

**государственное автономное учреждение
Калининградской области
Профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

Бугакова Т.А.

20_ год



**Рабочая программа дисциплины
«Экономика отрасли и предприятия»**

г. Калининград

Тематический план дисциплины «Экономика отрасли и предприятия»

№	Темы	Количество часов	в том числе	
			теоретические	практические
1	Основы экономики	2	2	
2	Инструментарий и инфраструктура рыночной экономики.	2	2	
3	Предпринимательство в рыночной экономике	2	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		
11.1.	Сущность оплаты труда			
11.2.	Основные принципы оплаты труда.			
12	Социальная политика занятости труда в России	4		
12.1.	Занятость населения.			
12.2.	Безработица и ее формы.			
	Дифференцированный зачет	2	2	
	Итого:	30	30	

Тема 1. Основы экономики

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

Тема 2. 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

11.1. Сущность оплаты труда

Зарботная плата. Номинальная и реальная зарботная плата.

11.2. Основные принципы оплаты труда.

Самостоятельность предприятий в вопросах организации оплаты труда. Распределение в соответствии с результатами труда, его количеством и качеством.

Тема 12. Социальная политика занятости труда в России

12.1. Занятость населения.

Рынок труда РФ. Занятость населения.

12.2. Безработица и ее формы.

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

2. 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. Методическое обеспечение

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.

**Государственное автономное учреждение
Калининградской области
Профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»**

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



**Рабочая программа дисциплины
«Товароведение пищевых продуктов»**

г. Калининград

Тематический план дисциплины «Товароведение пищевых продуктов»

№	Темы	Количество часов	В том числе	
			Теоретические	Практические
1	Раздел 1. Введение	4	4	
1.1	Роль пищи в организме человека. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	2	2	
1.2	Понятие рациона питания Суточная норма потребности человека и питательных веществ. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Методика составления рационов питания.	2	2	
2	Раздел 2. Фрукты, овощи, грибы и продукты переработки.	10	10	
2.1.	Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и фруктов.	2	2	
2.2.	Свежие овощи	2	2	
2.3.	Свежие и переработанные грибы	2	2	
2.4.	Продукты переработки овощей фруктов, грибов	2	2	
2.5.	Экзотические фрукты	2	2	
3.	Зерно и продукты его переработки	6	6	
3.1.	Крупы	2	2	
3.2.	Дрожжи	2	2	
3.3.	Мука, макаронные изделия, хлеб.	2	2	
4.	Мясо и мясные продукты	8	8	
4.1.	Пищевая ценность мяса	2	2	
4.2.	Субпродукты. Мясные п/ф	2	2	
4.3.	Колбасные изделия и мясокопчености.	2	2	
4.4.	Мясо птицы, кроликов, дичи	2	2	
5.	Рыба и рыбные продукты	8	8	-
5.1.	Живая, охлажденная, мороженая рыба и	2	2	

	рыбное филе.			
5.2.	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия	2	2	
5.3.	Рыбные консервы и пресервы.	2	2	
5.4.	Нерыбные морепродукты.	2	2	
6.	Молоко и молочные продукты.	8	8	
6.1.	Молоко, сливки.	2	2	
6.2.	Кисломолочные продукты	2	2	
6.3.	Сухие молочные продукты. Масло коровье.	2	2	
6.4.	Сыры	2	2	
7.	Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры.	4	4	
7.1.	Пищевая ценность яиц. Кулинарное использование	2	2	
7.2.	Пищевые жиры. Кулинарное использование	2	2	
8.	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия.	4	4	
8.1.	Пищевая ценность крахмала. Кулинарное использование	2	2	
8.2.	Кулинарное использование меда и кондитерских изделий	2	2	
9.	Вкусовые продукты.	4	4	
9.1.	Чай и чайные напитки	2	2	
9.2.	Кофе и кофейные напитки, цикорий. Пряности и приправы.	2	2	
	Дифференцированный зачет	2	2	
	Итого	58	58	

