

Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ
Бугакова Т.А.
20_ год



ПРОГРАММА
профессионального обучения
по профессии **16472 «Пекарь»**

Профессия – 16472 «Пекарь»

Трудоемкость – 1380 часов

г. Калининград

2018 год

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессиям начального профессионального образования (далее – НПО)

19.01.17 Повар, кондитер

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение профессиональная образовательная организация Калининградской области «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: преподаватели Макеева И.В., Трифаненко Е.В., Ивченкова Е.Н., Козлова И.Г., Солдатова С.П. Шипшинскене В.И., Злобина Л.П.

Рекомендована предметно-цикловой комиссией ПЦК
обще профессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла
(ТП;ТХ; ПБ; КМ; с;пк); обще профессиональных дисциплин и дисциплин
профессионального цикла обще профессиональных дисциплин и дисциплин
профессионального цикла

Протокол заседания ПЦК № от « » 2018 г.

Председатель ПЦК обще профессиональных дисциплин и дисциплин
профессионального цикла (ТП;ТХ; ПБ; КМ; с;пк) _____
Есина Н.В.

Председатель ПЦК обще профессиональных дисциплин и дисциплин
профессионального цикла (ГС; Т; ОП;ПИ;СТ;СК;п) _____
Колганова А.А.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа ставит своей целью изучение технологии первичной и тепловой обработки продуктов, а также влияния различных приемов кулинарной обработки на физико-химические свойства продуктов.

Главное внимание должно быть уделено прогрессивной технологии приготовления различных блюд и кулинарных изделий, требований, предъявляемых к их качеству; практическому овладению учащимися навыками работы со сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий.

Изучение технологии приготовления блюд, указанных в программе, является обязательным.

Целью теоретического и практического обучения обучающихся по кулинарии является приобретение ими знаний технологического процесса обработки пищевых продуктов и овладение приемами и способами приготовления блюд.

При изложении материала курса «Технология приготовления хлебобулочных изделий» необходимо использовать наглядные пособия и технические средства обучения.

Теоретический курс тесно увязывается с планом лабораторных занятий, на которых учащиеся, должны изучить технологию приготовления различных хлебобулочных изделий, норму закладки продуктов, количество отходов при холодной обработке, выход готовых хлебобулочных изделий.

При проведении лабораторных занятий группа учащихся делится на подгруппы в количестве 12—15 человек. Практическое ознакомление с приемами первичной обработки сырья проводится на предприятиях общественного питания под руководством преподавателей с привлечением квалифицированных работников. По окончании теоретического курса и лабораторных занятий обучающиеся проходят практику и сдают экзамен.

Продолжительность учебного часа теоретических и лабораторно-практических занятий - 45 мин.

Целью практики является ознакомление учащихся с производственным процессом непосредственно на предприятии, применение на практике знаний, полученных при изучении специальных предметов: товароведения пищевых продуктов, физиологии питания, санитарии и гигиены, Технология приготовления хлеба, хлебобулочных изделий.

Учебная практика направлена также на осуществление профессиональной ориентации обучающихся, ознакомление их с ведущими профессиями работников общественного питания, воспитание у них чувства ответственности за порученный участок работы, любви к труду, к своей будущей профессии.

Профессиональная подготовка завершается сдачей квалификационного экзамена в установленном порядке.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия: пекарь.

Пекарь должен знать:

основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;

технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование хлебопекарного производства.

Пекарь должен уметь:

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- 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;
- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
- загружать полуфабрикаты в печь;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий при выпечке;
- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- использовать по назначению технологическое оборудование, весоизмерительные приборы, посуду, соблюдать правила эксплуатации и ухода за ними;
- характеризовать виды и качественные свойства сырья и продуктов, определять признаки порчи и недоброкачества, применять органолептические методы определения качества;
- соблюдать правила пользования технологическими картами, рецептурами блюд, требующих простой кулинарной обработки;

- соблюдать требования безопасности труда;
- соблюдать требования личной гигиены повара.

Учебный план и календарный учебный график по профессии 16472
«Пекарь»

Уровень квалификации: 2- 3 разряд

Срок обучения: 10 месяцев

Индекс	Наименование учебных дисциплин, курсов, практик	Учебная нагрузка обучающихся, час.			Форма промежуточной аттестации
		Всего часов	В том числе		
			лекций	ЛПЗ	
ПД.00	Профессиональные дисциплины				
ПД.01	Экономика отрасли и предприятия	30	30	-	дз
ПД.02	Товароведение пищевых продуктов	58	58		дз
ПД.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	30	30		дз
ПД.04	Основы калькуляции и учета	46	30	16	дз
ПД.05	Организация производства предприятий общественного питания	36			дз
ПД.06	Оборудование предприятий общественного питания	40	40		дз
ПД.07	Безопасность жизнедеятельности	26	26		
ПД.08	Технология приготовления теста для хлебобулочных	80	68	12	Дз
ПД.09	Технология деления теста, формование тестовых заготовок	56	56		
ПД.10	Технология приготовления хлеба, хлебобулочных изделий	180	150	30	
УП.01	Учебная практика (в лаборатории)	108			дз
ПП.02	Производственная практика	684			дз
ИА	Квалификационный экзамен	6			Э
	Всего	1380			

1.График учебного процесса

Приложение№ 1

Недели	09.09.17-30.12.17	08.01.18-27.01.18)	(29.01.18 -10.06.18)	(14.06.18-15.06.18)
Учебная деятельность	Т 582 часа	УП 3 недели (108 часов)	ПП 19 недель (684 часа)	Э

