 4 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Аудиторное обучение	4								4
	Промежуточная аттестация	2								2
Модуль 5 Приготовление теста	Аудиторное обучение	10								10
	Промежуточная аттестация	2								2
Модуль 6 Разделка теста	Аудиторное обучение	4	38							42
	Промежуточная		2							2

	аттестация									
Модуль 7 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	Аудиторное обучение			18						18
	Промежуточная аттестация			2						2
Модуль 8 Укладка и упаковка готовой продукции	Аудиторное обучение			12						12
	Промежуточная аттестация			2						2
Модуль 9 Производственная практика	Практика (стажировка)			6	42	42	42	42	24	198
	Промежуточная аттестация								2	2
Итоговая аттестация	Квалификационный экзамен								6	6
Итого в неделю		40	40	40	42	42	42	42	32	320

4. Программы учебных модулей

4.1. Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Модуль «**Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**» относится к общепрофессиональному циклу программы профессиональной подготовки.

4.1.1. Цели реализации модуля

Формирование базовых теоретических знаний, необходимых для безопасного выполнения работ по производству хлебобулочной продукции в организациях питания

4.1.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

- производства хлебобулочной продукции в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями

- знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства хлебобулочной 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;
- схему микробиологического контроля

- уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления хлебобулочной продукции;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов

4.1.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
<p>Тема "Основы микробиологии. Понятие о микроорганизмах. Морфология и физиология микробов. Микробиология основных пищевых продуктов. Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления и глистные заболевания. Основы гигиены и санитарии."</p>	<p>Содержание: Основы микробиологии. Понятие о предмете. Положительная и отрицательная роль микроорганизмов в жизни человека. Морфология микробов: бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы. Строение, формы, размеры, размножение микроорганизмов. Споры, спорообразование. Бациллы. Физиология микробов. Клеточный состав. Питание микробов. Дыхание микробов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Понятия температуры и влажности. Среда с повышенным содержанием веществ. Реакция среды. Свет. Химические вещества, биологические факторы. Распространение микробов в природе. Микробиология мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбопродуктов. Микробиология стерилизованных баночных консервов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология пищевых жиров, яиц и яичных продуктов. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки. Микробиология зернопродуктов. Острые кишечные инфекции. Дизентерия, брюшной тиф, холера, эпидемический гепатит, сальмонеллез. Меры предупреждения острых кишечных инфекций. Зоонозы. Бруцеллез. Туберкулез. Сибирская язва. Ящур. Меры предупреждения зоонозов на предприятиях общественного питания. Пищевые отравления бактериального происхождения. Меры предупреждения пищевых отравлений на предприятиях общественного питания. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Глистные заболевания. Меры профилактики глистных заболеваний на предприятиях общественного питания. Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Личная гигиена. Медицинское обследование работников общественного питания. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, состоянием здоровья сотрудников предприятий общественного питания. Требования к устройству предприятий общественного питания: требования к территории, к планировке и устройству</p>	2

	помещений, к отделке помещений. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания	
	<i>Лекция</i> Основы микробиологии	2
Тема "Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарно-эпидемиологический надзор"	Содержание: Требования к механическому, тепловому, холодильному, немеханическому оборудованию. Требования к мебели зала: обеденные, подсобные, сервировочные передвижные столы, мебель для сиденья, серванты. Требования к инвентарю и инструментам. Требования к кухонной посуде и таре. Требования к столовой посуде, способы мытья столовой посуды. Санитарно-бактериологический контроль за оборудованием, инвентарем, посудой. Требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов, санитарные правила перевозки скоропортящихся продуктов. Требования к складским помещениям и хранению пищевых продуктов. Условия хранения продуктов. Оборудование складских помещений. Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов. Санитарные правила приготовления скоропортящихся мясных блюд и изделий, холодных блюд. Санитарные требования к пищевым добавкам. Санитарный контроль качества готовой пищи. Требования к организации работы раздачи. Условия и сроки хранения готовой продукции на раздаточной линии. Требования к обслуживанию потребителей. Ведомственный и вневедомственный санитарно-эпидемиологический надзор, производственный и общественный контроль.	2
	<i>Практическое занятие</i> Санитарные требования в пищевой промышленности	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой Тестирование	2
Итого:		6

4.1.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория Учебная аудитория микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1 Ноутбук

4.1.5. Кадровое обеспечение

Преподаватель, требования - наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

4.1.6. Организация образовательного процесса

Реализуемый модуль предполагает практико-ориентированное обучение. Организационными формами обучения являются лекция и практическое занятие.

4.1.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2016 г.160с.

Дополнительная литература:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256 с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. <https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/>
Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20
"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного

питания населения"

4.1.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	Знать: санитарно-эпидемиологические требования и нормы. Уметь: обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации хлебобулочной продукции. Владеть навыками: производства хлебобулочной продукции в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - дифференцированный зачет, вид - тестирование

4.2. Модуль 2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Модуль “Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров ” относится к общепрофессиональному циклу программы профессиональной подготовки.

4.2.1. Цели реализации модуля

Формирование знаний об ассортименте, товароведных характеристиках, требованиях к качеству и упаковке продовольственных товаров.

4.2.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 2.1	Подготавливать продовольственные товары для производства хлебобулочной продукции

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

- подготовки продовольственных товаров для производства хлебобулочных изделий

- знать:

- 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

- уметь:

- рассчитывать энергетическую ценность хлебобулочной продукции;
- обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов;
- соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.

4.2.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных	Объем часов
----------------------------	---	-------------

модуля	занятий. Виды выполняемых работ.	
1	2	3
Тема "Пищевые вещества и их значение."	<p>Содержание: Роль пищи для организма человека. Понятия о пищевых веществах: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность, суточная норма потребности человека. Витамины: определение, значение, классификация, характеристика. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов. Минеральные вещества, вода. Пищеварение и усвояемость пищи. Понятие о процессе пищеварения и физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи, факторы влияющие на нее. Обмен веществ и энергии. Общее понятие об обмене веществ и факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме. Энергетическая ценность пищи. Понятие рациона питания и принципы рационального сбалансированного питания.</p> <p><i>Лекция</i></p> <p>Роль пищи для организма человека</p>	2
Тема "Основы товароведения продовольственных товаров"	<p>Содержание: Качество пищевых продуктов: определение, факторы, влияющие на него. Вещества, входящие в состав пищевых продуктов значение их в питании, энергетическая ценность. Стандарты. Хранение пищевых продуктов. Сертификаты. Штриховой код. Ассортимент и характеристика основных групп продуктов растительного происхождения. Зерно, Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки: ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения, дефекты, упаковка и транспортировка. Вкусовые продукты: чай, кофе, пряности, приправы. Показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Использование в кулинарии. Крахмал, сахар и кондитерские изделия. Показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Использование в кулинарии. Ассортимент и характеристика основных групп продуктов животного происхождения. Молочные продукты и пищевые жиры. Условия и сроки хранения, транспортировка. Мясо и мясные продукты: субпродукты. Мясо птицы. Колбасные изделия. Мясные и мясорастительные консервы. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Кулинарное использование, показатели качества, упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения, транспортировка. Яйцо и яичные продукты. Яйцо, меланж, яичный порошок. Кулинарное использование. показатели качества, упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения, транспортировка. Рыба и рыбные продукты: свежая, охлажденная, замороженная, вяленая, соленая, сушеная, копченая, маринованная. Рыбные консервы и пресервы, икра. Кулинарное использование, показатели качества, упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения, транспортировка. Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий. Дрожжи, химические</p>	2

	разрыхлители характеристика, свойства, требования к качеству, применение. Студнеобразующие и пенообразующие продукты характеристика, свойства, требования к качеству, применение. Пищевые красители, стабилизаторы характеристика, свойства требования к качеству, применение.	
	<i>Практическое занятие</i> Основы товароведения	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой Устные ответы на вопросы	2
Итого:		6

4.2.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория Товароведения продовольственных товаров	1 Ноутбук 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)

4.2.5. Кадровое обеспечение

Преподаватель, требования - наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

4.2.6. Организация образовательного процесса

Модуль "Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров" относится к общепрофессиональному циклу программы профессиональной подготовки.

4.2.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. –

256 с.

2. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П.Матюхина. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017 — 336 с.

3. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.

Дополнительная литература:

1. Трухина, Т.П. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / Т.П. Трухина. – Благовещенск: ДальГАУ, 2015 – 232с.

4.2.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 2.1 Подготавливать продовольственные товары для производства хлебобулочной продукции	Знать: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Уметь: проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. Владеть навыками: подготовки продовольственных товаров в соответствии с товароведными характеристиками.

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - дифференцированный зачет, вид - устные ответы на вопросы.

4.3. Модуль 3. Техническое оснащение и организация рабочего места

Модуль “Техническое оснащение и организация рабочего места” относится к общепрофессиональному циклу программы профессиональной подготовки.

4.3.1. Цели реализации модуля

Развитие профессиональной компетенции организации рабочего места пекаря в соответствии с видами изготавливаемой хлебобулочной продукции.

4.3.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих

профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 3.1	Организация рабочего места пекаря в соответствии с видами изготавливаемой хлебобулочной продукции

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

- организации рабочего места пекаря в соответствии с видами изготавливаемой хлебобулочной продукции

- знать:

- характеристики основных типов предприятий общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

- уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемой хлебобулочной продукции;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный

инвентарь кулинарного производства;

- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного производства

4.3.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Характеристика предприятий общественного питания"	<p>Содержание: Значение предприятий общественного питания для современного человека. Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции. Структура управления предприятием общественного питания. Характеристика кулинарного технологического процесса на предприятиях общественного питания. Заготовочные и доготовочные цеха. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе, подбор необходимого оборудования и инвентаря. Техническое оснащение и организация рабочих мест в птицегольевом цехе, подбор необходимого оборудования и инвентаря. Техническое оснащение и организация рабочих мест в рыбном и мясо-рыбном цехе, подбор необходимого оборудования и инвентаря. Организация работы горячего цеха. Оснащение оборудованием инвентарём. Техническое оснащение и организация рабочих мест в суповом и соусном отделении горячего цеха. Виды раздачи и правила отпуска готовой продукции. Учёт сырья и готовой кулинарной продукции на производстве. Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе, подбор необходимого оборудования и инвентаря.</p>	2
	<p><i>Лекция</i></p> <p>Организация работы предприятия общественного питания</p>	2
Тема "Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания"	<p>Содержание: Картофелеочистительные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Овощерезательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Протирочно-резательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Поточные линии для обработки овощей. Мясорубки: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Фаршемешалки: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Машины для рыхления мяса: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Котлетоформовочные машины: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Рыбоочиститель: устройство, последовательность</p>	2

	<p>сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Машины для нарезки хлеба: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Машины для нарезки гастрономических продуктов: устройство, принцип действия, эксплуатация. Механизмы для измельчения твёрдых продуктов: устройство, принцип действия, эксплуатация. Просеивательные машины, их виды, устройство, принцип действия, эксплуатация. Классификация теплового оборудования. Классификация и устройство пищеварочных котлов. Электрические пищеварочные котлы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Газовые пищеварочные котлы: особенности устройства, правила эксплуатации. Паровые пищеварочные котлы: особенности устройства и эксплуатации. Пароварочные аппараты: их виды, назначение, устройство и эксплуатация Кофеварки электрические: их виды, назначение, устройство и эксплуатация. Сковороды электрические: их виды, устройство, правила эксплуатации. Фритюрницы: назначение, устройство, эксплуатация. Жарочные и пекарные шкафы: устройство, правила эксплуатации. Кондитерская печь КЭП-400 Высокочастотные шкафы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Кипятильники: назначение, устройство, эксплуатация. Водонагреватели Оборудование для раздачи пищи. Холодильное оборудование. Мармиты для первых и вторых блюд. Линии самообслуживания. Назначение холодильного оборудования. Способы получения холода. Холодильные компрессионные машины: устройство, принцип действия. Холодильные шкафы и холодильные камеры. Холодильные прилавки, витрины.</p>	
	<p><i>Практическое занятие</i></p> <p>Оборудование предприятий общественного питания</p>	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой Тестирование	2
Итого:		6

4.3.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория Технического оснащения и организации рабочего места	1 Ноутбук 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)

4.3.5. Кадровое обеспечение

Преподаватель, требования - наличие среднего профессионального или высшего

профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

4.3.6. Организация образовательного процесса

Реализуемый модуль предполагает практико-ориентированное обучение. Организационными формами обучения являются лекция и практическое занятие.

4.3.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / В. В. Усов. – Москва : Академия, 2015 – 432 с.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. П. Золин. — 12-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014 — 320 с.

Дополнительная литература:

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И.Ботов, В.Д.Елхина, В.П.Кирпичников. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 416 с.

4.3.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 3.1 Организация рабочего места пекаря в соответствии с видами изготавливаемой хлебобулочной продукции	Знать: характеристики основных типов предприятий общественного питания; -принципы организации кулинарного и кондитерского производства; -учет сырья и готовых изделий на производстве; -устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; -правила их безопасного использования; -виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. Уметь: -подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; -обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; -производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Владеть навыками:

организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемой хлебобулочной продукции.

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - дифференцированный зачет, вид - тестирование.

4.4. Модуль 4. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Модуль “Экономические и правовые основы профессиональной деятельности” относится к общепрофессиональному циклу программы профессиональной подготовки.

4.4.1. Цели реализации модуля

Развитие профессиональной компетенции применять нормы трудового права в профессиональной деятельности.

4.4.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 4.1	готов применять нормы трудового права в профессиональной деятельности

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

- применения норм трудового права в профессиональной деятельности

- знать:

- принципы рыночной экономики;

- организационно-правовые формы организаций;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- понятие, виды предпринимательства;
- нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- формы и системы оплаты труда;
- механизм формирования заработной платы.