Раздел 1. Введение

1.1 Роль пищи в организме человека. Суточный расход энергии. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Физиологическая роль пищи. Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода; источники их поступления. Энергетический обмен организма. Энергетическая ценность пищи. Килокалории. Основной обмен. Коэффициент физической активности. Суточный расход энергии по

группам населения. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Пищевая ценность основных продуктов питания. Перечень основных групп пищевых продуктов, содержащих эссенциальные и регуляторные пищевые субстанции. Краткая характеристика состава и пищевой ценности продуктов из зерна, мяса и его заменителей, молока и молочных продуктов, овощей и фруктов, масел, жиров и различных сладостей. Современная пирамида здорового питания и принципы ее конструирования. Определение понятия «рекомендуемые суточные нормы потребления пищевых компонентов». Комбинация продуктов – основа структуры здорового питания. Определение понятий рациональное, оптимальное питание. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.

1.2 Правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.

Сочетаемость и несочетаемость продуктов. Химический состав, кулинарная обработка, внешний вид, объем, режим питания, условия приема пищи и их влияние на усвояемость пищи.

1.3 Понятие рациона питания Суточная норма потребности человека и питательных веществ. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Методика составления рационов питания.

Основные понятия: Рациональное сбалансированное питание. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Требования к режиму и суточному рациону питания. Принципы составления суточного рациона питания. Энергетическая ценность суточных рационов.

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

2.1. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и фруктов. Вода. Углеводы. Пектин. Минеральные вещества. Органические кислоты. Эфирные масла. Дубильные вещества. Гликозиды. Красящие вещества. Азотистые вещества. Жиры. Фитонциды

2.2. Свежие овощи

Классификация свежих овощей по различным признакам, дефекты, условия и сроки хранения.

2.3. Свежие и переработанные грибы

Свежие и переработанные грибы, ассортимент, показатели качества, упаковка, сроки хранения.

2.4. Продукты переработки овощей плодов, грибов

Квашеные, соленые, моченые плоды и овощи. Сущность процессов квашения, соления и мочения, требования к качеству. Плодоовощные консервы. Сущность стерилизации, ассортимент, требования к качеству.

2.5. Экзотические плоды

Киви. Манго. Карамбола. Рамбутан. Литчхи. Гранадилла.

Тема 3. Зерно и продукты его переработки.

3.1. Крупы

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

3.2. Дрожжи

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

3.3. Мука, макаронные изделия, хлеб.

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

4.1. Пищевая ценность мяса

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

4.2. Субпродукты. Мясные п/ф

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

4.3. Колбасные изделия и мяскопчености.

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

4.4. Мясо птицы, кроликов, дичи

Мясо птицы, кроликов, дичи. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, 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

5.1. Живая, охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе.

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

5.2. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия

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

5.3. Рыбные консервы и пресервы.

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

5.4. Нерыбные морепродукты.

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

Тема 6. Молоко и молочные продукты

6.1. Молоко, сливки.

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

6.2. Кисломолочные продукты

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

6.3. Сухие молочные продукты. Масло коровье.

Сухие молочные продукты. Ассортимент, требования к качеству.

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

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

Тема 7. Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры

7.1. Пищевая ценность яиц. Кулинарное использование

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

7.2. Пищевые жиры. Кулинарное использование

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

Тема 8. Крахмал. Сахар, мед и кондитерские изделия

8.1. Пищевая ценность крахмала. Кулинарное использование
Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

8.2. Кулинарное использование меда и кондитерских изделий
Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Кулинарное использование.

Тема 9. Вкусовые продукты

9.1. Чай и чайные напитки

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

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

9.2. Кофе и кофейные напитки, цикорий. Пряности и приправы.

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.

Методические материалы:

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 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.

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

**Государственное автономное учреждение
Калининградской области
Профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

Бугакова Т.А.