Условные обозначения:

Т - теоретическое обучение

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

Э - квалификационный экзамен

Приложение№ 2

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ПД.01 «ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ И ПРЕДПРИЯТИЯ»

№ п/п	Темы	Кол-во часов
1	Основы экономики	2
2	Инструментарий и инфраструктура рыночной экономики.	2
3	Предпринимательство в рыночной экономике	2
4	Маркетинг и менеджмент	2
5	Структура российской экономики	2
6	Понятие о рынках и рыночные отношения	2
7	Финансово-кредитная система России	2
8	Деятельность предприятия в системе экономики отрасли	2
9	Финансы предприятия	2
10	Налогообложение в Российской Федерации	2
11	Организация оплаты труда	4
12	Социальная политика занятости труда в России	4
	Дифференцированный зачет	2
	Итого	30

ПРОГРАММА
по дисциплине «ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ И ПРЕДПРИЯТИЯ»

ТЕМА 1. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ

Понятие экономики и ее составные элементы. Типы экономики, сущность и структура. Механизм рыночной экономики: составные части, главные субъекты.

ТЕМА2. ИНСТРУМЕНТАРИЙ И ИНФРАСТРУКТУРА РЫНОЧНОЙ ЭКОНОМИКИ.

Рыночный инструментарий: понятие, роль, использование. Инфраструктура рынка: понятие, состав, функционирование.

ТЕМА 3. ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО В РЫНОЧНОЙ ЭКОНОМИКЕ

Сущность предпринимательства, субъекты и объекты предпринимательской деятельности. Закон о банкротстве.

ТЕМА 4. МАРКЕТИНГ И МЕНЕДЖМЕНТ

Маркетинг: понятие, основные функции, принципы деятельности.

Менеджмент: понятие, задачи, организационные структуры и их типы

ТЕМА 5. СТРУКТУРА РОССИЙСКОЙ ЭКОНОМИКИ

Экономический потенциал России и его место в мировой экономике.

Факторы производства в РФ. Государственный и негосударственный секторы экономики. Эффективность производства и производительность труда отрасли и предприятия.

ТЕМА 6. ПОНЯТИЕ О РЫНКАХ И РЫНОЧНЫЕ ОТНОШЕНИЯ

Структура рынка. Конкуренция. Ценообразование. Методы рыночного ценообразования. Правовые гарантии деятельности предприятия. Частная собственность как базис рыночных отношений.

ТЕМА 7. ФИНАНСОВО-КРЕДИТНАЯ СИСТЕМА РОССИИ

Государственный и местные бюджеты: формирование и использование средств. Кредиты: сущность, источники, формы. Банковская система. Взаимоотношения отрасли и предприятия с банками. Регулирование денежного обращения. Инвестиции.

ТЕМА 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЯ В СИСТЕМЕ ЭКОНОМИКИ ОТРАСЛИ

Предприятия металлургической промышленности. Функциональный подход к определению состава служб и подразделений предприятия.

ТЕМА 9. ФИНАНСЫ ПРЕДПРИЯТИЯ

Прибыль. Виды прибыли. Распределение прибыли. Резервный фонд. Фонд накопления и потребления.

ТЕМА 10. НАЛОГООБЛОЖЕНИЕ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Основные налоги и сборы предприятий и организаций. Налоговая система РФ. Налоговый контроль

ТЕМА 11. ОРГАНИЗАЦИЯ ОПЛАТЫ ТРУДА

Сущность и основные принципы оплаты труда. Сущность и основные принципы оплаты труда.

ТЕМА 12. СОЦИАЛЬНАЯ ПОЛИТИКА ЗАНЯТОСТИ ТРУДА В РОССИИ.

Рынок труда РФ. Занятость населения. Безработица и ее формы. Социальные гарантии безработицы.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Основы экономики».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гомола А.И., Кириллов В. Е., Жанин П.А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник . М.: Издательский центр «Академия», 2014— 336 с.
2. Карпенко Е.А., Ларионова В.А., Ольхова Л.А. и др. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: учебное пособие. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. - 224с.
3. Сергеев И.В., Веретенникова И.И. Экономика организаций (предприятий): учеб. / под ред. И.В. Сергеева. – 3-е изд., перераб. и доп. – М., 2015.
4. Черемных Ю.Н. Микроэкономика. Продвинутый уровень: Учебник. – М., 2012.
5. Экономика организации (предприятия): учебник/ под ред. Н.А. Сафронова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М., 2014.

6. Экономика предприятия: Учебник / под ред. проф. В.Я. Горфинкеля, проф. В.А. Швандара. – 4-е изд., перераб. и доп. – М., 2011.
7. Экономическая теория / под ред. А.И. Добрынина, Л.С. Тарасевича, 3-е изд. – СПб., 2007.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)
Умения:
ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
применять экономические знания в конкретных производственных ситуациях.
Знания:
принципы рыночной экономики.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ПД.02 «Товароведение пищевых продуктов»

№ тем	Темы	Кол-во часов	
		всего	в т.ч. ЛПР
1	Введение.	4	
2	Плоды, овощи, грибы и продукты переработки.	10	
3	Зерно и продукты его переработки.	6	
4	Мясо и мясные продукты.	8	
5.	Рыба и рыбные продукты.	8	
6.	Молоко и молочные продукты.	8	
7.	Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры.	4	
8.	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия.	4	
9.	Вкусовые продукты.	4	
	Дифференцированный зачет		2
			58

	Итого:	
--	--------	--

ПРОГРАММА

по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов»

Тема 1. Введение

Понятие об ассортименте и товарном сорте. Химический состав продовольственных товаров. Вода, минеральные вещества, белки, жиры, углеводы, органические кислоты, прочие вещества – дубильные, пектиновые, красящие, ароматические, фитонциды, пестициды. Качество пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов. Сертификаты.