- уметь:

- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

4.4.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Экономические и правовые основы производственной деятельности"	Содержание: ятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Сущность предпринимательства, его виды.	2

	<p>Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.</p>	
	<p><i>Лекция</i></p> <p>Предприятие (организация) как субъект хозяйствования</p>	2
Тема "Основы трудового права "	<p>Содержание: Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников. тика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы. Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. арантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся</p>	2
	<p><i>Практическое занятие</i></p> <p>Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения</p>	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой Тестирование	2
Итого:		6

4.4.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория Правового обеспечения профессиональной деятельности/ Правоведения/ Основ экономических знаний и законодательства Российской Федерации/ правовые основы профессиональной деятельности	1 Ноутбук 1 Пакет Microsoft Office

4.4.5. Кадровое обеспечение

Преподаватель, требования - наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

4.4.6. Организация образовательного процесса

Реализуемый модуль предполагает практико-ориентированное теоретическое обучение. Организационными формами обучения являются лекция и практическое занятие.

4.4.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования. / В.В. Румынина. – 8-е изд., испр. и доп.– М.: Издательский центр «Академия», 2013.-224с.
2. Сорк Д. М. Правовое регулирование хозяйственной деятельности: учебник для сред. проф. образования / Д. М. Сорк, Н. Г. Заморенова, Е. Н. Белоусов. - М.: Академия, 2012.- 224 с

Дополнительная литература:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации. – М. : Проспект, КноРус, 2015. – 224 с.

Электронные и интернет-ресурсы:

- 1.

4.4.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 4.1 готов применять нормы	Знать: нормативно-правовые документы, регулирующие

трудового права в профессиональной деятельности	хозяйственные отношения. Уметь: применять экономические и правовые знания в профессиональной деятельности. Владеть навыками: применения норм трудового права в профессиональной деятельности.
---	---

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - дифференцированный зачет, вид - тестирование.

4.5. Модуль 5. Приготовление теста

Модуль “Приготовление теста” относится к профессиональному модулю программы профессиональной подготовки.

4.5.1. Цели реализации модуля

Овладение профессиональной компетенцией приготовления теста различными способами согласно производственным рецептурам

4.5.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 5.1	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам

В результате освоения модуля слушатель должен:

- 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.

- знать:

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активации прессованных и сухеных 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 п/ф для изделий без крема;
- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- методы определения готовности п/ф при замесе и брожении;
- структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

- уметь:

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания

4.5.3. Программа модуля

Наименование	Содержание обучения по темам, наименование и тематика	Объем
--------------	---	-------

разделов, тем модуля	практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	часов
1	2	3
<p>Тема "Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий"</p>	<p>Содержание: Сырьё хлебопекарного производства. Виды сырья. Назначение и применение сырья при производстве хлебобулочных изделий. Основное сырьё хлебопекарного производства. Мука хлебопекарная. Виды и сорта муки. Назначение и применение муки. Условия и сроки хранения муки. Оценка качества муки. Назначение и применение соли в хлебопечении. Влияние соли на качество готовой продукции. Дрожжи хлебопекарные. Виды дрожжей. Роль дрожжей в хлебопечении. Условия и сроки хранения дрожжей. Показатели качества различных видов дрожжей. Подготовка основного сырья к производству. Порядок проведения подготовки муки к производству. Порядок проведения физико-химической и органолептической оценки качества муки. Подготовка соли к производству. Порядок составления соляных растворов. Подготовка дрожжей к производству. Порядок проведения активации дрожжей. Органолептическая оценка качества дрожжей. Дополнительное сырьё хлебопекарного производства. Яйца, сахар, жиры, ароматообразующие вещества. Роль дополнительного сырья в приготовлении хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения дополнительного сырья. Органолептическая оценка качества сырья. Молоко и молочные продукты. Назначение, применение, условия и сроки хранения молока и молочных продуктов. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов. Виды жиров. Назначение, применение, условия и сроки хранения жиров. Требования к качеству жиров. Подготовка к производству дополнительного сырья. Порядок подготовки к производству молока и молочных продуктов, яиц, жиров, сахарного раствора. Порядок расчета концентрации сахарного раствора. Замес и образование теста. Назначение замеса теста. Процессы, происходящие при замесе теста. Понятие рецептуры. Правила взаимозаменяемости сырья. Технологический процесс замеса и образования теста. Понятие полуфабриката в хлебопечении. Способы разрыхления теста. Спиртовое и молочнокислое брожение. Роль разрыхления теста в технологическом процессе хлебопечения. Влияние процесса брожения на качество готовой продукции. Периодический способ приготовления теста. Понятие периодического способа приготовления теста. Технологические режимы приготовления теста. Оборудование и инвентарь. Безопасные условия труда при приготовлении теста. Непрерывный способ приготовления теста. Понятие непрерывного способа приготовления теста. Технологические режимы приготовления теста. Оборудование и инвентарь при приготовлении теста непрерывным способом. Отличительные особенности непрерывного способа приготовления теста. Режимы приготовления теста. Влияние технологических режимов на качество теста. Влияние рецептуры на подбор технологических режимов. Приготовление пшеничного теста безопасным способом. Порядок закладки сырья для пшеничного безопасного теста. Режимы замеса и приготовления пшеничного</p>	<p>6</p>

безопасного теста. Технологическое оборудование. Безопасные условия труда при приготовлении теста. Показатели качества безопасного теста. Возможные дефекты безопасного теста. Приготовление опары. Понятие опары. Технологическое значение опары. Виды опары. Методы определения готовности опары. Приготовление теста на большой густой опаре. Технологические режимы приготовления теста на большой густой опаре. Стадии и способы приготовления теста. Органолептическая оценка качества теста. Приготовление теста на густой опаре. Технологические режимы приготовления теста на густой опаре для сдобных изделий. Понятие отсдобки. Виды оборудования для приготовления теста. Стадии и способы приготовления теста. Органолептическая оценка качества теста. Приготовление теста на жидкой опаре. Технологические режимы приготовления теста на жидкой опаре. Виды оборудования для приготовления теста. Стадии и способы приготовления теста. Требования к качеству теста. Органолептическая оценка качества теста. Приготовление теста на специальных полуфабрикатах. Полуфабрикаты пониженной влажности, сухие композитные смеси, закваски. Приготовление теста на полуфабрикатах. Режимы приготовления теста, определение готовности теста по органолептическим показателям. Приготовление теста ускоренным способом. Технологические режимы приготовления теста ускоренным способом. Требования к качеству теста. Возможные дефекты, способы устранения дефектов при приготовлении теста ускоренным способом. Характеристика ржаного теста. Требования к качеству ржаного теста по физико-химическим и органолептическим показателям. Способы приготовления ржаного теста. Микрофлора теста. Назначение, приготовление заварок и заквасок. Приготовление ржаного теста на заквасках. Образование ржаного теста. Отличительные особенности ржаного теста. Техника и продолжительность замеса теста. Технохимконтроль производства ржаного теста на заквасках. Приготовление ржаного теста с применением заварок и заквасок. Методы определения готовности ржаного теста. Техника и продолжительность замеса теста на заварках и заквасках. Оборудование для приготовления ржаного теста. Безопасные условия труда при приготовлении ржаного теста. Определение готовности ржаного теста по физико-химическим и органолептическим показателям. Требования к качеству готового теста. Однофазные технологии приготовления ржаного теста. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки. Применение добавок и улучшителей при однофазных технологиях. Выполнение работ по подготовке сырья к производству. Выполнение операций при приготовлении опары. Выполнение приемов при замесе теста. Выполнение приемов при замесе теста для батонов. Выполнение приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для булочных изделий. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для сдобных изделий. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом на активированных дрожжах для булочных изделий. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для сдобных изделий с отсдобкой. Выполнение

	<p>рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для булочных изделий. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста для слоёных изделий. Выполнение операций приготовления пшеничного теста без опарным традиционным способом. Выполнение операций приготовления теста ускоренным способом с применением интенсивного замеса для хлебобулочных и сдобных изделий. Выполнение операций приготовления ржаного теста на закваске для основных сортов хлеба. Выполнение операций приготовления ржаного теста на заварке для заварного хлеба. Выполнение операций приготовления ржаного теста на густых заквасках в агрегатах непрерывного действия. Выполнение операций приготовления ржаного теста на жидких заквасках в агрегатах непрерывного действия. Выполнение операций приготовления ржано-пшеничного теста.</p>	
	<p><i>Лекция</i></p> <p>Применение сырья при производстве хлебобулочных изделий</p>	2
	<p><i>Практическое занятие</i></p> <p>Приготовление пшеничного теста</p>	2
	<p><i>Практическое занятие</i></p> <p>Приготовление ржаного теста</p>	2
<p>Тема "Приготовление теста для мучных кондитерских изделий"</p>	<p>Содержание: Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий по видам. Приготовление бисквитного теста. Приготовление бисквитного теста холодным способом. Приготовление бисквитного теста с подогревом. Последовательность выполнения операций. Требования к качеству бисквитного теста. Приготовление теста для бисквита масляного. Приготовление теста для бисквита масляного и с различными наполнителями. Назначение полуфабрикатов. Технологические режимы приготовления. Дефекты бисквитного теста. Приготовление теста для воздушного полуфабриката. Приготовление теста для воздушного полуфабриката. Назначение полуфабрикатов. Технологические режимы приготовления. Возможные дефекты полуфабрикатов. Приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката. Приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката. Назначение полуфабрикатов. Технологические режимы приготовления. Возможные дефекты полуфабрикатов. Приготовление миндального полуфабриката. Технологические режимы приготовления. Возможные дефекты полуфабрикатов. Оборудование и приспособления. Приготовление слоеного пресного теста. Технологические режимы приготовления теста. Слоеобразование. Возможные дефекты полуфабриката. Методы устранения дефектов. Приготовление песочного теста. Последовательность операций приготовления песочного теста. Технологические режимы приготовления песочного теста. Возможные дефекты при приготовлении песочного теста, методы их устранения. Приготовление теста для заварного полуфабриката. Характеристика заварного</p>	4

	<p>полуфабриката, его отличительные особенности. Последовательность выполнения операций приготовления заварного полуфабриката, технологические режимы приготовления полуфабриката, возможные дефекты и методы их устранения. Приготовление медового полуфабриката. Виды полуфабрикатов. Последовательность выполнения операций при приготовлении медового полуфабриката. Технологические режимы приготовления медового полуфабриката. Возможные дефекты и методы их устранения. Приготовление теста для различных видов кексов и пряников. Виды кексов и пряников. Способы приготовления теста, возможные дефекты и методы их устранения.</p>	
	<p><i>Практическое занятие</i></p> <p>Приготовление кондитерского теста, разрыхляемого механическим способом.</p>	2
	<p><i>Практическое занятие</i></p> <p>Приготовление кондитерского теста, разрыхляемого химическим и биологическим способами</p>	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой Устные ответы на вопросы	2
Итого:		12

4.5.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Мастерская Поварская мастерская	<p>1 Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);</p> <p>2 Весы настольные электронные (профессиональные)</p> <p>3 Конвекционная печь или жарочный шкаф;</p> <p>4 Кулер для воды</p> <p>5 Миски нержавеющей сталь</p> <p>6 Мусорная корзина</p> <p>7 Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок</p> <p>8 Ножницы для рыбы, птицы</p> <p>9 Ноутбук/компьютер</p> <p>10 Общее освещение</p> <p>11 Огнетушитель углекислотный ОУ-1</p> <p>12 Пароконвектомат;</p>

13 Слайсер
14 Стол производственный
15 Шкаф морозильный;
16 Шкаф холодильный
17 Электричество: точка на 220 Вольт
1 Пакет Microsoft Office 2016

4.5.5. Кадровое обеспечение

Мастера производственного обучения: наличие квалификационного разряда на 1-2 разряда выше базового с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4.5.6. Организация образовательного процесса

Практико-ориентированное обучение

4.5.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018 – 384 с.
2. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / С. В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018 – 208 с.
3. Васюкова А.Т., Пучкова В.Ф. Современные технологии хлебопечения: Учебно-практическое пособие , издат. торг. корпорация "Дашков и К". - Москва , 2013 -224 с.

4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, Москва: Академия, 2014 – 448 с.

Дополнительная литература:

1. Корячкина С. Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. — СПб.: Троицкий мост, 2011 — 408 с.

2. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2017 – 384 с.

3. Кузнецова, Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва : Академия, 2016 – 480 с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. <https://www.breadbranch.com/techno/view/8.html> Кондитерское и хлебопекарное производство

4.5.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	Знать: технологии приготовления теста Уметь: подготавливать и дозировать сырье; приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам; определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении; обслуживать оборудование для приготовления теста. Владеть навыками: приготовления теста различными способами согласно производственным рецептурам

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма - дифференцированный зачет, вид - устные ответы на вопросы

4.6. Модуль 6. Разделка теста

Модуль "Разделка теста относится к профессиональному циклу программы профессиональной подготовки

4.6.1. Цели реализации модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями

4.6.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 6.1	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

деления теста в ручную; формирования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий в ручную; работы на тестоделительных машинах; работы на машинах для формования тестовых заготовок; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования; устранения мелких неполадок оборудования.

- знать:

устройство и принцип работы тест разделочного 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.

- уметь:

устройство и принцип работы тест разделочного 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.