20_ год



Рабочая программа дисциплины

**«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены в
пищевом производстве»**

г. Калининград

Тематический план дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и
гигиены в пищевом производстве»

№	Темы	Количество во часов	В том числе	
			Теоретические	Практические
1	Раздел 1. Основы физиологии питания	4	4	
1.1	Биологическое значение пищи	2	2	
1.2.	Обмен веществ	2	2	
2	Раздел 2. Основы эпидемиологии	4	4	
2.1	Основные группы микроорганизмов Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.	2	2	
2.2.	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.	2	2	
3.	Раздел 3. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика	4	4	
3.1.	Классификация пищевых отравлений	2	2	
3.2.	Пищевые отравления небактериального происхождения	2	2	
4.	Раздел 4. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию хлебобулочных производств	4	4	
4.1.	Санитарно – гигиенические и технологические требования к помещениям оборудованию, инвентарю, одежде.	2	2	
4.2.	Санитарно-пищевое законодательство	2	2	
5.	Раздел 5. Санитарные требования изготовлению х/б продуктов, условия хранения и реализации готовой пищи.	4	4	
5.1.	Классификация моющих средств, правила их применения условия и сроки хранения.	2	2	
5.2.	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Аккуратное обращаться с сырьем в процессе	2	2	

	приготовлениях/б изделий.			
6.	Раздел 6. Личная и профилактическая гигиена работников	4	4	
6.1.	Правила личной гигиены работников пищевых производств. Санитарная книжка	2	2	
6.2.	Санитарно-гигиенические требования и соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве.	2	2	
7.	Раздел 7.Охрана окружающей среды	4	4	
7.1.	Общие вопросы экологии	2	2	
7.2.	Ответственность руководителей предприятий.	2	2	
8.	Дифференцированный зачет	2	2	
	Итого	30	30	

Раздел 1.Основы физиологии питания

1.1 Биологическое значение пищи

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.

1.2. Обмен веществ

Общие понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии. Питание различных групп населения. Нормы и принципы рационального питания для различных групп населения.

Раздел .Основы эпидемиологии

1.1 Основные группы микроорганизмов. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.

Основные понятия: Введение в науку микробиологию. Понятие о микроорганизмах. Распространение микроорганизмов в природе. Особенности микроорганизмов. Основные группы микроорганизмов. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Использование

микроорганизмов в различных отраслях промышленности и сельского хозяйства. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения. Санитарные требования к качеству. Виды микробной порчи. Экспертиза качества пищевых продуктов. Принципы и методы экспертизы пищевых продуктов по микробиологическим показателям. Оформление документов экспертизы. Правовые основы.

1.2 Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.

Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Микроскопические размеры и особенности строения, многообразие форм метаболизма, интенсивность обмена, большая скорость размножения и т.д. Понятие о патогенных микроорганизмах. Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций.

Раздел 3. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика

3.1. Классификация пищевых отравлений

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

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

Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафилакокка.

3.2. Пищевые отравления небактериального происхождения

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

Раздел 4. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию хлебобулочных производств

4.1. Санитарно – гигиенические и технологические требования к помещениям оборудованию, инвентарю, одежде.

Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности. Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания.

Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

4.2. Санитарно-пищевое законодательство

Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора.

Раздел 5. Санитарные требования изготовлению х/б продуктов, условия хранения и реализации готовой пищи.

5.1. Классификация моющих средств, правила их применения условия и сроки хранения.

Классификация, характеристика и санитарные правила использования моющих, средств для мытья столовой и стеклянной посуды, столовых приборов.

5.2. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Аккуратное обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономное его расходование.

Понятие о дезинфекции и значение её в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы. Физические способы дезинфекции. Химический способ дезинфекции. Характеристика различных дезинфицирующих средств и дезсредств, разрешенных для предприятий общественного питания. Правила хранения, приготовления растворов для дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря.

Раздел 6. Личная и профилактическая гигиена работников

6.1. Правила личной гигиены работников пищевых производств. Санитарная книжка

Основные понятия: Правила личной гигиены персонала. Требования к санитарной одежде. Профилактическое обследование персонала: заболевания, препятствующие допуску к работе. Чистота рук и своевременность их обработки. Отсутствие посторонних предметов.