Тема 2. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки

Классификация свежих овощей по различным признакам, дефекты, условия и сроки хранения. Квашеные, соленые, моченые плоды и овощи. Сущность процессов квашения, соления и мочения, требования к качеству. Плодоовощные консервы. Сущность стерилизации, ассортимент, требования к качеству. Свежие и переработанные грибы, ассортимент, показатели качества, упаковка, сроки хранения.

Тема 3. Зерно и продукты его переработки.

Показатели качества зерна. Крупы. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, использования в кулинарии.

Мука. Виды помолов, пищевая ценность, требования к качеству, сорта муки, дефекты, способы и условия хранения, использования в кулинарии.

Дрожжи. Виды. Свойства, требования к качеству, использование в кулинарии.

Макаронные изделия. Пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству. Дефекты, упаковка, условия хранения, использование в кулинарии.

Хлеб и хлебобулочные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты и болезни хлеба, использование в кулинарии. Сроки хранения и условия транспортирования.

Тема 4. Мясо и мясные продукты.

Мясо. Пищевая ценность. Краткая характеристика убойного скота. Понятие о первичной обработке скота. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию, упитанности. Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу, его использование и клеймение. Требования к качеству мяса, дефекты мяса, условия хранения.

Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения

Мясо птицы, кроликов, дичи. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, кулинарное использование, условия хранения.

Колбасные изделия и мяскопчености. Пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

Мясные и мясорастительные консервы; мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

Тема 5. Рыба и рыбные продукты

Рыба. Пищевая ценность, показатели качества, маркировка. Характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб.

Живая, охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Соленые, маринованные, вяленые, копченые рыбные продукты. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Рыбные консервы и пресервы. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность, использование, требование к качеству, дефекты.

Тема 6. Молоко и молочные продукты.

Молоко, сливки. Виды, особенности химического состава, пищевая ценность, лечебные и диетические свойства молока, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

Сухие молочные продукты. Ассортимент, требования к качеству.

Масло коровье. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация ассортимент, требования к качеству. Условия хранения.

Сыры: сычужные и кисломолочные, плавленые, топленые и сыры в порошке. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация ассортимент, требования к качеству. Условия хранения. Кулинарное использование.

Тема 7. Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры

Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование яиц и яичных продуктов.

Пищевые жиры. Ассортимент, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Тема 8. Крахмал. Сахар, мед и кондитерские изделия

Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Кулинарное использование.

Тема 9. Вкусовые продукты

Значение вкусовых продуктов в питании. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Чай и чайные напитки. Химический состав, требования к качеству.

Кофе и кофейные напитки, цикорий. Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству, кулинарное использование.

Пряности и приправы. Значение в питании, классификация, характеристика отдельных видов, требования к качеству, кулинарное использование.

Условия реализации учебной дисциплины.

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Товароведение пищевых продуктов».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

1.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов М.:ПРОфОбрИздат, 2012.
2. Матюхина З.П., Ашеулова С.П., Королькова Э.П. Пищевые продукты (товароведение). – М.:Экономика, 2013.
3. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение продовольственных товаров (рабочая тетрадь). – М.: ИЦ «Академия», 2012.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. _ М.: ИЦ «Академия», 2015.
5. Козлова С.Н., Фединашина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. – М.: ИЦ «Академия», 2015.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)
Умения:
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
рассчитывать энергетическую ценность блюд;
Знания:
роль пищи для организма человека;
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

общие требования к качеству сырья и продуктов;
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ПД.03 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

№ тем	Темы	Кол-во часов
1	Основы физиологии питания.	4
2.	Основы эпидемиологии.	4
3.	Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.	4
4.	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.	4
5.	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранения и реализации готовой пищи.	4
6	Личная и профилактическая гигиена работников	4
7.	Охрана окружающей среды.	4
	Дифференцированный зачет	2
	Итого:	30

Программа по дисциплине

«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Тема 1. Основы физиологии питания.

Общие понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания.

Пищевые вещества и их значение.

Биологическое значение пищи. Химический состав. Основные питательные вещества и их значение для организма.

Общие понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии.

Питание различных групп населения. Нормы и принципы рационального питания для различных групп населения.

Тема 2. Основы эпидемиологии

Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности.

Понятие о патогенных микроорганизмах. Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций.

Тема3. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.

Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Пищевые отравления, их классификация.

Пищевые токсикоинфекции. Условно-патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции.

Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафилакокка.

Пищевые отравления небактериального происхождения. Отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения. Меры профилактики.

Тема 4. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.

Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности.

Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания.

Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора.

Тема5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи.

Влияние приемов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи.

Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Значение соблюдения температурного режима и длительности обработки для предупреждения пищевых отравлений.

Санитарные требования к обработке яиц, меланжа, яичного порошка; творога, использованию ароматических веществ и пищевых красителей.

Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий.

Темаб. Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания

Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Санитарный режим работников на производстве.

Требования к санитарной одежде, ее хранение.

Личная санитарная книжка работника, порядок её заполнения и хранения.

Тема 7. Охрана окружающей среды

Значение природы, рационального использования её ресурсов для экономики страны, жизнедеятельности человека, будущих поколений.