4.6.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Технология деления теста, формование тестовых заготовок"	Содержание: Основные операции разделки теста. Деление теста на куски. Округление тестовых заготовок. Техника безопасности при обслуживании тестоделителя, округлителя, ленточного конвейера, тестозакаточной машины. Расчет массы тестовой заготовки. Расчет убыли массы теста. Типы тестоокруглителей. Предварительная расстойка. Формирование тестовых заготовок. Окончательная расстойка тестовых заготовок. Факторы, влияющие на продолжительность окончательной расстойки. Технологическая схема тестозакаточной машины. Технологическая схема ленточного надрезчика. Разделка теста для формового и подового хлеба. Комплексно-механизированная линия для производства круглого хлеба из пшеничной муки. Разделка теста для булочных изделий. Комплексно-механизированная линия для производства изделий батанообразной формы с расстоечным шкафом РШВ. Разделка теста для сдобных изделий. Расчет рецептур для приготовления отделки	18

	поверхности тестовых заготовок. Разделка теста для слоеных изделий Разделка теста для любительских изделий и для замороженных полуфабрикатов. Унифицированная рецептура на «Плетенку с маком» и производственная рецептура. Дефекты хлеба, вызванные неправильной разделкой теста. Тестоделительные машины со шнековым делителем. Тестоделительные машины с валковым нагнетателем. Округлительные машины. Закаточные машины. Правила по эксплуатации оборудования для округления и формования тестовых заготовок. Машины для формования заготовок специальных сортов. Классификация расстойных шкафов. Конвейерные шкафы. Расстойная камера шкафного типа. Расстойный шкаф с вертикальным люлечным конвейером. Правила по эксплуатации оборудования для расстойки тестовых заготовок. Машины для расстойки заготовок специальных сортов ВЧ.	
	<i>Лекция</i> Разделка и расстойка теста	4
	<i>Практическое занятие</i> Основные операции разделки теста	2
	<i>Практическое занятие</i> Расчет массы тестовой заготовки. Расчет убыли массы теста.	2
	<i>Практическое занятие</i> Формирование тестовых заготовок	2
	<i>Практическое занятие</i> Предварительная расстойка	2
	<i>Практическое занятие</i> Окончательная расстойка теста	2
	<i>Практическое занятие</i> Оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок	2
	<i>Практическое занятие</i> Оборудование для расстойки тестовых заготовок	2
Тема "Разделка дрожжевого теста"	Содержание: Разделка дрожжевого безопарного теста, теста с ускоренным периодом брожения для приготовления крекеров. Приготовление сырья для приготовления дрожжевого безопарного теста. Технологическая схема приготовления и разделки дрожжевого безопарного теста. Разделка дрожжевого опарного теста, теста для сливочных крекеров. Приготовления сырья для приготовления дрожжевого опарного теста. Технологическая схема приготовления и разделки дрожжевого опарного теста. Разделка дрожжевого слоеного	14

	теста. Приготовление сырья для приготовления дрожжевого слоеного теста. Технологическая схема приготовления и разделки дрожжевого слоеного теста. Дефекты изделий, вызванные неправильной разделкой. Современное оборудование, применяемое для разделки мучных кондитерских изделий. Применение новых технологий при разделке различных видов дрожжевого теста: Прокатка.	
	<i>Практическое занятие</i> Разделка дрожжевого безопарного теста	2
	<i>Практическое занятие</i> Приготовление сырья для приготовления дрожжевого безопарного теста	2
	<i>Практическое занятие</i> Разделка дрожжевого опарного теста	2
	<i>Практическое занятие</i> Приготовления сырья для приготовления дрожжевого опарного теста	2
	<i>Практическое занятие</i> Разделка дрожжевого слоеного теста	2
	<i>Практическое занятие</i> Приготовление сырья для приготовления дрожжевого слоеного теста	2
	<i>Практическое занятие</i> Современное оборудование, применяемое для разделки мучных кондитерских изделий.	2
Тема "Разделка бездрожжевого теста"	Содержание: Разделка теста для вареников, лапши домашней. Разделка сдобного пресного теста. Разделка вафельного теста. Разделка пряничного теста. Разделка песочного теста. Формование изделий из песочного теста, печенья отсадочного, выемного, нарезного. Формования изделий из заварного теста. Раскатка и слоение теста с использованием механических ламинаторов разных типов ВЧ. Разделка теста для слоенных изделий. Формований изделий из песочного теста. Формований изделий из заварного теста Формований изделий из воздушного теста. Формований изделий из миндального теста. Формование изделий из пряничного теста. Формований национальных кондитерских изделий. Дефекты изделий, вызванные неправильным формованием. Современное оборудование, применяемое для формования мучных кондитерских изделий.	10
	<i>Практическое занятие</i> Разделка теста для вареников, лапши домашней. Разделка сдобного пресного теста.	4

	<i>Практическое занятие</i> Разделка и формирование изделий из вафельного и пряничного теста.	2
	<i>Практическое занятие</i> Разделка и формирование изделий из песочного теста	2
	<i>Практическое занятие</i> Разделка и формирование изделий из заварного теста	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой Устные ответы на вопросы	2
Итого:		44

4.6.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Общая инфраструктура Поварское дело Общая инфраструктура	1 Блендер стационарный
	2 Гастроемкость из нержавеющей стали
	3 Дегидратор
	4 Ковёр электрический
	5 Коптильный пистолет
	6 Кофемолка
	7 Кулер для воды
	8 Кутер с подогревом (термомиксер)
	9 Микроволновая печь
	10 Мясорубка
	11 Набор первой медицинской помощи
	12 Настольная вакуумно-упаковочная машина
	13 Огнетушитель углекислотный ОУ-1
	14 Погружной термостат
	15 Слайсер
	16 Соковыжималка
	17 Стол производственный
	18 Термометр инфракрасный

	19 Фритюрница
	20 Часы настенные (электронные)
	21 Шкаф шоковой заморозки
	22 Электричество

4.6.5. Кадровое обеспечение

Преподаватель специальных дисциплин. Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих профессиональное обучение: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

4.6.6. Организация образовательного процесса

Практико-ориентированное обучение

4.6.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Васюкова А.Т., Пучкова В.Ф. Современные технологии хлебопечения: Учебно-практическое пособие , издат. торг. корпорация "Дашков и К". - Москва , 2013 -224 с.
2. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, Москва: Академия, 2014 – 448 с.

Дополнительная литература:

1. Кузнецова, Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва : Академия, 2016 – 480 с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. <https://www.breadbranch.com/techno/view/8.html> Кондитерское и

хлебопекарное производство

4.6.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 6.1 Производить формирование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	Знать: технологии разделки различных видов теста теста Уметь: производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин; производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста; .разделять полуфабрикаты из мороженого теста. Владеть навыками: обслуживания оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок.

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - дифференцированный зачет, вид - устные ответы на вопросы.

4.7. Модуль 7. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

Модуль “Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий” относится к профессиональному модулю программы профессиональной подготовки

4.7.1. Цели реализации модуля

Овладение профессиональной компетенцией контроля и регулирования режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий

4.7.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 7.1	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий

В результате освоения модуля слушатель должен:

- 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.

- 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 выпечки;
- правила техники безопасности при выборке готовой продукции.

- уметь:

- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечки;
- загружать полуфабрикаты в печь;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий к выпечке;

- разгружать печь;
- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и сушку;
- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям.

4.7.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Технология выпекания хлеба и хлебобулочных, бараночных изделий, сушки и сухарных изделий"	<p>Содержание: Теплофизические основы выпечки. Влагообмен тесто-хлеб. Образование твердой хлебной корки. Образование мякиша. Коллоидные процессы. Увеличение объема изделий.</p> <p>Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке. Упек хлеба. Технологическая характеристика хлебопекарных печей. Режим выпечки хлебных изделий. Определение готовности хлеба. Технологическая характеристика новых типов хлебопекарных печей. Режим выпечки новых видов хлебных изделий. Классификация печей. Основные элементы печей. Типы печей. Расстойно-печные агрегаты. Эксплуатация хлебопекарных печей и правила техники безопасности. Нормы выхода хлеба. Фактический выход хлеба. Средние нормы технологических потерь и затрат при выработке хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на выход готовых изделий. Понятие качества хлеба и факторы его определяющие.</p> <p>Технологические мероприятия, повышающие качество хлеба. Дефекты хлеба, вызванные неправильной выпечкой. Мероприятия по устранению дефектов хлеба. Характеристика бараночных изделий. Стадии технологического процесса приготовления бараночных изделий. Способы приготовления теста для бараночных изделий. Натирка теста. Отлежка. Формование и расстойка тестовых заготовок. Ошпарка и выпечка. Упаковка. Характеристика сухарей сдобных. Технологическая схема приготовления сдобных сухарей. Характеристика и производство сухарей армейских. Номенклатура группового ассортимента хлебобулочных изделий. Пищевая ценность продуктов, понятие о сбалансированном питании. Пути повышения пищевой ценности. Хлеб из пшеничной муки. Хлеб красносельский, домашний, горчиный. Характеристика рецептов с учетом прогрессивной технологии. Хлеб из ржаной муки и смеси ржаной и пшеничной. Хлеб ржаной простой из обойной муки. Хлеб ржаной заварной из обойной муки. Хлеб ржаной московский. Хлеб украинский, хлеб украинский новый. Хлеб минский, рижский, столичный. Производство хлебобулочных изделий с удлиненным</p>	6

	сроком хранения. Новое направление в создании технологий диабетических сортов хлеба.	
	<i>Лекция</i> Выпечка хлеба	4
	<i>Практическое занятие</i> Качество хлеба	2
Тема "Выпечка мучных кондитерских изделий из различных видов теста"	Содержание: Выпечка изделий из дрожжевого безопарного теста. Выпечка изделий из дрожжевого опарного теста. Особенности выпечки изделий из дрожжевого слоеного теста. Выпечка изделий из сдобного пресного теста. Особенности выпечки изделий из пряничного теста. Выпечка изделий из вафельного теста. Выпечка изделий из песочного теста. Особенности выпечки изделий из бисквитного теста. Особенности выпечки изделий из слоеного теста. Особенности выпечки изделий из заварного теста.	6
	<i>Практическое занятие</i> Выпечка изделий из дрожжевого безопарного теста. Выпечка изделий из дрожжевого опарного теста.	2
	<i>Практическое занятие</i> Особенности выпечки изделий из дрожжевого и без дрожжевого слоеного теста. Выпечка изделий из сдобного пресного теста. Особенности выпечки изделий из пряничного теста.	2
	<i>Практическое занятие</i> Выпечка изделий из вафельного теста. Выпечка изделий из песочного теста. Особенности выпечки изделий из бисквитного теста. Особенности выпечки изделий из заварного теста.	2
Тема " Виды отделки полуфабрикатов "	Содержание: Назначение отделки, разновидности отделки. Украшение из крема. Украшение из желе, фруктовой массы. Украшения из помады, глазури. Украшение из сахарной мастики, рецептура. Украшение из посыпок, рецептура. Украшения из карамели, рецептура. Специальная лепка. Лепка растительного орнамента. Лепка с натуры фруктов и овощей. Лепка с натуры цветов. Лепка животных и птиц.	4
	<i>Практическое занятие</i> Отделка хлебобулочных полуфабрикатов	4
Тема " Оборудование для выпечки и жарки "	Содержание: Хлебопекарные печи Классификация печей. Основные элементы печей. Типы печей. Расстойно-печные агрегаты. Эксплуатация хлебопекарных печей и правила техники безопасности. Шкаф пекарский электрический секционнно-модулированный ШПЭСМ-3. Правила эксплуатации. Кондитерская электрическая печь	2

	КЭП-400. Правила эксплуатации. Высокочастотные шкафы. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Печь конвейерная жарочная ПКЖ. Вращающиеся жаровни для выпечки блинчиков-полуфабрикатов. Автоматы для приготовления пирожков и пончиков. Электрические и газовые плиты. Правила эксплуатации. Новые виды оборудования.	
	<i>Практическое занятие</i> Оборудование для термической обработки	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой Устные ответы на вопросы	2
Итого:		20

4.7.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Общая инфраструктура Поварское дело Общая инфраструктура	1 Блендер стационарный 2 Гастроемкость из нержавеющей стали 3 Дегидратор 4 Ковёр диэлектрический 5 Коптильный пистолет 6 Кофемолка 7 Кулер для воды 8 Кутер с подогревом (термомиксер) 9 Микроволновая печь 10 Мясорубка 11 Набор первой медицинской помощи 12 Настольная вакуумно-упаковочная машина 13 Огнетушитель углекислотный ОУ-1 14 Погружной термостат 15 Слайсер 16 Соковыжималка 17 Стол производственный 18 Термометр инфракрасный

	19 Фритюрница
	20 Часы настенные (электронные)
	21 Шкаф шоковой заморозки
	22 Электричество

4.7.5. Кадровое обеспечение

Преподаватель, требования - наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

4.7.6. Организация образовательного процесса

Реализуемый модуль предполагает практико-ориентированное обучение. Организационными формами обучения являются лекции и практические занятия.

4.7.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018 – 384 с.
2. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / С. В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018 – 208 с.

Дополнительная литература:

1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, Москва: Академия, 2014 – 448 с.
- 2.

4.7.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 7.1 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	Знать: технологии выпечки хлебобулочной продукции Уметь: определять готовность полуфабрикатов к выпечке; контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий; контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий; контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий. Владеть навыками: обслуживания печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки.

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - дифференцированный зачет, вид - устные ответы на вопросы.

4.8. Модуль 8. Укладка и упаковка готовой продукции

Модуль “Укладка и упаковка готовой продукции” относится к профессиональному циклу программы профессиональной подготовки

4.8.1. Цели реализации модуля

Освоение профессиональной компетенции, обеспечивающей профессиональную деятельность по упаковке и маркировке хлебобулочных изделий.

4.8.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 8.1	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

- отбраковки изделий;

- укладки готовой продукции;
- упаковки готовой продукции вручную;
- упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;
- устранения мелких неполадок упаковочного оборудования.

- знать:

- требования к качеству готовой продукции;
- требования к упаковке и маркировке изделий;
- правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;
- правила и способы наладки, регулирования режимов работы упаковочного оборудования;
- правила хранения хлебобулочных изделий.

- уметь:

- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;
- отбраковывать готовые изделия по массе;
- упаковывать изделия различными способами;
- укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки.