Головной убор. СП 2.3.6.1066-01 - для предприятий торговли, СП 2.3.6.1079-01. Личные медицинские книжки, гигиеническая подготовка персонала. Санитарная документация.

6.2. Санитарно-гигиенические требования и соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
Законодательство по охране труда и технике безопасности. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Инструктаж. Типовая инструкция по охране труда для повара.

Раздел 7. Охрана окружающей среды

7.1. Общие вопросы экологии

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

7.2. Ответственность руководителей предприятий.

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 Методическое 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 рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. _ М.: ИЦ «Академия», 2015.
5. Козлова С.Н., Феденишина 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 дисциплины «Основы калькуляции и учета»

№	Темы	Количество часов	в том числе	
			теоретические	практические
	Введение	2	2	
1.	Тема 1. Общие принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании	6	2	4
1.1.	Организация снабжения	2	2	
1.2.	Материальная ответственность.	2		2
1.3.	Сборник рецептур	2		2
2.	Тема 2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	10	6	4
2.1	Цена и ценообразование	2	2	
2.2	Порядок установления цен на продукцию общественного питания.	2	2	
2.3.	Составление калькуляционного расчёта, порционирования (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий	2		2
2.4.	Калькуляционные карточки	2	2	
2.5.	Меню	2		2
3	Тема 3. Учет сырья и	6	2	4

	готовой продукции на производстве			
3.1	Задачи организации бухгалтерского учета в кладовых предприятий общественного питания	2	2	
3.2.	Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация, используемая при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	2		2
3.3.	Учет тары	2		2
4.	Тема 4. Инвентаризация продуктов и тары	4		4
4.1.	Порядок проведения инвентаризации	2		2
4.2.	Списание продуктов и тары	2		2
5.	Дифференцированный зачет	2	2	
	Итого:	46	30	16

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 1. Общие принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании

1.1. Организация снабжения

Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Правила приемки продуктов. Норма запаса сырья. Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства. Тарооборот. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

1.2. Материальная ответственность.

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.

1.3. Сборник рецептов

Структура сборника рецептов. *Практическая работа № 1*: расчет расхода сырья по нормам взаимозаменяемости.

Тема 2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания

2.1. Цена и ценообразование

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

2.2. Порядок установления цен на продукцию общественного питания.

Основные принципы организации производства. Принципы установления цен на продукцию общественного питания.

2.3. Составление калькуляционного расчёта, порционирования (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий
Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, последовательность этапов.

Практическая работа № 2: Составление калькуляционного расчёта на продукцию общественного питания.

2.4. Калькуляционные карточки

Калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение.

2.5. План - меню

Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню. План – меню, его содержание и назначение. *Практическая работа № 3*: Составление плана-меню.

Тема 3. Учет сырья и готовой продукции на производстве

3.1. Задачи организации бухгалтерского учета в кладовых предприятий общественного питания

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

3.2. Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация, используемая при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Порядок ведения учета сырья и готовой продукции на производстве. *Практическая работа № 4*: Составление требований и накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой.

3.3. Учет тары

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

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

Тема 4. Инвентаризация продуктов и тары

4.1. Порядок проведения инвентаризации

Документальное оформление проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой.

4.2. Списание продуктов и тары

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. Методическое 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

**Государственное автономное учреждение
Калининградской области
Профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

Бугакова Т.А.