Административная и юридическая ответственность руководителей производства и граждан за нарушения в области рационального природопользования и охраны окружающей среды.

Условия реализации учебной дисциплины.

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

1.1 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. М.:ПРОфОбрИздат, 2014.
2. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г., Технология приготовления пищи. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2015
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественного питания и торговле. – М.: ИЦ «Академия», 2015
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. _ М.: ИЦ «Академия», 2015.
5. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. – М.: ИЦ «Академия», 2015.

Дополнительные источники:

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)
Умения:
Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
рассчитывать энергетическую ценность блюд;
Знания:
роль пищи для организма человека;
основные процессы обмена веществ в организме;
суточный расход энергии;
состав, физиологическое значение, энергетическую ценность различных продуктов питания;
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
понятие рациона питания;
суточную норму потребности человека в питательных веществах;
нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
методику составления рационов питания;

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ПД.04 «Основы калькуляции и учета»

№ темы	Наименование тем	Количество часов	
		всего	в т.ч. ЛПЗ
1	Введение	2	-
2	Общие принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании	6	4
5	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	10	4
6	Учет сырья и готовой продукции на производстве	6	4
7	Инвентаризация продуктов и тары	4	4
Дифференцированный зачет		2	
ИТОГО:		30	16

ПРОГРАММА

Тема 1. Введение

Организация и характеристика системы общественного питания в РФ.

Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика.

Бухгалтерский учет. Понятие, задачи, метод.

Механизация хозяйственных операций. Микрокалькуляторы, их виды и использование.

Тема 2. Общие принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании

Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Правила приемки продуктов. Норма запаса сырья. Хранение и отпуск продуктов.

Материальная ответственность, ее формы. Документальное оформление материальной ответственности. Отчетность материально ответственных лиц.

Понятие о документах учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур блюд мучных кондитерских и булочных изделий для предприятия общественного питания, их назначение и использование.

Организация тарного хозяйства. Тарооборот. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

Тема 3. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.

Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях на ПОП. Виды цен, применяемые на ПОП.

Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по рецептурам. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними. Калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение.

Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню.

Тема 4. Учет сырья и готовой продукции на производстве

Задачи организации бухгалтерского учета в кладовых предприятий общественного питания (учет товарных операций, учет сырья и товаров, прием товаров на складе – по количеству и качеству).

Источники поступления продуктов и тары. Порядок оформления и учета доверенностей. Документальное оформления отпуска продуктов из кладовой. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.

Учет тары. Товарные потери и порядок их списания. Ответность материально-ответственных лиц.

Тема 5. Инвентаризация продуктов и тары

Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление. Порядок списания продуктов и тары.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по разделам: «Техническое оснащение» и «Организация рабочего места»;
- комплект плакатов по техническому оснащению;
- комплект схематических планов основных и дополнительных цехов предприятий общественного питания;
- комплект разработанных видов меню для различных категорий предприятий общественного питания;
- оборудование для практических работ (натуральные образцы основных машин и механизмов)

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор или электронная доска.
- обучающие видеофильмы по профилю общественного питания.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- И.И. Потапова «Калькуляция и учет». Академия;2014,160с
- А.И. Здобнов «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» АСК; 2012 г. 615 с

Дополнительные источники:

Журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Шеф»

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)

знать:

- организацию бухгалтерского учета в общественном питании;
- ценообразование в общественном питании;
- построение и содержание «Сборника рецептур блюд»;
- методы калькуляции на все виды блюд и кулинарных изделий;
- назначение документации на предприятии;
- учет сырья, продуктов, тары в кладовых и на производстве;
- учет денежных средства, расчетных операций;
- учет труда и его оплаты;
- понятие и причины инвентаризации

уметь:

- производить расчеты на микрокалькуляторах;
- работать со Сборником рецептур блюд;
- составлять план-меню;
- рассчитывать цены на все блюда;
- составлять калькуляцию блюд;
- оформлять документы, договора, акты

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ПД.05 «Организация производства предприятий общественного питания».

№ тем	Темы	Кол-во часов
1	Введение	4
2.	Организация снабжения предприятий общественного питания.	10
3.	Организация производства предприятий общественного питания.	10
4.	Организация обслуживания посетителей.	10
	Дифференцированный зачет	2
	Итого:	36

Программа

по дисциплине «Организация производства предприятий общественного питания»

Тема 1. Введение.

Характеристика предприятий общественного питания. Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка.

Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания.

Источники, составления заявок на сырьё. Количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.

Тема 3. Организация производства предприятий общественного питания.

Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест.

Тема 4. Организация обслуживания посетителей.

Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требования. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов.

Условия реализации учебной дисциплины.

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Организация производства предприятий общественного питания».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Белоусова С.Н., Радченко Л.А., Организация производства предприятий общественного питания. Учебное пособие. – Ростов н/Д: «Феникс», 2013.
2. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г., Технология приготовления пищи. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2012
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественного питания и торговле. – М.: ИЦ «Академия», 2015
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2015.
5. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. – М.: ИЦ «Академия», 2013.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)
Умения:
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;
Знания:
характеристики основных типов организации общественного питания;
принципы организации кулинарного производства;
учет сырья и готовых изделий на производстве;

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ЦД.06 «Оборудование предприятий общественного питания»

№ тем	Темы	Кол-во часов
1	Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность.	4
2.	Общие сведения о машинах.	4
3.	Механическое оборудование.	15
4.	Тепловое оборудование.	10
5.	Холодильное оборудование.	5
	Дифференцированный зачет	2
	Итого:	40

Программа

по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»

Тема 1. Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность.