4.8.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема " Укладка и транспортирование	Содержание: Способы укладки готовых изделий. Укладка готовых изделий. Транспортирование готовых изделий. Контроль качества готовой продукции, требования к качеству. Условия и	4

готовых изделий "	сроки хранения выпеченных изделий. Остывание и усушка хлебобулочных изделий. Понятие об усушке хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на величину усушки и методы ее снижения. Черствение хлебобулочных изделий. Сущность черствения хлеба. Факторы, влияющие на черствление. Способы сохранения свежести хлебобулочных изделий. Правила хранения хлебобулочных изделий.	
	<i>Лекция</i> Способы укладки готовых изделий. Требования к транспортировке готовых изделий.	2
	<i>Практическое занятие</i> Хранение выпеченных изделий	2
Тема "Упаковка хлебобулочных и кондитерских изделий "	Содержание: Упаковывание хлеба и хлебобулочных изделий. Сущность процесса упаковки. Способы охлаждения хлебобулочных изделий перед упаковыванием. Виды упаковочных материалов требования к качеству и маркировки изделий. Способы упаковки хлебобулочных изделий вручную и на технологическом оборудовании. Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий. Санитарные требования к остывочному отделению. Санитарные требования к условиям хранения и транспортирования хлеба. Моющие средства. Дезинфицирующие средства.	4
	<i>Лекция</i> Упаковывание хлеба и хлебобулочных изделий	2
	<i>Практическое занятие</i> Упаковывание хлеба и хлебобулочных изделий, сдобных мелкоштучных изделий вручную, использование различных упаковочных материалов	2
Тема " Оборудование для упаковки готовых изделий "	Содержание: Классификация и эксплуатация упаковочного оборудования. Правила и способы наладки, регулирования режимов работы упаковочного оборудования. Способы выявления и устранения неисправностей оборудования. Техника безопасности при работе на упаковочном оборудовании. Санитарные требования к содержанию упаковочного оборудования. Ознакомление с правилами возврата хлеба из торговой сети.	4
	<i>Практическое занятие</i> Классификация упаковочного оборудования	2
	<i>Практическое занятие</i>	2

	Упаковка хлебобулочных и кондитерских изделий на упаковочном оборудовании	
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой Устные ответы на вопросы	2
Итого:		14

4.8.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Общая инфраструктура Поварское дело Общая инфраструктура	1 Блендер стационарный 2 Гастроёмкость из нержавеющей стали 3 Дегидратор 4 Ковёр диэлектрический 5 Коптильный пистолет 6 Кофемолка 7 Кулер для воды 8 Кутер с подогревом (термомиксер) 9 Микроволновая печь 10 Мясорубка 11 Набор первой медицинской помощи 12 Настольная вакуумно-упаковочная машина 13 Огнетушитель углекислотный ОУ-1 14 Погружной термостат 15 Слайсер 16 Соковыжималка 17 Стол производственный 18 Термометр инфракрасный 19 Фритюрница 20 Часы настенные (электронные) 21 Шкаф шоковой заморозки 22 Электричество

4.8.5. Кадровое обеспечение

Преподаватель специальных дисциплин. Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих профессиональное обучение: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

4.8.6. Организация образовательного процесса

Практико-ориентированное обучение

4.8.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. Учреждений средн. Проф. Образования/ Т.Б. Цыганова.- 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 448 с

Дополнительная литература:

1. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для нач. проф. Образования / Л.В. Мармузова.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 288 с

2. Кох, Д. А. Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие / Д. А. Кох, Н. А. Гречишникова, Н. Н. Типсина; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 2020 – 176 с.

4.8.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 8.1 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий	Знать: правила хранения и упаковки хлебобулочных изделий Уметь: укладывать и упаковывать готовую продукцию; производить отбраковку готовой продукции Владеть навыками: упаковки и

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - дифференцированный зачет, вид - устные ответы на вопросы

4.9. Модуль 9. Производственная практика

Производственная практика является частью основной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки).

4.9.1. Цели реализации модуля

Целью производственной практики является:

- развитие профессиональных компетенций для осуществления самостоятельной профессиональной деятельности;
- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности.

4.9.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 9.1	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;
- процеживания, протираания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции;
- порционирования (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса;

- помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации;
- приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию;
- упаковки готовой хлебобулочной продукции на вынос.

- знать:

- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства;
- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

- уметь:

- отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;

- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.

4.9.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Производственная практика Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Изучение технологического оборудования, правил правильной организации труда и рабочих мест.	Содержание: Общие сведения о предприятии. Ознакомление с квалификационными требованиями пекаря 3 разряда, программой и порядком проведения производственного обучения. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма. Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.	6
	Инструктаж по технике безопасности	6
Производственная практика Посадка тестовых заготовок на люльки или под печи	Содержание: Порядок посадки тестовых заготовок на люльки. Определение готовности хлеба. Регулировка температурного режима. Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	16
	Посадка тестовых заготовок	16
Производственная практика Выборка изделий из печи и укладка с сортировочных столов в лотки	Содержание: Безопасная разгрузка печи. Подготовка лотков. Определение выхода готовой продукции.	16
	Выборка изделий из печи	16
Производственная практика Выпечка хлеба белого из муки высшего сорта.	Содержание: Определение готовности полуфабриката к выпечке. Регулировка температурного режима. Контроль парового и температурного режима пекарной камеры. Определение готовности изделий при выпечке.	36

	Выпечка белого хлеба	36
Производственная практика Выпечка булочных изделий	Содержание: Определение готовности полуфабриката к выпечке. Регулировка температурного режима. Контроль парового и температурного режима пекарной камеры. Определение готовности изделий при выпечке. Приготовление помады, сиропа для промочки. Отделка поверхности булочных изделий.	36
	Выпечка булочных изделий	36
Производственная практика Выпечка батонов	Содержание: Определение готовности полуфабриката к выпечке. Регулировка температурного режима. Контроль парового и температурного режима пекарной камеры. Определение готовности изделий при выпечке. Загрузка и разгрузка печи.	20
	Выпечка батонов	20
Производственная практика Выпечка плетеных изделий	Содержание: Безопасная загрузка и разгрузка печи. Определение готовности полуфабриката к выпечке. Регулировка температурного режима. Контроль парового и температурного режима пекарной камеры. Определение готовности изделий при выпечке.	20
	Выпечка плетеных изделий	20
Производственная практика Выпечка изделий из ржаной муки	Содержание: Безопасная загрузка и разгрузка печи. Определение готовности полуфабриката к выпечке. Регулировка температурного режима. Контроль парового и температурного режима пекарной камеры. Определение готовности изделий при выпечке.	28
	Выпечка изделий из ржаной муки	28
Производственная практика Выпечка бараночных изделий	Содержание: Регулировка температурного режима. Загрузка и разгрузка печи. Определение готовности полуфабриката к выпечке. Контроль парового и температурного режима пекарной камеры. Определение готовности изделий при выпечке. Оценивание качества выпеченных бараночных изделий по органолептическим показателям.	20
	Выпечка бараночных изделий	20
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой выполнение работ, предоставление отчетной документации.	2
Итого:		200

4.9.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Общая инфраструктура Поварское дело Общая инфраструктура	1 Блендер стационарный 2 Гастроемкость из нержавеющей стали 3 Дегидратор 4 Ковёр электрический 5 Коптильный пистолет 6 Кофемолка 7 Кулер для воды 8 Кутер с подогревом (термомиксер) 9 Микроволновая печь 10 Мясорубка 11 Набор первой медицинской помощи 12 Настольная вакуумно-упаковочная машина 13 Огнетушитель углекислотный ОУ-1 14 Погружной термостат 15 Слайсер 16 Соковыжималка 17 Стол производственный 18 Термометр инфракрасный 19 Фритюрница 20 Часы настенные (электронные) 21 Шкаф шоковой заморозки 22 Электричество

4.9.5. Кадровое обеспечение

Мастера производственного обучения: наличие квалификационного разряда на 1-2 разряда выше базового с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4.9.6. Организация образовательного процесса

Реализация программы профессионального обучения предполагает обязательную производственную практику.

Производственная практика проводится концентрированно. Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации (мастера производственного обучения или преподаватели дисциплин профессионального цикла) и от организации.

Практика завершается дифференцированным зачетом при предоставлении положительного аттестационного листа по итогам практики руководителями практики от организации; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

4.9.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018 – 384 с.
2. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / С. В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018 – 208 с.

Дополнительная литература:

1. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для нач. проф. Образования / Л.В. Мармузова.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 288 с

Электронные и интернет-ресурсы:

1. <https://www.breadbranch.com/techno/view/8.html> Кондитерское и хлебопекарное производство

4.9.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 9.1 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря</p>	<p>Знать: технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на под, листы методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета производительность печи устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия. Уметь: Ведение технологического процесса выпечки до 3 т хлеба в смену, или до 2 т булочных изделий, или до 1 т сухарных и бараночных изделий; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на немеханизированных печах или на одной-двух механизированных конвейерных печах, в одном-двух электрошкафах. Укладка тестовых заготовок на лопаты, листы, кассеты, формы. Посадка тестовых заготовок на под (или люльки) печи. Сушка сухарей в сушильных камерах и печах. Выборка готовых изделий из печей и камер. Контроль температурного и парового режимов пекарной и сушильной камер. Регулирование движения печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба. Определение готовности тестовых заготовок к выпечке. Укладка изделий в тару. При посадке тестовых заготовок в печь для выработки ржаных сортов хлеба обслуживание тестоделительной машины и контроль процесса расстойки теста. При производстве: формового хлеба - выбивка из форм; штучных и мелкоштучных изделий - надрезка вручную или на машине, смазывание теста; бараночных изделий - обсушивание обваренных тестовых колец; пирожков - обжаривание или выпечка; сухарных изделий - загрузка сушильных камер вагонетками, печи - листами, кассетами с полуфабрикатами. При небольшом объеме работ выполнение операций по подготовке муки к производству, замешиванию и формованию теста. При выпечке изделий в жаровых печах наблюдение, контроль работы топки, подготовка пекарной камеры к выпечке. На пекарнях, оборудованных электропечами, раскладывание тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручная надрезка; закатывание вагонеток, укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер; наблюдение за режимом расстойки и выпечки; отбраковка и укладывание готовой продукции в лотки. Владеть навыками: изготовления хлебобулочных изделий под руководством пекаря.</p>

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - дифференцированный зачет, вид - выполнение работ, предоставление отчетной документации.

5. Организационно-педагогические условия реализации программы

5.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория Учебная аудитория микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1 Ноутбук 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)
Учебная аудитория Товароведения продовольственных товаров	1 Ноутбук 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)
Общая инфраструктура Поварское дело Общая инфраструктура	1 Блендер стационарный 2 Гастроемкость из нержавеющей стали 3 Дегидратор 4 Ковёр электрический 5 Коптильный пистолет 6 Кофемолка 7 Кулер для воды 8 Кутер с подогревом (термомиксер) 9 Микроволновая печь 10 Мясорубка 11 Набор первой медицинской помощи 12 Настольная вакуумно-упаковочная машина 13 Огнетушитель углекислотный ОУ-1 14 Погружной термостат 15 Слайсер 16 Соковыжималка 17 Стол производственный

	<p>18 Термометр инфракрасный</p> <p>19 Фритюрница</p> <p>20 Часы настенные (электронные)</p> <p>21 Шкаф шоковой заморозки</p> <p>22 Электричество</p>
Учебная аудитория Технического оснащения и организации рабочего места	<p>1 Ноутбук</p> <p>1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)</p>
Учебная аудитория Правового обеспечения профессиональной деятельности/ Правоведения/ Основ экономических знаний и законодательства Российской Федерации/ правовые основы профессиональной деятельности	<p>1 Ноутбук</p> <p>1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)</p>
Мастерская Поварская мастерская	<p>1 Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);</p> <p>2 Весы настольные электронные (профессиональные)</p> <p>3 Конвекционная печь или жарочный шкаф;</p> <p>4 Кулер для воды</p> <p>5 Миски нержавеющей сталь</p> <p>6 Мусорная корзина</p> <p>7 Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок</p> <p>8 Ножницы для рыбы, птицы</p> <p>9 Ноутбук/компьютер</p> <p>10 Общее освещение</p> <p>11 Огнетушитель углекислотный ОУ-1</p> <p>12 Пароконвектомат;</p> <p>13 Слайсер</p> <p>14 Стол производственный</p>

15 Шкаф морозильный;
16 Шкаф холодильный
17 Электричество: точка на 220 Вольт
1 Пакет Microsoft Office 2016

5.2. Кадровое обеспечение

Реализация программы обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого раздела (дисциплины/модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения: наличие квалификационного разряда на 1-2 разряда выше базового с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5.3. Организация образовательного процесса

Образовательный процесс предполагает теоретическую и практическую подготовку обучающихся и осуществляется в соответствии с учебным планом и календарным графиком. Освоение компетенции предполагает освоения необходимых знаний, умений и навыков, предусмотренных общепрофессиональным и профессиональным модулями. Теоретическое обучение проводится в учебных кабинетах. Практическое обучение проводится в специально оборудованной учебной мастерской.

В образовательном процессе осуществляется текущий, промежуточный и итоговый контроль. Образовательный процесс носит практико-ориентированный характер.

5.4. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2016 г.160с.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256 с.
4. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П.Матюхина. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017 — 336 с.
5. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.
6. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / В. В. Усов. – Москва : Академия, 2015 – 432 с.
7. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. П. Золин. — 12-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014 — 320 с.

8. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования. / В.В. Румынина. – 8-е изд., испр. и доп.– М.: Издательский центр «Академия», 2013.-224с.
9. Сорк Д. М. Правовое регулирование хозяйственной деятельности: учебник для сред. проф. образования / Д. М. Сорк, Н. Г. Заморенова, Е. Н. Белоусов. - М.: Академия, 2012.- 224 с
10. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018 – 384 с.
11. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / С. В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018 – 208 с.
12. Васюкова А.Т., Пучкова В.Ф. Современные технологии хлебопечения: Учебно-практическое пособие , издат. торг. корпорация "Дашков и К". - Москва , 2013 -224 с.
13. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, Москва: Академия, 2014 – 448 с.
14. Васюкова А.Т., Пучкова В.Ф. Современные технологии хлебопечения: Учебно-практическое пособие , издат. торг. корпорация "Дашков и К". - Москва , 2013 -224 с.
15. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, Москва: Академия, 2014 – 448 с.
16. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,

видов и форм обслуживания : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018 – 384 с.

17. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / С. В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018 – 208 с.

18. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. Учреждений средн. Проф. Образования/ Т.Б. Цыганова.- 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 448 с

19. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018 – 384 с.

20. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / С. В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018 – 208 с.

Дополнительная литература:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256 с.

2. Трухина, Т.П. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / Т.П. Трухина. – Благовещенск: ДальГАУ, 2015 – 232с.

3. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учеб- ник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И.Бо- тов, В.Д.Елхина, В.П.Кирпичников. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 416 с.