20__ год



Рабочая программа дисциплины

«Организация производства предприятий общественного питания»

г. Калининград

Тематический план дисциплины «Организация производства предприятий
общественного питания»

№	Темы	Количество часов	В том числе	
			Теоретические	Практические
1.	Раздел 1. Основы организации предприятий общественного питания	6	6	
1.1.	Ведение	2	2	
1.2.	Основы организации труда	2	2	
1.3.	Технологическая документация	2	2	
2.	Раздел 2. Организация снабжения предприятий общественного питания.	6	6	
2.1.	Сырье	2	2	
2.2.	Складское хозяйство	2	2	
2.3.	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	2	2	
3.	Раздел 3. Требования к организации производства предприятий общественного питания.	14	14	
3.1.	Производственная инфраструктура и ее характеристики. Общие требования	2	2	
3.2.	Основные требования к созданию оптимальных условий труда	2	2	
3.3.	Организация работы производственных помещений	2	2	
3.4.	Особенности работы производственных помещений	2	2	

3.5.	Организация рабочих мест	2	2	
3.6.	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	2	2	
3.7.	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания.	2	2	
4.	Раздел 4. Организация обслуживания посетителей	8	8	
4.1.	Требования к организации обслуживания.	2	2	
4.2.	Расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия	2	2	
4.3.	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. Презентация сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий.	2	2	
4.4.	Эстетичная и безопасная упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос	2	2	
	Дифференцированный зачет	2	2	
	ИТОГО	36	36	

Раздел 1. Основы организации предприятий общественного питания.

1.1. Ведение

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

1.2. Основы организации труда

Содержание и значение рациональной организации труда. Основные задачи рациональной организации труда. Основные направления рациональной организации . Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. Определение численности работников на предприятиях общественного питания

1.3. Технологическая документация

Нормативная документация предприятий общественного питания.

Раздел 2. Организация снабжения предприятий общественного питания

2.1. Сырье

Источники, составление заявок на сырьё.

2.2. Складское хозяйство

Количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.

2.3. Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

Требования СанПиН 42 – 123 – 4117 – 86 «Условия, сроки хранения особоскорпортящихся продуктов». Ответственность за соблюдение и контроль.

Раздел 3. Требования к организации производства предприятий общественного питания

3.1. Производственная инфраструктура и ее характеристики. Общие требования

Производство. Цех. Производственный участок. Отделения. Рабочее место. Цеховая и бесцеховая структуры. Состав помещений предприятий общественного питания и требования к ним соответствующими СНИП.

3.2. Основные требования к созданию оптимальных условий труда
Общая и полезная площадь. Поточность производства и последовательность осуществления технологических процессов. Правила размещения оборудования. Освещение. Шумы. Вентиляция.

3.3. Организация работы производственных помещений
Характеристика помещений: состав, размещение, требования. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов.

3.4. Особенности работы производственных помещений
Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха. Организация работы птицебельного цеха. Организация работы рыбного цеха. Особенности работы мясо-рыбного цеха. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов. Организация работы цеха обработки зелени. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы кулинарного цеха. Организация цеха мучных изделий. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Организация работы экспедиции. Организация работы моечной кухонной посуды. Организация работы хлеборезки. Организация работы раздач

3.5. Организация рабочих мест
Рабочее место. Специализированные и универсальные рабочие места. Площадь рабочего места. Учет антропометрических данных. Разновидности секционных модулированных столов.

3.6. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

Основные этапы подготовки рабочего места. Требования СанПиН и ГОСТов.

3.7. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания.

Правила уборки. Маркировка уборочного инвентаря. Требования СанПиН.

Раздел 4. Организация обслуживания посетителей

4.1. Требования к организации обслуживания.

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

4.2. Расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия

Наличный и безналичный расчет. Правила расчета с потребителями. Платеж, оформление платежа.

4.3. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. Презентация сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий.

Особенности презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. Внешняя атрибутика при презентации.

4.4. Эстетичная и безопасная упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос

Особенности упаковки на вынос. Правила безопасности при упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос.

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 рецептур 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;

**Государственное автономное учреждение
Калининградской области
Профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

Бугакова Т.А.