Вопросы охраны труда в основных законодательных актах. Контроль за состоянием работы по охране труда. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.

Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм. Средства защиты.

Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров. Способы и средства тушения пожаров.

Основные сведения по экологии окружающей среды и охране природы.

Тема 2. Общие сведения о машинах.

Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов. Требования, предъявляемые к современному оборудованию.

Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах.

Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда.

Тема 3. Механическое оборудование.

Универсальные приводы., их назначение и применение.

Машины для обработки овощей и картофеля, характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

Машины для обработки мяса и рыбы, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Машины хлебрезательные, для нарезки гастрономических товаров, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, технические характеристики хлебрезательных машин.

Весоизмерительное оборудование. Весы, их назначение и классификация, требования, предъявляемые к весам.

Подъемно-транспортное оборудование. Классификация подъемно-транспортного оборудования. Значение механизации погрузочных работ.

Тема 4. Тепловое оборудование.

Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Жарочно-пекарское оборудование, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Водогрейное оборудование, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Оборудование для раздачи пищи. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Тема 5. Холодильное оборудование.

Способы получения холода, назначение.

Понятие о машинном охлаждении. Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания.

Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики.

Условия реализации учебной дисциплины.

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Оборудование предприятий общественного питания».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: ПрофОбрИздат, 2011.
2. Беляева М.И., Оборудование предприятий общественного питания. – М., Экономика, 2012
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественного питания и торговле. – М.: ИЦ «Академия», 2015
4. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М., Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. – М: ИЦ «Академия», 2014.
5. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. – М.: ИЦ «Академия», 2015.
6. Стельцов А.Н., Шишов В.В., Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. – М.: ПрофОбрИздат, 2012

Дополнительные источники:

www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)
Умения:
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный

инвентарь кулинарного производства;

Знания:

устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного;

правила их безопасного использования;

Пояснительная записка

к рабочей программе по подготовке рабочих, по профессии «ПЕКАРЬ».

Программа предназначена для индивидуальной подготовки по профессии пекарь, рассчитана на 316 ЧАСОВ обучения.

Программа является модификацией специального блока для пекаря, входящего в стандарт ОСТ 9 ПО 02. 34. 2-2002

В программе учтены все требования работодателей и рынка труда, междупредметные связи, связь с производственным обучением. Программа включает как теоретическое, так и практическое обучение. На уроках теоретического обучения используются уроки-лекции, уроки-семинары, деловые игры.

Практические занятия носят частично-поисковый и исследовательский характер.

Цели программы по подготовке рабочих, по профессии «пекарь».

Сформировать знания о технологическом процессе хлебобулочных изделий его значение и основных этапах технологического производства на предприятиях общественного питания.

Развивать у учащихся логическое мышление, интуицию, профессиональные навыки, умение рационально организовывать и планировать свой труд.

Формировать у учащихся гражданские качества личности: чувство патриотизма, уважение к традициям и обычаям страны.

Воспитать у учащихся эстетический вкус.

Развить у учащихся навыки самоконтроля.

Обучающийся по профессии «пекарь» должен

Уметь:

- Оценивать качество сырья, и готовой продукции;
- Рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции;
- Использовать сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия;
- Замешивать и формовать тесто;
- Контролировать вес тестовых заготовок и готовность к выпечке;
- Контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки;
- Следить за готовностью выпеченных изделий;
- Соблюдать требования охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий.

Знать:

- Виды и классификацию сырья, назначение, состав, свойства, сорт сырья;
- Классификацию оборудования для хлебопечения, технологию его эксплуатации и правила техники безопасности при работе;
- Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия;
- Санитарные правила, государственные стандарты, технические условия выпечки хлеба;
- Технологический процесс производства хлебобулочных изделий, технологические параметры режимов расстойки и выпечки, методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и выход готовой продукции;
- Особенности выпечки хлеба на судах;
- Условия и сроки хранения сырья и готовой продукции;
- Инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ

к рабочей программе по предмету «Технологии хлебобулочных изделий» по подготовке рабочих,

по профессии «Изготовитель хлебобулочных изделий»,

специальность «пекарь» 10 месяцев обучения.

№ п/п	Содержание разделов программы	К-во час
ПД 8	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	80
1.	Общие сведения	2
2.	Понятие о рецептуре	2
3.	Расчет производственных рецептур	2
4.	Дозирование сырья	2
5.	Замес и образование теста	6
6.	Брожение теста	14
7.	Приготовление и применение заварок	6
8.	Приготовление пшеничного теста	12
9.	Приготовление ржаного теста	14
10.	Практические занятия	12
11.	Лабораторная работа	12
ПД 9	Технология деления теста, формование тестовых заготовок	56
1.	Понятие о разделке теста	2
2.	Операции разделки теста	24
3.	Разделка теста для различных видов хлебобулочных изделий	26
4.	Мероприятия по устранению прилипания теста в процессе его разделки	2
5.	Санитарные требования к содержанию тесторазделочного оборудования	2
ПД10	Технология приготовления хлеба, хлебобулочных изделий	180
1.	Выпечка хлебобулочных изделий	22
2.	Хранение и транспортировка хлебобулочных изделий	24
3.	Выход хлебобулочных изделий	24
4.	Качество хлебобулочных изделий	24
5.	Дефекты и болезни хлебобулочных изделий	6
6.	Ассортимент хлебобулочных изделий и технологии их отдельных видов	6
7.	Технологический контроль производства хлебобулочных	14

	изделий	
8.	Практические занятия	20
9.	Лабораторная работа	30

Программа

(теоретического обучения 316часов)

Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий (80ч.)