4. Трудовой кодекс Российской Федерации. – М. : Проспект, КноРус, 2015. – 224 с.

5. Корячкина С. Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. — СПб.: Троицкий мост, 2011 — 408 с.

6. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2017 – 384 с.
7. Кузнецова, Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва : Академия, 2016 – 480 с.
8. Кузнецова, Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва : Академия, 2016 – 480 с.
9. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, Москва: Академия, 2014 – 448 с.
- 10.
11. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для нач. проф. Образования / Л.В. Мармузова.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 288 с
12. Кох, Д. А. Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие / Д. А. Кох, Н. А. Гречишникова, Н. Н. Типсина; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 2020 – 176 с.
13. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для нач. проф. Образования / Л.В. Мармузова.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 288 с

Электронные и интернет-ресурсы:

1. <https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/> Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- 2.
3. <https://www.breadbranch.com/techno/view/8.html> Кондитерское и хлебопекарное производство

4. <https://www.breadbranch.com/techno/view/8.html> Кондитерское и хлебопекарное производство
5. <https://www.breadbranch.com/techno/view/8.html> Кондитерское и хлебопекарное производство

6. Контроль и оценка результатов освоения программы

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	Знать: санитарно-эпидемиологические требования и нормы. Уметь: обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации хлебобулочной продукции. Владеть навыками: производства хлебобулочной продукции в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
ПК 2.1 Подготавливать продовольственные товары для производства хлебобулочной продукции	Знать: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Уметь: проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. Владеть навыками: подготовки продовольственных товаров в соответствии с товароведными характеристиками.
ПК 3.1 Организация рабочего места пекаря в соответствии с видами изготавливаемой хлебобулочной продукции	Знать: характеристики основных типов предприятий общественного питания; -принципы организации кулинарного и кондитерского производства; -учет сырья и готовых изделий на производстве; - устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; -правила их безопасного использования; -виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. Уметь: -подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; - обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; -производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Владеть навыками: организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемой хлебобулочной продукции.
ПК 4.1 готов применять нормы трудового права в профессиональной деятельности	Знать: нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. Уметь: применять экономические и правовые знания в профессиональной деятельности. Владеть навыками: применения норм трудового права в профессиональной деятельности.
ПК 5.1 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	Знать: технологии приготовления теста Уметь: подготавливать и дозировать сырье; приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам; определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении; обслуживать оборудование для приготовления теста. Владеть навыками: приготовления теста различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 6.1 Производить формование тестовых заготовок вручную или с	Знать: технологии разделки различных видов теста Уметь: производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин; производить разделку мучных

<p>применением формуемого оборудования.</p>	<p>кондитерских изделий из различных видов теста; .разделявать полуфабрикаты из мороженого теста. Владеть навыками: обслуживания оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок.</p>
<p>ПК 7.1 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий</p>	<p>Знать: технологии выпечки хлебобулочной продукции Уметь: определять готовность полуфабрикатов к выпечке; контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий; контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий; контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий. Владеть навыками: обслуживания печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки.</p>
<p>ПК 8.1 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий</p>	<p>Знать: правила хранения и упаковки хлебобулочных изделий Уметь: укладывать и упаковывать готовую продукцию; производить отбраковку готовой продукции Владеть навыками: упаковки и маркировки хлебобулочных изделий.</p>
<p>ПК 9.1 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря</p>	<p>Знать: технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на под, листы методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета производительность печи устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия. Уметь: Ведение технологического процесса выпечки до 3 т хлеба в смену, или до 2 т булочных изделий, или до 1 т сухарных и бараночных изделий; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на немеханизированных печах или на одной-двух механизированных конвейерных печах, в одном-двух электрошкафах. Укладка тестовых заготовок на лопаты, листы, кассеты, формы. Посадка тестовых заготовок на под (или люльки) печи. Сушка сухарей в сушильных камерах и печах. Выборка готовых изделий из печей и камер. Контроль температурного и парового режимов пекарной и сушильной камер. Регулирование движения печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба. Определение готовности тестовых заготовок к выпечке. Укладка изделий в тару. При посадке тестовых заготовок в печь для выработки ржаных сортов хлеба обслуживание тестоделительной машины и контроль процесса расстойки теста. При производстве: формового хлеба - выбивка из форм; штучных и мелкоштучных изделий - надрезка вручную или на машине, смазывание теста; бараночных изделий - обсушивание обваренных тестовых колец; пирожков - обжаривание или выпечка; сухарных изделий - загрузка сушильных камер вагонетками, печи - листами, кассетами с полуфабрикатами.</p>

При небольшом объеме работ выполнение операций по подготовке муки к производству, замешиванию и формованию теста. При выпечке изделий в жаровых печах наблюдение, контроль работы топки, подготовка пекарной камеры к выпечке. На пекарнях, оборудованных электропечами, раскладывание тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручная надрезка; закатывание вагонеток, укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер; наблюдение за режимом расстойки и выпечки; отбраковка и укладывание готовой продукции в лотки. Владеть навыками: изготовления хлебобулочных изделий под руководством пекаря.

Контроль и оценка результатов освоения программы:

При освоении программы профессионального обучения оценка квалификации проводится в виде промежуточной и итоговой аттестации. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся устанавливаются образовательной организацией.

Формами **промежуточной аттестации** является дифференцированные зачеты (ДЗ), которые проводятся по окончании изучения дисциплин общепрофессионального и профессионального модулей. Помимо преподавателей дисциплин в качестве внешних экспертов к процедуре контроля и оценки результатов могут привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Итоговая аттестация по программе: Квалификационный экзамен, Проверка теоретических знаний (тестирование), проверка практической подготовки (видов работ)..

Бланк согласования программы

16472 Пекарь

Наименование организации заказчика	
ФИО и должность представителя заказчика	
Замечания	
Предложения	

_____/_____
« ____ » _____ 20 ____ Г.

Фонд оценочных средств

Примерный перечень вопросов теста к выпускному квалификационному экзамену (теоретическая подготовка)

Размножение и выращивание дрожжей

1. Показатели качества муки, являющиеся основными при определении

сорта:

- а) вкус;
- б) цвет;
- в) влажность;
- г) крупность помола;
- д) количество клейковины.

2. Газообразующая способность муки зависит:

- а) от качества клейковины;
- б) от содержания собственных сахаров;
- в) от автолитической активности;
- г) от крупности помола.

3. Мука считается сильной:

- а) способная, при замесе поглощать большее количество воды;
- б) способная поглощать при замесе меньшее количество воды;
- в) изменяющая структуру при малом количестве воды;
- г) не изменяющая свою структуру при поглощении большого количества воды.

4. Цвет муки высшего сорта:

- а) белый с кремовым оттенком;
- б) белый с желтоватым оттенком;
- в) белый с серым оттенком;
- г) серый.

5. Стандартная влажность муки:

- а) 15%;
- б) 13,5%;
- в) 14%;
- г) 14,5%.

6. Биологическим разрыхлителем теста является:

- а) дрожжи;
- б) сода;
- в) яичные белки;
- г) эссенция.

7. Оптимальная температура жизнедеятельности дрожжей

- а) (+ 20) °С;
- б) (+30) °С;
- в) (+40) °С;
- 19
- г) (+35) °С.

8. Для осахаривания заварки используется:

- а) сахар;
- б) солод;
- в) мёд;
- г) патока

Приготовление теста

1. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия

большое влияние оказывают:

- а) сахар и мука;
- б) яйцепродукты и мука;
- в) крахмал и мука;
- г) эссенция и мука.

2. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную

пористость, мягкий мякиш, если приготовлен из муки:

- а) со слабой клейковиной;
- б) со средней клейковиной;

в) с сильной клейковиной;

г) сила муки не имеет значения.

3. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

а) 200-225° С;

б) 250-300° С;

в) 125-150° С;

г) 100-125° С.

4. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

а) сахар и разрыхлитель;

б) соль и сливочное масло;

в) яйца и вода;

г) молоко и маргарин.

5. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:

а) сократиться;

б) увеличиться;

в) не имеет значения;

г) увеличиться в 2 раза.

6. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:

а) 100° С;

б) 75° С;

в) 45° С;

г) 30° С.

7. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикate:

а) 1000 слоев;

б) 256 слоев;

в) 50 слоев;

г) 80 слоев.

8. Перечислите виды сырья, используемые для приготовления бисквитного теста:

- а) крахмал;
- б) мука;
- в) аммоний углекислый;
- г) яйца;
- д) соль;
- е) сахар;
- ж) масло сливочное;
- з) эссенция.

Разделка теста

1. Процесс приготовления заварного теста состоит из заварки муки:

- а) да; б) нет. в) возможно; г) частично верно

2. Выберите виды сырья, используемые для приготовления заварного теста:

- а) аммоний углекислый;
- б) мука;
- в) яйца;
- г) маргарин;
- д) сахар;
- е) вода;
- ж) масло сливочное;
- з) молоко;
- и) соль.

3. Выберите способ формования, используемый при разделке заварного теста:

- а) отсадной;
- б) выемной;
- в) нарезной;
- г) опсыпной.

4. Соотнесите температурные и временные режимы выпечки полуфабриката из заварного теста

- 1) 130-160°C; а) 30-35 мин;
- 2) 190-220°C; б) 15-20 мин;

3) 220-240°C; в) 40-45 мин;

4) 150-180°C; г) 10-15 мин.

5. Выберите вариант из перечисленных причин, указывающий на следующий недостаток изделий из теста: заварной полуфабрикат имеет малый объем:

а) низкая температура выпечки;

б) мука с низким содержанием клейковины;

в) излишки сахара в тесте;

г) жидкая или слишком густая консистенция теста

6. Справедливо ли утверждение, что соотношение основного сырья для приготовления классического бисквитного теста соответствует:

а) Яйца:сахар: мука=2:1:1

б) Яйца:сахар: мука=1:1:1

в) Яйца:сахар: мука=3:2:1

г) Яйца:сахар: мука=1:1:2

7. Справедливо ли утверждение, что тесто готовят с использованием химических разрыхлителей:

а) да; б) может быть; в) нет; г) верно частично

8. Выберите вариант из перечисленных причин, указывающий на следующий недостаток изделий из теста: бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша, «закал»:

а) Высокая температура выпечки;

б) Недостаточное время выпечки;

в) Излишки сахара в тесте;

г) Неравномерный нагрев печи.

9. Установите соответствие между наименованием выпеченного полуфабриката со способом приготовления теста.

1) п/ф для рулетов;

2) п/ф для нарезных пирожных; а) основной способ;

3) п/ф для тортов; б) с подогревом;

4) п/ф для пирожных «Буше»; в) холодный способ.

5) п/ф для пирогов;

Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

1. Расстойка и выпекание плетенок, саяк, мелкой сдобы производится:

- а) на листах;
- б) в формах;
- в) в капсулах;
- г) в формах для тортов.

2. Процесс, приводящий к образованию при выпекании мякиша:

- а) меланоидинообразование;
- б) карамелизация;
- в) клейстеризация;
- г) декстринизация

3. При выпечке тестовые заготовки прогреваются:

- а) постепенно, начиная с поверхности;
- б) постепенно, начиная с мякиша;
- в) сразу во всей массе тестовой заготовки;
- г) постепенно, начиная с середины.

4. Прогреваются быстрее тесто:

- а) высокой влажности и пористости;
- б) плотное тесто с низкой влажностью.

5. Температура на поверхности корки в зоне пониженной температуры:

- а) 70-80°C;
- б) 160-180°C;
- в) 90-120°C;
- г) 100-110°C.

6. Объективным показателем готовности хлеба является:

- а) консистенция мякиша;
- б) температура в центре мякиша;
- в) цвет поверхности;
- г) внешний вид изделия.

7. Ржаной формовой хлеб выпекают в камере:

- а) неувлажненной;
- б) увлажненной;
- в) слегка увлажненной
- г) слегка прогретой.

8. Пшеничный формовой хлеб выпекают в камере:

- а) слегка прогретой;
- б) неувлажненной;
- в) увлажненной;
- г) слегка увлажненной.

Укладка и упаковка готовой продукции

1. В остывочном отделении хлебопекарного предприятия осуществляются... .

- а) учет выработанной продукции;
- б) сортировка изделий;
- в) органолептическая оценка изделий;
- г) упаковывание изделий;
- д) все перечисленные мероприятия.

1. Максимально допустимый срок выдержки на предприятии хлеба из ржано-пшеничной муки равен... часам.

- а) 6;
- б) 10;
- в) 14;
- 23
- г) 13
- д) 24;
- е) 36.

2. Срок реализации в торговле хлебобулочных изделий из сортовой пшеничной муки, массой более 200 грамм равен... часам.

- а) 16;
- б) 18;
- в) 24;
- г) 36;

д) 6.

3. Влажность корки хлебобулочных изделий спустя 34 часа после выпечки равна... .

а) практически нулю;

б) 3-4%;

в) 5-7%;

г) 10-13%;

д) 14-16%.

4. К факторам, влияющим на величину усушки хлебобулочных изделий, относятся...

а) температура изделия;

б) влажность изделия;

в) удельная поверхность изделия;

г) параметры воздуха в остывочном отделении;

д) все перечисленные факторы.

5. Наибольшую величину усушки в зависимости от формы и сорта при прочих равных условиях имеет... .

а) хлеб ржаной формовой;

б) хлеб пшеничный формовой;

в) хлеб ржаной подовый;

г) хлеб пшеничный подовый;

д) хлеб ржано-пшеничный.

6. Наименьшую величину усушки, в зависимости от массы хлебобулочных изделий при прочих равных условиях, имеет... .

а) хлеб подовый 1 кг;

б) хлеб подовый 0.7 кг;

в) булка круглая 0.5 кг;

г) булка круглая 0.2 кг;

д) булка круглая 0.05 кг.

7. Признаками черствения хлебобулочных изделий являются... .

а) потеря эластичности мякишем;

- б) жесткий и крошащийся мякиш;
- в) ухудшение вкуса и снижение аромата хлеба;
- г) мягкая, эластичная и иногда морщинистая корка;

24

д) все вышеперечисленные признаки.