20_ год



Рабочая программа дисциплины

«Оборудование предприятий общественного питания»

г. Калининград

Тематический план дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания»

№	Темы	Количество часов	в том числе	
			теоретические	практические
	Введение	2	2	
1.	Тема 1. Охрана труда	4	4	
1.1.	Электробезопасность. Пожарная безопасность	2	2	
1.2.	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	2	2	
2.	Тема 2. Общие сведения об оборудовании	4	4	
2.1	Основные виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды основного производства организации питания.	2	2	
2.2	Назначение, выбор, правила использования и проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила	2	2	

	ухода за ними			
3	Тема 3. Механическое оборудование	14	14	
3.1	Универсальные приводы	2	2	
3.2.	Расстоечное оборудование	2	2	
3.3.	Тестоделители	2	2	
3.4.	Тестомесы	2	2	
3.5.	Тестомесы универсальные	2	2	
3.6.	Весоизмерительное оборудование	2	2	
3.7.	Подъемно-транспортное оборудование	2	2	
4.	Тема 4. Тепловое оборудование	10	10	
4.1.	Классификация оборудования	2	2	
4.2.	Печи для пиццы	2	2	
4.3.	Жарочно-пекарское оборудование	2	2	
4.4.	Водогрейное оборудование	2	2	
4.5.	Оборудование для раздачи пицци	2	2	
5.	Тема 5. Холодильное оборудование	4	4	
5.1.	Классификация холодильного оборудования	2	2	
5.2.	Характеристики	2	2	

6.	Дифференцированный зачет	2	2	
	Итого:	40	40	

Введение

Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания

Тема 1. Охрана труда

1.1. 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.

1.2. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Законодательство по охране труда и технике безопасности. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Инструктаж. Типовая инструкция по охране труда для повара.

Тема 2. Общие сведения об оборудовании

2.1 Основные виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды основного производства организации питания.

Основные виды технологического оборудования. Классификация машин. Тепловое оборудование. Торгово – холодильное оборудование. Мармиты.

2.2 Назначение, выбор, правила использования и проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

Правила эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

Тема 3. Механическое оборудование

3.1 Универсальные приводы

Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

3.2. Расстоечное оборудование

Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

3.3. Тестоделители

Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

3.4. Тестомесы

Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

3.5. Тестомесы универсальные

Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

3.6. Весоизмерительное оборудование

Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

3.7. Подъемно-транспортное оборудование

Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

Тема 4. Тепловое оборудование

4.1. Классификация оборудования

Общие характеристики теплового оборудования.

4.2. Варочное оборудование

Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

4.3. Жарочно-пекарское оборудование

Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

4.4. Водогрейное оборудование

Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

4.5. Оборудование для раздачи пищи

Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

Тема 5. Холодильное оборудование

5.1. Классификация холодильного оборудования

Способы получения холода, назначение. Понятие о машинном охлаждении.

1.2. Характеристики

Общие характеристики холодильного оборудования. 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.

Методическое 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;

**Государственное автономное учреждение
Калининградской области
Профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

Бугакова Т.А.

20_ год



Рабочая программа дисциплины

«Безопасность жизнедеятельности»

г. Калининград

Тематический план дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

№	Темы	Количество часов	в том числе	
			теоретические	практические
1	Организация гражданской обороны	6	6	
1.1.	Виды оружия массового поражения	2	2	
1.2.	.Средства защиты от оружия массового поражения	2	2	
1.3.	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	2	2	
2	Защита населения и территорий при авариях	10	10	
2.1.	Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них	2	2	
2.2.	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте	2	2	
2.3.	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах	2	2	
2.4.	Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности	2	2	

2.5.	Эвакуационные мероприятия при возникновении чрезвычайных ситуаций	2	2	
3	Вооружённые Силы России на современном этапе	4	4	
3.1.	Состав и организационная структура Вооружённых Сил.	2	2	
3.2.	Виды Вооружённых Сил и рода войск.	2	2	
4.	Основы медицинской помощи	4	4	
4.1.	Оказание первой помощи пострадавшим	2	2	
4.2.	Порядок работы медучреждений при оказании первой медицинской помощи.	2	2	
	Зачет	2	2	
	Итого:	26	26	

Тема 1. Организация гражданской обороны

1.1. Виды оружия массового поражения

Ядерное, химическое и биологическое (бактериологическое) оружие.