Общие сведения. Основное сырьё хлебопекарного производства. Характеристика основного сырья (мука). Правила приёма на предприятия. Хранение, подготовка к производству муки. Изменения, происходящие при хранении муки. Виды порчи муки. Основное сырьё хлебопекарного производства (дрожжи, соль, вода). Дополнительное сырьё (сахар, патока, мед, молочные продукты, яичные продукты, жиры, солод, ароматическое сырьё, орехи) характеристика. Подготовка сырья к производству.

Понятие о рецептуре. Понятие о рецептуре. Взаимозаменяемость сырья. Замес теста.

Образование теста. Созревание теста. Способы разрыхления дрожжевого теста (безопарный способ). Приготовление теста опарным способом. Брожение теста. Процессы происходящие при брожении. Приготовление теста с отстсдобкой. Применение заварок. Способы приготовления пшеничного теста. Приготовление на густой опаре теста, на жидкой опаре, на жидкой (большой). Приготовление пшеничного теста на заквасках. Приготовление новых видов заквасок. Приготовление пшеничного теста однофазным способом. Ускоренные способы приготовления теста. Способы приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Приготовление теста из муки на густой закваске, на жидкой закваске. Приготовление теста из ржаной муки заварным способом. (КМКЗ) дефекты изделий, вызванные нарушением рецептуры, режимом приготовления теста, качеством сырья. Практическая работа проводится для закрепления схем технологического производства. (Приём сырья, подготовка к производству, замес теста различными способами. Расчет производственных рецептур. Дозирование сырья. Замес и образование теста. Брожение теста. Приготовление и применение заварок. Приготовление пшеничного теста. Приготовление ржаного теста.

Практические занятия составление технологических карт, для приготовления хлебобулочных изделий (12ч.),

Лабораторная работа (12ч) практическое закрепление по изученным темам.

Технология деления теста, формование тестовых заготовок. (56ч.)

Понятие о разделке теста. Операции разделки теста. Разделка теста.

Значение расстоек. Разделка теста для различных видов хлеба.

Разделка теста для различных видов хлебобулочных изделий. Мероприятия по устранению прилипания теста в процессе его разделки. Санитарные требования к содержанию тесторазделочного оборудования.

Технология приготовления хлеба, хлебобулочных изделий (180ч.)

Выпечка хлебобулочных изделий. Приготовление в ассортименте фаршей: мясного, рыбного, грибного, из капусты, картофельного, морковный, творожный, яблочного, из риса, сухофруктов, повидла, мака и их применение. Хранение и транспортировка хлебобулочных изделий. Выход хлебобулочных изделий. Качество хлебобулочных изделий. Дефекты и болезни хлебобулочных изделий. Расчёт выхода хлеба, факторы влияющие на выход, мероприятия направленные на снижение затрат и потерь на производстве.

Приготовление дрожжевого сдобного теста опарным способом. Виды брожения, протекающие в тесте. Роль обминок. Приготовление теста с «отсдобкой». Приготовление дрожжевого теста с ускоренным и замедленным процессом брожения. Недостатки теста вызванные неправильным процессом брожения. Приёмы используемые при разделке теста. Подготовка изделий к выпечке. Выпечка. Изменения, происходящие при выпечке. Приготовление изделий из дрожжевого сдобного теста в ассортименте; булочки с маком, орехами, с изюмом, ванилином, с маслом и т.д. Контрольная работа по выявлению полученных знаний. Приготовление из дрожжевого теста каравайчик «Серпуховский», кекса: Майский, Здоровье, Ассортимент хлебобулочных изделий и технологии их отдельных видов. Технологический контроль производства хлебобулочных изделий.

Практические занятия составление технологических карт, для приготовления хлебобулочных изделий (20ч.).

Лабораторная работа (30ч) практическое закрепление по изученным темам.

Основная учебная литература:

- Цыганова Т.Б. «Технология хлебопекарного производства» учебник «Профессиональное образование» Москва ПрофОбрИздат 2013г.

- Немцова З.С., Волкова Н.П., Терехова Н.С. «Основы хлебопечения» учебник для кадров массовых профессий Москва Агропромиздат 2014г.

Дополнительная литература:

-Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания Москва «Экономика» 2008г.

-М.П. Даниленко, Ю.И. Емельянова «Всё из муки» Алма-Ата 2009г.

-Эльмира Меджитова « Всё из теста» Москва ЗАО «Издательство « Эксмо-пресс» 2007г.

- Кулинарный журнал « Питание и общество» за 2010-2011 гг.

-Лидия Ляховская «Домашний кондитер» Москва Санкт- Петербург Издательство « Терция» 2007г.