8. К факторам, влияющим на черствение хлебобулочных изделий, относятся...

- а) вид и сорт муки;
- б) рецептура;
- в) технологический режим приготовления изделий;
- г) условия хранения;
- д) все вышеперечисленные факторы.

9. При хранении хлебобулочных изделий в герметичных камерах из полиэтилена поддерживаются следующие параметры воздуха: температура...и относительная влажность

- а) температура 27-30° С;
- б) температура 30-35° С;
- в) температура 35-45° С;
- г) относительная влажность 75-80%;
- д) относительная влажность 80-85%.

Задания для выпускных практических квалификационных работ

1. Приготовление изделия из дрожжевого пшеничного теста: «Хлеб пшеничный формовой»
2. Приготовление изделия из дрожжевого пшеничного теста: «Хлеб пшеничный формовой «Здоровье» с фруктовыми добавками»
3. Приготовление изделия из дрожжевого пшеничного теста: «Хлеб домашний»
4. Приготовление изделия из дрожжевого ржано-пшеничного теста «Хлеб ржано-пшеничный с тыквенными семечками»
5. Приготовление изделия из дрожжевого пшеничного теста: «Хлеб

пшеничный формовой диетический»

6. Приготовление изделия из дрожжевого пшеничного теста: «Батон молочный»

7. Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Косичка с кунжутом»

8. Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Плетенка с маком»

9. Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Булочка Ромашка»

10. Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Колосок»

11. Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Рогалик ореховый»

12. Приготовление и оформление изделия из песочного теста: «Кекс Столичный»

13. Приготовление и оформление изделия из песочного теста «Печенье творожное»

14. Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Ватрушка с творогом»

15. Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Ватрушка с повидлом»

16. Приготовление изделия из бисквитного теста «Пирог бисквитный с повидлом»

17. Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Булочка витая»

18. Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Булочка с корицей»

19. Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Булочка домашняя»

20. Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста пониженной калорийности: «Булочка осенняя»

21. Приготовление и оформление изделия из песочного теста: «Кекс чайный»
22. Приготовление и оформление изделия из песочного теста: «Кекс столичный»
23. Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Плюшка Московская»
24. Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Гребешок с повидлом»
25. Приготовление изделия из заварного теста «Кольца воздушные»

Примерные тестовые задания к зачету

по дисциплине

«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

1. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.
 1. *Микробиология*
 2. *Физиология*
 3. *Гигиена.*
2. Мельчайшие живые организмы, широко распространенные в почве, воде, воздухе.
 1. *Вирусы*
 2. *Микробы*
 3. *Бактерии*
3. Есть ли такое понятие в микробиологии, как полезные микробы
 1. *Да*
 2. *Нет.*
4. Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы.
 1. *Бактерии*
 2. *Вирусы*
 3. *Дрожжи*
5. Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы, в своей жизнедеятельности, нуждающиеся в готовых пищевых веществах и в доступе воздуха.
 1. *Дрожжи*
 2. *Плесневелые грибы*
 3. *Бактерии*
6. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы.

1. *Вирусы* 2. *Микробы* 3. *Дрожжи*
7. Особые инфекционные агенты, относящиеся к наиболее простым формам жизни, не имеющие клеточного строения.
1. *Вирусы* 2. *Бактерии* 3. *Дрожжи*
8. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микробов.
1. *Температура, влажность, свет, питательная среда.*
2. *Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода.*
9. Оптимальная температура для развития микробов
1. *18⁰С* 2. *25-35⁰С* 3. *40⁰ - -50⁰С*
10. При какой температуре происходит замедление или прекращение развития микробов, но не убивает их.
1. *0⁰С* 2. *0-5⁰С* 3. *6⁰--20⁰С*
11. Температура, которая губительно действует на развитие микробов.
1. *60-120⁰С* 2. *40-50⁰С*
12. Какие продукты портятся быстрее, т. е. которые хранятся при:
1. *Высокой влажности*
2. *Низкой влажности*
13. Как действует среда с повышенной концентрацией веществ.
1. *Микроорганизмы развиваются и живут благоприятно*
2. *Микроорганизмы прекращают свое развитие.*
14. Действие света на жизнедеятельность микробов.
1. *Убивает микробы*
2. *Способствует развитию микробов.*
15. Самой благоприятной средой для развития микробов является
1. *Влажность*
2. *Почва*
3. *Воздух*
16. Самый зараженный слой почвы
1. *10-30 см* 2. *50-70 см* 3. *До 1 м*

17. Неблагоприятная среда для жизни микроорганизмов.
1. Почва
 2. Вода
 3. Воздух
18. О чем свидетельствует наличие кишечной палочки на руках работника п.о.п.
1. Работали с загрязненными продуктами.
 2. Низкая санитарная культура.
19. Каким образом происходит заражение мяса.
1. При убое и обработке на мясокомбинате.
 2. При жизнедеятельности животных.
20. Что необходимо делать для того, чтобы сохранить качество мясных туш, кусков мяса.
1. Сразу же перерабатывать все мясо.
 2. Строго соблюдать условия и сроки хранения.
 3. Ничего не надо предпринимать.
21. Почему свежемороженая рыба хранится дольше.
1. Так как микробиологические процессы приостанавливаются, или идут замедленнее.
 2. Так как она является свежемороженой.
22. Как происходит обсеменение икры.
1. Внутри рыбы, так как икра находится рядом с кишечником.
 2. Обсеменяется в процессе технологической обработки.
23. Что предпринимается для подавления развития микробов в икре для дальнейшего её хранения.
1. Икру необходимо промыть.
 2. Необходимо соблюдать санитарные правила при её обработке.
 3. Вводится поваренная соль и антисептики.
24. Что такое биологический бомбаж?
1. Вспученная банка консервы из-за нарушения режима стерилизации

2. *Вспученная банка консервы из-за нарушения режима хранения.*
25. Каким образом микробы попадают в молоко.
 1. *От больного животного*
 2. *С вымени и шерсти животного, рук доярки, подстилки.*
26. Температура и время хранения пастеризованного молока.
 1. *36 час. $t - 4^{\circ}\text{C}$*
 2. *48 час. $t - 10^{\circ}\text{C}$*
 3. *12 час. $t - 0^{\circ}\text{C}$*
27. Какие молочные продукты лучше хранятся
 1. *Молоко*
 2. *Кисломолочные товары*
 3. *Сгущенное молоко*
28. Почему сливочное масло храниться до 10 суток при температуре 4°C .
 1. *Потому что, при длительном хранении оно приобретает желтый цвет.*
 2. *Потому что, при более длительном хранении оно становится не вкусным.*
 3. *Потому что, бактерии вызывают прогоркание жиров и придают маслу горький вкус.*
29. Какие яйца можно использовать на предприятиях общественного питания
 1. *Гусиные*
 2. *Куриные*
 3. *Утиные*
30. Почему меланж можно использовать только для изготовления кондитерских и мучных изделий.
 1. *Так как при высокой и длительной тепловой обработке микробы погибают.*
 2. *Так придает мучным кондитерским изделиям вкус и аромат.*
31. Почему свежие овощи и плоды обладают стойким иммунитетом к порче.
 1. *Потому что они правильно хранятся.*
 2. *Потому что они содержат в себе фитонциды, органические кислоты, эфирные масла.*
32. Меловая болезнь – это..
 1. *когда мякиш хлеба размягчается.*
 2. *на мякише хлеба появляется белый мучнистый налет.*
 3. *на мякише хлеба появляются красные пятна, и происходит разжижение.*
33. Как называются микроорганизмы, вызывающие заболевания человека.

1. *Патогенные*
 2. *Вредные*
 3. *Полезные.*
34. Инфекционные болезни это - ...
1. *пищевые отравления*
 2. *группа болезней, вызываемых патогенными микроорганизмами.*
35. Как называется период от момента проникновения микробов в организм до проявления болезни.
1. *Инкубационный период.*
 2. *Болезнетворный период*
 3. *Заразный период.*
36. Острые кишечные инфекции это - ...
1. *возбудители кишечных инфекций.*
 2. *заразные заболевания, поражающие у человека кишечник и протекающие в острой форме.*
37. Что такое «болезни грязных рук»
1. *когда плохо моются руки.*
 2. *когда на руках появляются гнойнички и другие «болячки»*
 3. *когда возбудители микробов проникают в организм только через рот с водой и пищей, приготовленной с нарушениями санитарно – эпидемиологических правил.*
38. Особо опасная инфекция, проникающая в организм человека через рот. Инкубационный период 2...6 дней. Признаки болезни: внезапные, неукротимые поносы и рвота, слабость, головная боль, головокружение, t тела 35⁰С, судороги.
1. *Холера*
 2. *Паратиф*
 3. *Брюшной тиф.*
39. Что необходимо предпринимать на предприятиях общественного питания во избежание возникновения острых кишечных инфекций.
1. *Ничего.*
 2. *Соблюдать правила санитарии и гигиены.*
 3. *Ходить в чистой спец. одежде.*
40. Зоонозы - это

1. *пищевые инфекционные заболевания, которые передаются человеку от больных животных через мясо и молоко.*
 2. *пищевые инфекционные заболевания.*
 3. *пищевые отравления.*
41. Как предотвратить заболевания человека заразным заболеванием «ящур».
1. *Всё мясо и молочные продукты использовать только в те блюда, которые проходят тепловую обработку.*
 2. *Никак.*
 3. *Таких животных нужно уничтожить.*
42. Пищевые отравления это - ...
1. *острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы.*
 2. *расстройство желудочно-кишечного тракта.*
 3. *возбудители кишечных инфекций.*
43. Возникают в основном от употребления зараженных продуктов из зерна и зернобобовых культур.
1. *Микотоксикозы*
 2. *Кишечные инфекции.*
 3. *Пищевые отравления.*
44. Глисты, в развитии которых человек является «основным хозяином»
1. *Цепень бычий и свиной, широкий лентец, описторхисы.*
 2. *Трихинеллы, эхинококк.*
45. Отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека.
1. *Личная гигиена*
 2. *Гигиена труда.*
46. Ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания.
1. *Личная гигиена*
 2. *Гигиена труда.*
47. Что необходимо предпринимать, чтобы загрязнения ни попадали на продукты с тела и личной одежды работников предприятий общественного питания в процессе приготовления пищи.
1. *Соблюдать личную гигиену.*
 2. *Содержать в чистоте полость рта, тело, волосы.*

3. *Использовать санитарную одежду.*
48. Санитарный режим поведения.
1. *Обязывает работников предприятий общественного питания следить за чистотой рабочего места, оборудования, инвентаря и посуды.*
 2. *Обязывает соблюдать личную гигиену.*
 3. *Обязывает иметь личную медицинскую книжку.*
49. На каком расстоянии необходимо располагать мусоросборники от производственных цехов.
1. *На любом, так как это не имеет значения.*
 2. *На расстоянии не менее 100м.*
 3. *На расстоянии не менее 25 м.*
50. Почему к проектированию холодного цеха предъявляют особые требования.
1. *Потому, что холодный цех относится к специализированным цехам.*
 2. *Потому, что выпускаемая продукция не подвергается тепловой обработке.*
 3. *Потому, что выпускаемая продукция плохо храниться.*
51. Почему внутренняя отделка производственных помещений предприятий общественного питания должна быть без лишних архитектурных деталей.
1. *Для того чтобы не накапливалась пыль.*
 2. *Для того чтобы было легко красить поверхность.*
52. Можно ли использовать горячую воду из водопровода горячего водоснабжения предприятий общественного питания для приготовления пищи.
1. *Да, можно*
 2. *Нет, нельзя*
 3. *Не имеет значения.*
53. Температура поверхности отопительных приборов.
1. *18⁰ С 2.85⁰ С 3.40⁰ С*
54. Какие вытяжные устройства должны устанавливаться в горячем и кондитерском цехе.
1. *Приточно-вытяжная*
 2. *Приточная*
 3. *Вытяжная*
55. Почему в складских помещениях предусмотрено искусственное освещение.
1. *Потому что это дешевле.*

2. *Это предусмотрено санитарными правилами.*
 3. *Так как при хранении при естественном освещении, ухудшается качество продуктов.*
56. С какой периодичностью моют оконные стекла.
1. *Ежедневно*
 2. *Раз в полгода*
 3. *По мере загрязнения, но не реже 1 раза месяц.*
57. Срок хранения пищевых отходов в цехах.
1. *Не более 4-7 часов*
 2. *1 сутки*
 3. *По мере заполнения емкостей под отходы.*
58. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.
1. *Дератизация*
 2. *Дезинфекция*
 3. *Дезинсекция*
59. Для каких целей используется 0,2% раствор хлорной извести.
1. *Для обработки унитазов, раковин, умывальников.*
 2. *Для обработки контейнеров для пищевых отходов.*
 3. *Для дезинфекции столовой посуды, рук.*
60. Способ приготовления 0,1 % раствора Гипохлорита кальция.
1. *5 л. исходного раствора растворяют в 10 л. воды.*
 2. *10 г. (1 чайная ложка) растворяют в 10 л. воды.*
 3. *1 л. исходного раствора растворяют в 10 л. воды.*
61. Можно ли использовать на предприятиях общественного питания моющие средства.
1. *Да можно, но только разрешенные СанПиНом.*
 2. *Нет, нельзя*
 3. *Не имеет значения.*
62. Комплекс мер по уничтожению грызунов.

1. *Дератизация*
 2. *Дезинфекция*
 3. *Дезинсекция.*
63. Комплекс мер по уничтожению насекомых
1. *Дератизация*
 2. *Дезинфекция*
 3. *Дезинсекция.*
64. Можно ли работникам предприятий общественного питания самостоятельно проводить дератизацию и дезинсекцию.
1. *Да можно*
 2. *Нет нельзя.*
65. Можно ли использовать одну мясорубку для приготовления рубленой массы из мяса и рыбы.
1. *Да, можно*
 2. *Нет, нельзя*
 3. *Это зависит от технического оснащения предприятий питания*
66. Высота разрубочного стула
1. *50 см*
 2. *80см*
 3. *20см.*
67. Из каких материалов изготавливают разрубочный стул и разделочные доски.
1. *из твердых пород дерева*
 2. *из мягких пород дерева*
 3. *это не имеет значения, из любых материалов*
68. Сколько секций имеет ванна для мытья яиц.
1. *две секции*
 2. *три секции*
 3. *четыре секции*
69. Для какой цели маркируются разделочные доски.
1. *для предотвращения микробного заражения продуктов*
 2. *для определения последовательности использования досок*

3. *в целях эстетического оформления для обработки соответствующих продуктов.*

70. Расшифруйте маркировку разделочной доски «РС»

1. *рыба сухая*

2. *рыба сырая*

3. *рыбная гастрономия.*

71. Можно ли хранить после обработки ножи навалом на подносах.