Приложение № 3

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

	Темы	Кол-во часов
	Учебная практика (обучение в учебной лаборатории)	108
	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Изучение технологического оборудования, правил правильной организации труда и рабочих мест. Приготовление дрожжевого теста. Пирожки печёные	6
	Приготовление дрожжевого теста изделия из него; хлеб пшеничный, формовой	6
	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: ватрушки с различными начинками.	6
	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: рогалик ореховый, сдоба обыкновенная	6
	Приготовление дрожжевого теста изделия из него: пирог Московский открытый, закрытый	6
	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: приготовление пиццы с различными начинками	6
	Приготовление дрожжевого теста безопарным	6

	способом: хлеб праздничный	
	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: булочки	6
	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: булочки сдобные	6
	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: булочки Российские	6
	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: расстегаи с наинками	6
	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: Кулебяки с начинками	6
	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги с капустой, с рыбной начинкой	6
	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление кекс весенний, куличи	6
	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление кекс майский, здоровье	6
	Приготовление дрожжевого слоёного теста изделия из него: слойка с повидлом, булочка слоёная	6
	Приготовление дрожжевого слоёного теста изделия из него: булочки с марципаном, ватрушка венгерская	6
	ИТОГО:	108
2	Производственная практика (обучение на предприятии)	684
1.	Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности	6
2.	Приготовление дрожжевого теста изделия из него; хлеб пшеничный, формовой	96
3.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: ватрушки с различными начинками	96
4.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: хлеб праздничный	120
5.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: булочки сдобные	102
6.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги и кулебяки с начинками	102
7.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление кекс весенний, майский, здоровье, куличи	96

8.	Приготовление дрожжевого слоёного теста изделия из него: слойка с повидлом, булочка слоёная	66
	ИТОГО:	792
2	Производственная практика (обучение на предприятии)	684
	Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности	6
	Приготовление дрожжевого теста изделия из него; хлеб пшеничный, формовой	6
1.	Приготовление дрожжевого теста, хлеб подовой из ржаной муки	6
2.	Приготовление дрожжевого теста хлеб ржаной	6
3.	Приготовление дрожжевого теста хлеб на заквасках	6
4.	Приготовление дрожжевого теста хлеб пшеничный	6
5.	Приготовление дрожжевого теста хлеб ржано - пшеничный	6
6.	Приготовление дрожжевого теста, хлеб подовой из пшеничной муки.	6
7.	Приготовление дрожжевого теста хлеб ржаной на заквасках	6
8.	Приготовление дрожжевого теста хлеб на жидких дрожжах	6
9.	Приготовление дрожжевого теста хлеб с добавками	6
10.	Приготовление дрожжевого теста хлеб с добавками	6
11.	Приготовление дрожжевого теста хлеб ржаной с тмином	6
12.	Приготовление дрожжевого теста хлеб с томатом	6
13.	Приготовление дрожжевого теста хлеб с изюмом	6
14.	Приготовление дрожжевого теста хлеб с семечками	6
15.	Приготовление дрожжевого теста хлеб с кунжутом	6
	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: ватрушки с различными начинками	6
16.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: ватрушки Приготовление дрожжевого	6

	теста безопасным способом: ватрушки	
17.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: ватрушки с повидлом	6
18.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: ватрушки со сметаной	6
19.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: ватрушки с повидлом	6
20.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: ватрушки с повидлом	6
21.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: ватрушки со сметаной	6
22.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: ватрушки со сметаной	6
23.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: ватрушки с курагой	6
24.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: ватрушки с творогом	6
25.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: ватрушки с творогом	6
26.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: ватрушки с творогом	6
27.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: ватрушки с творогом	6
28.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: ватрушки с курагой	6
29.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: ватрушки с курагой	6
30.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: ватрушки с курагой	6
	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: хлеб праздничный	6
31.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: хлеб праздничный	6
32.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: хлеб праздничный	6
33.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: хлеб праздничный	6
34.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: хлеб праздничный	6
35.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: хлеб праздничный	6
36.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: хлеб праздничный	6

37.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: хлеб праздничный	6
38.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: хлеб праздничный с розами	6
39.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: хлеб праздничный с ромашками	6
40.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: хлеб праздничный урожай	6
41.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: хлеб праздничный с колосьями	6
42.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: хлеб праздничный урожай	6
43.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: хлеб праздничный урожай	6
44.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: хлеб праздничный с ромашками	6
45.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: хлеб праздничный с ромашками	6
46.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: хлеб праздничный с розами	6
47.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: хлеб праздничный с розами	6
48.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: хлеб праздничный с розами	6
49.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: хлеб праздничный с колосьями	6
50.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: хлеб праздничный с колосьями	6
	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: булочки сдобные с сахаром	6
51.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: булочки сдобные булочка с повидлом	6
52.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: булочки сдобные булочка с творогом	6
53.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: булочки сдобные булочка с повидлом	6

54.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: булочки сдобные булочка с творогом	6
55.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: булочки сдобные булочка с сыром	6
56.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: булочки сдобные с сахаром	6
57.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: булочки сдобные булочка с повидлом	6
58.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: булочки сдобные булочка с изюмом	6
59.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: булочки сдобные булочка с повидлом	6
60.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: булочки сдобные булочка с повидлом	6
61.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: булочки сдобные булочка с изюмом	6
62.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: булочки сдобные булочка с сыром	6
63.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: булочки сдобные булочка с сыром	6
64.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: булочки сдобные булочка с сыром	6
65.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: булочки сдобные булочка весенняя	6
66.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: булочки сдобные булочка с изюмом	6
	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги и кулебяки с начинками	6
67.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги с мясом	6
68.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги с мясом	6
69.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги с капустой и яйцом	6
70.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги с рыбой	6
71.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги со сметаной	6

72.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги с ягодой	6
73.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги с повидлом	6
74.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги с творогом	6
81.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги с яблоками	6
82.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги с ежевикой	6
83.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги с черникой	6
84.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги с ревнем	6
85.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: кулебяки с капустой	6
86.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: кулебяки с мясом	6
87.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: кулебяки с рыбой	6
88.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: кулебяки со щавелём	6
89.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление кекс весенний	6
90.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление кекс весенний	6
91	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление кекс майский	6
92.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление кекс здоровье	6
93.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление кекс майский	6
94.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление кекс здоровье	6
95.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление куличи	6
96.	Приготовление дрожжевого теста опарным	6

	способом: приготовление кулича	
97.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление кулича	6
98.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление кекс здоровье	6
99.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление кекс майский	6
100.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление кекс майский	6
101.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление кекс весенний,	6
102.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление кекс весенний	6
103.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление кекс майский	6
104.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление кекс весенний	6
105.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление кекс здоровье	6
106.	Приготовление дрожжевого слоёного теста изделия из него: слойка с повидлом, булочка слоёная	6
107.	Приготовление дрожжевого слоёного теста изделия из него: слойка с повидлом	6
108.	Приготовление дрожжевого слоёного теста изделия из него: слойка с повидлом	6
109.	Приготовление дрожжевого слоёного теста изделия из него: булочка слоёная	6
110.	Приготовление дрожжевого слоёного теста изделия из него: булочка слоёная	6

111.	Приготовление дрожжевого слоёного теста изделия из него: слойка с марципаном	6
112.	Приготовление дрожжевого слоёного теста изделия из него: слойка с шоколадом	6
113.	Приготовление дрожжевого слоёного теста изделия из него: слойка с повидлом	6
114.	Приготовление дрожжевого слоёного теста изделия из него: булочка слоёная	6
	Итого	684

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

I. ОБУЧЕНИЕ В УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Изучение технологического оборудования, правил правильной организации труда и рабочих мест

Общие сведения о предприятии. Ознакомление с квалификационными требованиями пекаря 2-3 разрядов, 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.

Изучение технологического оборудования

Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации оборудования, установленного в цехах.

Изучение технологического оборудования (механического, теплового, холодильного и др.), правил эксплуатации.

Изучение весоизмерительного оборудования, правила работы с ним.

Ознакомление с инвентарем, инструментом и посудой, правила пользования и ухода за ними.

Приобретение навыков обработки сырья для хлебобулочных изделий

Закрепление знаний методом практической отработки навыков и умений, ведения технологического процесса приготовления изделий из дрожжевого и теста.

Организация рабочего места. Обработка яиц, подготовка сырья, муки, сахара, соли, дрожжей, маргарина, масла сливочного

Приготовление изделий: пирожки печеные.

Приобретение навыков приготовления теста и начинок

Закрепление знаний методом практической отработки навыков и умений, ведения технологического процесса приготовления изделий из дрожжевого теста.

Организация рабочего места. Замес дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Приготовление фарша: из капусты, мяса, рыбы, картофеля. Приготовление кулебяк, расстегаев, пирогов открытых и закрытых.

Приготовление изделий: кулебяка с капустой, расстегаи с мясом, пирог открытый с повидлом.

Приобретение навыков формование изделий

Закрепление знаний методом практической отработки навыков и умений, ведения технологического процесса приготовления изделий из дрожжевого теста.

Организация рабочего места. Замес дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Приготовление сдобных изделий: булочки, кексы, куличи, хлеб праздничный.

Приобретение навыков приготовления дрожжевого слоёного теста изделия из него

Закрепление знаний методом практической отработки навыков и умений, ведения технологического процесса приготовления изделий из дрожжевого теста.

Организация рабочего места. Замес дрожжевого слоёного теста теста.

Приготовление слойка с марципаном, слойка с повидлом, ватрушка венгерская, булочка слоёная.

II. ОБУЧЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ

1. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности

Общие сведения о предприятии. Ознакомление с квалификационными требованиями пекарь 2-3 разрядов, 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.

2. Приготовление дрожжевого теста изделия из него; хлеб пшеничный, формовой

Подготовка сырья, приготовление теста, приготовление отделочного полуфабриката. Согласно производственных рецептов замес теста, разделка теста, формование изделий, растойка, выпечка.

3. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: ватрушки с различными начинками

Подготовка сырья, приготовление теста, приготовление отделочного полуфабриката. Согласно производственных рецептур замес теста, разделка теста, приготовление начинок: из творога, сметаны, повидла. Формование изделий, расстойка, выпечка.

4. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: хлеб праздничный

Подготовка сырья, приготовление теста безопасным способом, приготовление отделочного полуфабриката. Согласно производственных рецептур замес теста, разделка теста. Формование изделий, расстойка, выпечка.

5. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: булочки сдобные

Подготовка сырья, приготовление теста, приготовление отделочного полуфабриката. Согласно производственных рецептур замес теста, разделка теста. Формование изделий, расстойка, выпечка.

6. Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги и кулебяки с начинками

Подготовка сырья, приготовление теста, приготовление отделочного полуфабриката. Согласно производственных рецептур замес теста, разделка теста, приготовление начинок: из капусты, грибов, рыбы, мяса. Формование изделий, расстойка, выпечка.

7. Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление кекс весенний, майский, здоровье, куличи

Подготовка сырья, приготовление теста безопасным способом, приготовление отделочного полуфабриката. Согласно производственных рецептур замес теста, разделка теста. Формование изделий, расстойка, выпечка.

8. Приготовление дрожжевого слоёного теста изделия из него: слойка с повидлом, булочка слоёная

Подготовка сырья, приготовление теста, приготовление отделочного полуфабриката. Согласно производственных рецептур замес теста, разделка теста. Формование изделий, расстойка, выпечка.