1. *нет, нельзя* .

2. *да, можно.*

72. Почему кухонную посуду не дезинфицируют.

1. *потому что из неё не едят посетители столовой.*

2. *потому что она постоянно подвергается тепловой обработке.*

3. *потому что она очень большая по размеру и это создает трудности.*

73. Сколько секций имеет ванна для мытья столовой посуды ручным способом.

1. *две секции*

2. *три секции*

3. *четыре секции.*

74. Можно ли использовать для мытья посуды на предприятиях общественного питания губчатые материалы.

1. *да можно*

2. *нет, нельзя.*

75. Как ведется контроль за санитарным состоянием оборудования, инструментов, посуды, тары.

1. *путем лабораторного исследования.*

2. *путем органолептического осмотра.*

76. Какой транспорт используют для перевозки продуктов.

1. *любой чистый транспорт.*

2. *транспорт, имеющий закрытые будки.*

3. *специализированный транспорт, имеющий соответствующие надписи.*

77. Время перевозки полуфабрикатов в теплое время года.

1. 2 часа 2. 24 часа 3. 6 часов

78. На что необходимо обращать внимание при приемке товара.

1. на качество
2. на цену
3. на документацию

79. Можно ли оставлять ложки, лопатки в таре с творогом, сметаной после того как их наложили в тару.

1. да, можно
2. нет, нельзя
3. это не имеет значения

80. Что необходимо соблюдать при кулинарной обработке пищевых продуктов.

1. технологию приготовления пищи.
2. время приготовления.

81. Для чего выдерживают листья салата, зелень петрушки, сельдерея, укропа и зеленого лука в воде в течение 5-10 минут.

1. для удаления горечи
2. для лучшего отделения песка и земли
3. для облегчения мытья.

82. Нужно ли вторично кипятить продукты после разбора для студня и заливных блюд.

1. да это делать необходимо.
2. нет, этого делать не рекомендуется.
3. это зависит от желания и времени повара.

83. Какое блюдо запрещено приготавливать на предприятиях общественного питания.

1. картофель фри
2. макароны по-флотски
3. рыба тушёная.

84. Что необходимо соблюдать при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок.

1. соблюдать время приготовления.
2. иметь разрешение старшего повара.

3. пользоваться резиновыми перчатками.

85 Кто ведет контроль за качеством приготовленной продукции на предприятии.

1. Бракеражная комиссия

2. директор предприятия

3. непосредственно потребитель.

86 Срок хранения горячих блюд с момента приготовления до раздачи.

1. сутки

2. 3 часа

3. 6 часов.

87. Можно ли смешивать оставшуюся пищу после повторной тепловой обработке со свежеприготовленной.

1. нет, категорически запрещено.

2. Да, можно, не выкидывать же её.

88. После реализации в конце рабочего дня у вас остался суп молочный, как вы с ним поступите.

1. оставляю на второй день и реализую с утра.

2. отправлю в отходы.

3. ваш вариант _____

Приблизительный перечень вопросов к зачету

по дисциплине

«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.
2. Энергетическая ценность пищевых продуктов.
3. Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.
4. Методы определения качества. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штрихкодирование пищевых продуктов.
5. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.
6. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.
7. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
8. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
9. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.
10. Кулинарное назначение зерновых товаров.
11. Условия и сроки хранения зерновых товаров.
12. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.
13. Кулинарное назначение молочных товаров.
14. Условия и сроки хранения молочных товаров.
15. Кулинарное назначение молочных товаров.
16. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.
17. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов.
18. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов.
19. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.
20. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.
21. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.
22. Условия и сроки хранения кондитерских товаров.

**Примерный перечень вопросов к зачету
по дисциплине
«Техническое оснащение и организация рабочего места»**

К функциональным группам общественного питания *НЕ* относятся помещения:

- для приема и хранения продуктов
- административно-бытовые
- производственные
- помещения приемно-вестибюльной группы

К заготовочным цехам предприятий общественного питания *НЕ* относится:

- холодный цех
- овощной цех
- мясной цех
- рыбный цех

К доготовочным цехам предприятий общественного питания *НЕ* относится:

- кондитерский цех
- горячий цех
- холодный цех
- мясной цех

Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:

- с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении
- с северной стороны здания в подвальных этажах
- расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок
- в подвальном помещении здания с любой стороны

К вспомогательным помещениям *НЕ* относятся:

- моечная столовой посуды
- сервизная
- хлеборезка
- мастерские

Технологический процесс приготовления пищи — это:

- ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации
- искусство приготовления здоровой и вкусной пищи
- ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается готовая кулинарная продукция
- процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения

К способам тепловой кулинарной обработки *НЕ* относится:

- припускание
- сортировка
- бланширование

- пассерование

Какое действие *НЕ* является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

- припускание
- порционирование
- оформление
- отпуск потребителю

Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

- заготовочными
- доготовочными
- предприятиями с полным циклом производства
- предприятиями с неполным циклом производства

Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:

- 2,5 м
- 2,4 м
- 2,55 м
- 1,8 м

В составе складских помещений обязательными *НЕ* являются:

- стеллажи
- подтоварники
- холодильники
- бойлеры

Производственные помещения традиционно *НЕ* располагают на:

- первых этажах с северо-западной стороны здания
- первых этажах с северной стороны здания
- цокольных этажах с западной стороны здания
- первых этажах с северной стороны здания

Механическое оборудование рыбного цеха на *крупных* предприятиях состоит из:

- чешуеочистительных машины
- требухочисток
- плавникорезок
- головоотсекающих машин

Субпродукты – это:

- производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш
- полуфабрикаты, содержащие заменители мяса

- полуфабрикаты, не содержащие заменители мяса
- производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои

Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:

- супового и бульонного
- бульонного и соусного
- супового и соусного
- соусного и бульонного

В механическое оборудование холодного цеха *НЕ* входят:

- овощерезки
- слойверы
- слайсеры
- универсальный привод

При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах?

- 10-14°C
- 10-12°C
- 8 -12°C
- 8 -14°C

Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами?

- 4
- 2
- 6
- 3

Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды?

- 4
- 2
- 6
- 3

Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

- 65-70°C
- 45-55°C
- 35-40°C
- 45-50°C

По конструктивным особенностям раздаточные *НЕ* различаются на:

- немеханизированные
- механизированные
- автоматизированные

- неавтоматизированные

Раздаточные по способу реализации продукции *НЕ* подразделяются на:

- специализированные
- смешанные
- универсальные
- комбинированные

Рабочее место – это:

- расстояние в горизонтальной, вертикальной плоскостях и по глубине, в пределах которых рабочий может выполнять работу, не перемещаясь
- ограниченная часть производственной площади, оснащенная необходимыми средствами производства
- предпочтительное взаиморасположение частей тела работника при выполнении им своей работы

По уровню разделения труда рабочие места подразделяются на:

- универсальные, специализированные и специальные
- стационарные и передвижные
- индивидуальные и коллективные

По уровню специализации рабочие места подразделяются на:

- универсальные, специализированные и специальные
- стационарные и передвижные
- индивидуальные и коллективные

Виды организации обслуживания рабочих мест:

- централизованный, децентрализованный, смешанный
- внешний и внутренний
- дежурное обслуживание, планово-предупредительное обслуживание, стандартное обслуживание

Принципы организации обслуживания рабочих мест:

- принцип частоты, принцип важности, принцип технологичности, принцип сопряженности
- системность, комплексность, плановость, предупредительность, своевременность, надежность, оперативность, экономичность
- обслуживание средств труда, обслуживание предметов труда, обслуживание работника

Назначение шнека:

- для подачи продукта к режущим органам
- для обработки продукта
- для измельчения продукта

Электрические сковороды предназначены для:

- запекания
- жарки
- варки

Плита ПЭСМ-4ШБ предназначена для:

- приготовления горячих блюд в наплитной посуде
- приготовления горячих блюд в наплитной посуде, а также жаренья, запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий в жарочном шкафу
- непосредственного жаренья блинчиков и оладий на рабочей поверхности, а также для запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий в жарочном шкафу

Для разогрева конфорок плиты ручки переключателей необходимо установить в положение:

- 3 (сильный нагрев)
- 2 (средний нагрев)
- 1 (слабый нагрев)

Мармит МСЭСМ-3 предназначен для:

- кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах
- кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд, гарниров, соусов и последующей реализации продукции на линии раздачи
- сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд

Назначение электро-контактного манометра (ЭКМ):

- измерение давления в пароводяной рубашке
- измерение давления в парогенераторе
- измерение температуры в котле

Назначение опрокидывающегося механизма электрической сковороды:

- регулирования температуры
- состояния тэнов
- слива масла
- для проверки заземления

Марка ПЭСМ-4 соответствует расшифровке:

- плита электрическая сменная модулированная 4-производительность, кг/ч
- привод электрический секционный модулированный 4-мощность, кВт
- плита электрическая секционная модулированная 4-количество конфорок, шт.

Марка МЭСМ-3 соответствует расшифровке:

- мясорубка электрическая сменная модулированная 3-производительность, кг/ч
- механизм электрический секционный модулированный 3-мощность, кВт
- мармит электрический секционный модулированный 3-количество конфорок, шт

Вопрос 40

Верно ли утверждение, что для лучшей передачи тепла от конфорки, наплитная посуда должна иметь ровное дно?

- Нет
- Да

Рукав в машине МПМ – 800 предназначен для:

- удаления из муки магнитных примесей
- обогащения муки кислородом
- предупреждения распыления муки
- удаления из муки посторонних примесей

Мясорыхлительная машина МРМ-15 предназначена для:

- мелкокусковых полуфабрикатов
- порционных полуфабрикатов
- крупнокусковых полуфабрикатов
- рубленых полуфабрикатов

Рабочим органом картофелеочистительной машины МОК – 250:

- двухсторонний нож
- крыльчатка
- воронка
- конусный диск, покрытый абразивной массой

При помощи овоскопа проверяют:

- влажность помещения
- температуры в толще мышц мяса
- доброкачественность мяса
- доброкачественность яиц

Типовые тестовые задания к зачету

по дисциплине

«Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности

1. Система общеобязательных правил поведения, установленных государством и обеспечиваемых силой государственного принуждения, называется...

- а) право
- б) правовая норма
- в) договор
- г) источник права

2. Общеобязательное правило поведения, которое установлено государством и обеспечивается силой государственного принуждения, называется...

- а) право
- б) правовая норма
- в) договор
- г) источник права

3. Форма официального выражения правовых норм, действующих в обществе, называется...

- а) право
- б) правовая норма
- в) договор
- г) источник права

4. Соглашение нескольких лиц, в соответствии с которым стороны имеют определённые права и обязанности, называется...

- а) право
- б) правовая норма
- в) договор
- г) источник права

5. Властное предписание государственных органов, которое устанавливает, изменяет или отменяет нормы права, называется...

- а) нормативный акт

- б) закон
- в) Конституция
- г) подзаконный акт

6. Принимаемый в особом порядке и обладающей высшей юридической силой нормативный акт, выражающий государственную волю по основным вопросам регулирования общественной жизни, называется...

- а) нормативный акт
- б) закон
- в) Конституция
- г) подзаконный акт

7. Основной закон государства обладающей наивысшей юридической силой, называется...

- а) нормативный акт
- б) закон
- в) Конституция
- г) подзаконный акт

8. Акт, принимаемый на основе закона, в соответствии с законом и во исполнении его, называется...

- а) нормативный акт
- б) закон
- в) Конституция
- г) подзаконный акт

9. Степень обязательности и реальности права – это...

- а) юридическая сила
- б) правоспособность
- в) правоотношения
- г) юридические факты

10. Урегулированные нормой права общественные отношения, участники которых обладают субъективными правами и юридическими обязанностями – это...

- а) юридическая сила
- б) правоспособность
- в) правоотношения
- г) юридические факты

11. Способность иметь субъективные права и юридические обязанности, называется...

- а) юридическая сила
- б) правоспособность
- в) правоотношения
- г) юридические факты

12. Возможность осуществлять субъективные права и юридические обязанности, называется...

- а) юридическая сила
- б) правоспособность
- в) дееспособность
- г) юридические факты

13. Способность понимать значение своих действий и контролировать их, называется...

- а) юридическая сила
- б) правоспособность
- в) деликтоспособность
- г) юридические факты

14. Конкретные жизненные обстоятельства, с которыми связано возникновение, изменение или прекращение правоотношений, называются...

- а) юридическая сила
- б) правоспособность
- в) правоотношения
- г) юридические факты

15. Противоправное, виновное, общественно-вредное деяние, за которое следует юридическая ответственность, называется...

- а) проступок
- б) преступление
- в) субъект правонарушения
- г) объект правонарушения

16. Противоправное, виновное общественно опасное деяние, за которое следует уголовная ответственность, называется...

- а) проступок
- б) преступление
- в) субъект правонарушения
- г) объект правонарушения

17. Лицо, совершившее правонарушение, это - ...

- а) проступок
- б) преступление
- в) субъект правонарушения
- г) объект правонарушения

18. Предметы и явления, на которые направлено правонарушение, называется...

- а) проступок
- б) преступление

в) субъект правонарушения

г) объект правонарушения

19. Выбор организационно-правовой формы при создании предприятий общественного питания производится в соответствии с...

а) ТК РФ

б) ГК РФ

в) СК РФ

г) УК РФ

20. Предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных, кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления, называется...

а) предприятие общественного питания

б) предприятие торговли

в) предприятие сферы услуг

г) предприятие культуры и спорта

21....- это документ, который дает право или разрешение на осуществление какой-либо деятельности, не запрещенной законодательством.

а) договор

б) устав

в) лицензия

г) учредительный договор

22. В РФ признаются следующие формы собственности

а) частная

б) государственная

в) муниципальная

г) ипотечная

23. Реорганизация предприятия возможна путем:

- а) соединения
- б) слияния
- в) присоединения
- г) разлома

24. Субъектами хозяйственных правоотношений являются:

- а) муниципальные образования
- б) физические и юридические лица
- в) государство
- г) неимущественные блага, используемые при ведении хозяйственной деятельности

25. Источниками хозяйственного права является:

- а) Конституция РФ
- б) Гражданский кодекс РФ
- в) подзаконные акты
- г) Трудовой кодекс РФ

26. Предпринимательская деятельность – это...

- а) ...система правовых норм, регулирующих правоотношения в сфере предпринимательской деятельности
- б) ...деятельность, осуществляемая самостоятельно на свой страх и риск с целью извлечения прибыли, не запрещенная законом
- в) ... документ, который дает право или разрешение на осуществление какой-либо деятельности, не запрещенной законодательством
- г) ...совокупность правомочий по осуществлению предпринимательской деятельности

27. Под созданием субъектов ... понимается совершение юридически значимых действий, целью которых является получение правового статуса субъекта предпринимательской деятельности.

- а) предпринимательского права
- б) трудового права
- в) административного права
- г) конституционного права

28. Лица, правомочные быть участниками отношений, урегулированных хозяйственным законодательством, называются...

- а) субъекты предпринимательского права
- б) субъекты административного права
- в) субъекты конституционного права
- г) субъекты трудового права

29. Правоотношения, урегулированные нормами хозяйственного права, возникающие в процессе осуществления предпринимательской и тесно связанной с ней некоммерческой деятельности, а также отношения по государственному регулированию экономических отношений называются...

- а) административные
- б) семейные
- в) предпринимательские
- г) некоммерческие

30. Деятельность, самостоятельно осуществляемая на свой риск, направленная на систематическое получение прибыли от пользования имуществом, продажи товара, выполнения работ или оказания услуг лицами, зарегистрированными в этом качестве в установленном законом порядке, называется...

- а) самостоятельной
- б) предпринимательской
- в) некоммерческой
- г) административной

31.....-это способ изменения правового статуса субъекта, при котором объём принадлежащих ему прав и обязанностей изменяется либо переходит к другим лицам (правопреемникам).

- а) реорганизация
- б) ликвидация
- в) банкротство
- г) лицензирование

32. Форма предварительного государственного контроля, в ходе которого проверяется потенциальная возможность субъекта предпринимательского права осуществлять определённую деятельность, называется:

- а) банкротство
- б) лицензирование
- в) ликвидация
- г) реорганизация

Раздел 2 «Основы трудового права»

1. Трудовой договор между Вами и работодателем прекращается 25 августа 2005 года. Работодатель обязан выдать Вам трудовую книжку...

- а) в день прекращения трудового договора (в последний день работы)
- б) за 3 дня до увольнения
- в) в течение 3 дней после увольнения
- г) в течение недели после увольнения

2. Вас переводят на другую работу по медицинским показаниям. Вы с этим не согласны. Последует...

- а) перевод на другую работу
- б) прекращение трудового договора
- в) заключение трудового договора
- г) заключение трудового договора аттестация

3. Вы не имели никаких дисциплинарных взысканий. Случилось так, что Вы опоздали на работу без уважительной причины на 3,5 часа. Работодатель подписал приказ о Вашем увольнении по причине прогула (ст.81 п.б).Это...

а) неправомерно, т.к. прогулом является отсутствие на рабочем месте без уважительной причины более 4 часов подряд

б) неправомерно, т.к. прогулом является отсутствие на рабочем месте без уважительной причины более 4,5 часов подряд

в) правомерно, т.к. прогулом является отсутствие на рабочем месте без уважительной причины менее 4 часов подряд

г) правомерно, т.к. прогулом является отсутствие на рабочем месте без уважительной причины 4 часа подряд

4. Вашим работодателем является индивидуальный предприниматель. Он обязан завести на Вас трудовую книжку, если работа в этой организации является для Вас основной и Вы проработали свыше ... дней

а) 5

б) 6

в) 7

г) 8

5. Работодатель может отстранить Вас от работы по причине того, что Вы не прошли в установленном порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда до того момента, пока...

а) не пройдёте проверку знаний и навыков в области охраны труда

б) не пройдёте медицинский осмотр

в) не получите допуска в вышестоящей организации

г) не будет оформлен протокол об административном правонарушении

6. Вы устроились на работу. Однако через 4 недели работодатель известил Вас о расторжении трудового договора с Вами, так как работник, ранее выполнявший эту работу, восстановлен на эту работу по решению суда и нет возможности предоставить Вам другую работу. Это...

а) правомерно, на основании НК РФ

б) правомерно, на основании ТК РФ

в) неправомерно, на основании ТК РФ

г) неправомерно, на основании НК РФ

7. Срок действия Вашего трудового договора истек. При этом ни одна из сторон не потребовала расторжения срочного трудового договора в связи с истечением его срока. Вы...

а) можете в этой ситуации продолжать работу

б) можете в этой ситуации продолжать работу, и договор становится бессрочным

в) обязаны прекратить работу

8. Вы приглашены на работу в порядке перевода от другого работодателя по согласованию между работодателями. Вам установили испытательный срок продолжительностью 3 месяца. Это...

а) правомерно на основании ТК РФ

б) неправомерно, т.к. при приёме на работу в порядке перевода по согласованию между работодателями испытание не устанавливается

в) неправомерно, т.к. испытание должно продолжаться не более 2 месяцев

9. Вы написали заявление о расторжении бессрочного трудового договора, а работодатель обязует Вас отработать 3 недели. Это...

а) неправомерно, т.к. работник должен предупредить работодателя об увольнении не позднее, чем за 2 недели

б) правомерно, т.к. работник должен предупредить работодателя об увольнении не позднее, чем за 3 недели

в) правомерно, т.к. работодатель должен найти замену

10. Деятельность граждан, связанная с удовлетворением личных и общественных потребностей, не противоречащая законодательству Российской Федерации и приносящая, как правило, им заработок (трудовой доход), называется...

а) предпринимательская

б) личная

в) выгодная

г) занятость.

11. Занятыми считаются граждане:

- а) работающие по трудовому договору
- б) зарегистрированные в качестве индивидуальных предпринимателей
- в) проходящие военную службу, альтернативную гражданскую службу
- г) проходящие заочный курс обучения в образовательных учреждениях

12. Трудоспособные граждане, которые не имеют работы и заработка, зарегистрированы в органах службы занятости в целях поиска подходящей работы, ищут работу и готовы приступить к ней, признаются...

- а) безработными
- б) незанятыми
- в) занятыми
- г) подходящими
- д) неподходящими

13. Работа, в том числе работа временного характера, которая соответствует профессиональной пригодности работника с учетом уровня его профессиональной подготовки, условиям последнего места работы (за исключением оплачиваемых общественных работ), состоянию здоровья, транспортной доступности рабочего места, считается...

- а) неподходящей
- б) подходящей
- в) рентабельной
- г) коммерческой

14. Государство гарантирует безработным:

- а) выплату пособия по безработице, в том числе в период временной нетрудоспособности безработного
- б) выплату стипендии в период профессиональной подготовки, повышения квалификации, переподготовки по направлению органов службы занятости, в том числе в период временной нетрудоспособности возможность участия в оплачиваемых общественных работах;

в) возмещение затрат в связи с добровольным переездом в другую местность для трудоустройства по предложению органов службы занятости;

г) принудительный переезд в другую местность

Примерный перечень вопросов к зачету

по дисциплине

«Приготовление теста»

1. Выполнение работ по подготовке сырья к производству.
2. Выполнение операций при приготовлении опары.
3. Выполнение приемов при замесе теста.
4. Выполнение приемов при замесе теста для батонов.
5. Выполнение приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для булочных изделий.
6. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для сдобных изделий.
7. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом на активированных дрожжах для булочных изделий.
8. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для сдобных изделий с отсдобкой.
9. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для булочных изделий.
10. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста для слоёных изделий. Выполнение операций приготовления пшеничного теста без опарным традиционным способом. Выполнение операций приготовления теста ускоренным способом с применением интенсивного замеса для хлебобулочных и сдобных изделий.
11. Выполнение операций приготовления ржаного теста на закваске для основных сортов хлеба. Выполнение операций приготовления ржаного теста на закваске для заварного хлеба.
12. Выполнение операций приготовления ржаного теста на густых заквасках в агрегатах непрерывного действия.
13. Выполнение операций приготовления ржаного теста на жидких заквасках в агрегатах непрерывного действия.
14. Выполнение операций приготовления ржано-пшеничного теста.
15. Приготовление бисквитного теста холодным способом.
16. Приготовление бисквитного теста с подогревом.
17. Приготовление теста для бисквита «Буше».
18. Приготовление теста для бисквита масляного.
19. Приготовление теста для воздушного полуфабриката.
20. Приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката.

21. Приготовление песочного теста.
22. Приготовление теста для слоёного полуфабриката.
23. Приготовление теста для заварного полуфабриката.
24. Приготовление теста для миндально-ореховых полуфабриката.
25. Приготовление теста для медового полуфабриката.
26. Приготовление теста для кексов на дрожжах и химических разрыхлителях

**Примерные вопросы к зачету
по дисциплине
«Разделка теста»**

1. Основные операции разделки теста.
2. Деление теста на куски.
3. Округление тестовых заготовок.
4. Техника безопасности при обслуживании тестоделителя, округлителя, ленточного конвейера, тестозакаточной машины.
5. Разделка теста для формового и подового хлеба.
6. Разделка теста для булочных изделий.
7. Разделка теста для сдобных изделий.
8. Разделка теста для слоеных изделий.
9. Разделка теста для любительских изделий и для замороженных полуфабрикатов.
10. Дефекты хлеба, вызванные неправильной разделкой теста.
11. Разделка дрожжевого безопарного теста, теста с ускоренным периодом брожения для приготовления крекеров.
12. Разделка дрожжевого опарного теста, теста для сливочных крекеров.
13. Разделка дрожжевого слоеного теста.
14. Разделка теста для вареников, лапши домашней.
15. Разделка сдобного пресного теста.
16. Разделка вафельного теста.
17. Разделка пряничного теста.
18. Разделка песочного теста.
19. Формований изделий из песочного теста.
20. Формований изделий из заварного теста.
21. Формований изделий из воздушного теста.
22. Формований изделий из миндального теста.
23. Формование изделий из пряничного теста.
24. Оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

Примерный перечень вопросов к зачету

по дисциплине

«Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»

1. Теплофизические основы выпечки.
2. Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке.
3. Технологическая характеристика хлебопекарных печей.
4. Режим выпечки хлебных изделий.
5. Определение готовности хлеба.
6. Классификация хлебопекарных печей.
7. Основные элементы печей.
8. Расстойно-печные агрегаты.
9. Эксплуатация хлебопекарных печей и правила техники безопасности.
10. Нормы выхода хлеба. Фактический выход хлеба. Факторы, влияющие на выход готовых изделий.
11. Понятие качества хлеба и факторы его определяющие.
12. Технологические мероприятия, повышающие качество хлеба.
13. Дефекты хлеба, вызванные неправильной выпечкой.
14. Мероприятия по устранению дефектов хлеба.
15. Характеристика бараночных изделий.
16. Стадии технологического процесса приготовления бараночных изделий.
17. Пищевая ценность и номенклатура ассортимента хлеба и хлебобулочных изделия
18. Выпечка изделий из дрожжевого безопарного теста.
19. Выпечка изделий из дрожжевого опарного теста.
20. Особенности выпечки изделий из дрожжевого и без дрожжевого слоеного теста.
21. Выпечка изделий из сдобного пресного теста.
22. Особенности выпечки изделий из пряничного теста.
23. Выпечка изделий из вафельного теста.
24. Выпечка изделий из песочного теста.
25. Особенности выпечки изделий из бисквитного теста.
26. Особенности выпечки изделий из заварного теста.
27. Виды отделки полуфабрикатов. Назначение отделки, разновидности отделки.
28. Украшение из крема.
29. Украшение из желе, фруктовой массы.
30. Украшения из помады, глазури.

31. Украшение из сахарной мастики, рецептура.
32. Украшение из посыпок, рецептура.
33. Украшения из карамели, рецептура.
34. Специальная лепка.
35. Оборудование для выпечки и жарки.

**Примерный перечень вопросов к зачету
по дисциплине
«Укладка и упаковка готовой продукции»**

1. Способы укладки готовых изделий.
2. Транспортирование готовых изделий.
3. Контроль качества готовой продукции, требования к качеству.
4. Условия и сроки хранения выпеченных изделий.
5. Способы сохранения свежести хлебобулочных изделий.
6. Правила хранения хлебобулочных изделий.
7. Упаковывание хлеба и хлебобулочных изделий.
8. Способы охлаждения хлебобулочных изделий перед упаковыванием.
9. Виды упаковочных материалов требования к качеству и маркировки изделий.
Способы упаковки хлебобулочных изделий вручную и на технологическом оборудовании.
10. Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий.
11. Санитарные требования к условиям хранения и транспортирования хлеба.
12. Классификация и эксплуатация упаковочного оборудования.
13. Правила и способы наладки, регулирования режимов работы упаковочного оборудования.
14. Техника безопасности при работе на упаковочном оборудовании.
15. Санитарные требования к содержанию упаковочного оборудования.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы практики осуществляется руководителем практики (мастером производственного обучения/преподавателем

профессионального цикла) в процессе выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (приобретение практического опыта в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> – наблюдения за действиями на практике; – оценка самостоятельной работы; – оценка руководителя практики Итоговый контроль: <ul style="list-style-type: none"> - дифференцированный зачет; - защита отчета по практике
Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией. Практика завершается дифференцированным зачетом при предоставлении положительного аттестационного листа по итогам практики руководителями практики от организации; полноты и своевременности представления отчета о практике в соответствии с заданием на практику.