1.2. Средства защиты от оружия массового поражения

Защита населения. Защита животных. Защита продовольствия. Защита воды и водоисточников.

1.3. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения

Радиационно опасные объекты (РОО). Радиационные аварии, их виды,

динамика развития, основные опасности, расчет режимов радиационной защиты населения и производственной деятельности объекта.

Нормы радиационной безопасности военного времени. Защита от ионизирующих излучений. Защитные свойства материалов.

Химически опасные объекты (ХОО), их группы и классы опасности. Основные способы хранения и транспортировки химически опасных веществ. Общие меры профилактики аварий на ХОО. Прогнозирование аварий. Понятие химической обстановки. Прогнозирование последствий чрезвычайных ситуаций на ХОО. Зоны заражения, очаги поражения, продолжительность химического заражения.

Пожароопасные и взрывоопасные объекты. Основы теории горения и взрыва. Классификация взрывчатых веществ. Газовоздушные и пылевоздушные смеси. Ударная волна и ее параметры. Особенности ударной волны при взрыве конденсированных взрывчатых веществ, газовоздушных смесей. Методика оценки возможного ущерба производственному зданию и технологическому оборудованию при взрыве на объекте.

Классификация пожаров и промышленных объектов по пожаробезопасности. Тушение пожаров, принципы прекращения горения. Огнетушащие вещества, технические средства пожаротушения.

Тема 2. Защита населения и территорий при авариях

2.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них

Основные понятия и определения, классификация чрезвычайных ситуаций и объектов экономики по потенциальной опасности. Поражающие факторы источников чрезвычайных ситуаций техногенного характера. Фазы развития чрезвычайных ситуаций. ЧС, вызванные пожарами, ЧС, вызванные взрывами, химические ЧС.

2.2. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте

Авария на транспорте. Виды транспортных аварий. Общественный транспорт. Терроризм на транспорте.

2.3. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах

Производственные аварии. Потенциально опасные производственные объекты. Пожароопасные производственные авария и действия при них.

2.4. Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности

Классификация вредных веществ, агрегатное состояние, пути поступления в организм человека, распределение и превращение вредного вещества, действие вредных веществ и чувствительность к ним. Комбинированное действие вредных веществ. Нормирование содержания вредных веществ: предельно-допустимые, максимально разовые, среднесменные, среднесуточные концентрации. Концентрации, вызывающие гибель живых организмов. Хронические отравления, профессиональные и бытовые заболевания при действии токсинов. Коллективные и индивидуальные средства защиты органов дыхания от токсических веществ.

2.5. Эвакуационные мероприятия при возникновении чрезвычайных ситуаций

Основные задачи эвакуации. Виды эвакуации. Задачи оперативных групп. Обеспечение транспортом эвакуоперевозок. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. Применение первичных мер пожаротушения

Тема 3. Вооружённые Силы России на современном этапе

3.1. Состав и организационная структура Вооружённых Сил.

Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 1992 г. Закон Российской Федерации «Об обороне». Центральные органы военного управления, объединения, соединения, части, подразделения и организации. Тыл Вооружённых Сил.

3.2. Виды Вооружённых Сил и рода войск.

Основная часть вида Вооруженных Сил. Самостоятельные рода войск. Пограничные войска, Росгвардия, Войска Гражданской обороны.

Тема 4. Основы медицинской помощи

4.1. Оказание первой помощи пострадавшим

Важность своевременности и качества оказания первой помощи. Типичные случаи оказания первой медицинской помощи. Вывихи, раны, переломы, растяжения, отравления. Поражения органов дыхания и сердца. Ожоги.

4.2. Порядок работы медучреждений при оказании первой медицинской помощи.

Комплекс организационно – методических мер. Оборудование и средства, необходимые для оказания первой помощи, а также уровень подготовки и численность персонала, оказывающего первую помощь.

Методические материалы

Нормативные источники:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Федеральный конституционный закон «О чрезвычайном положении» от 30. 05. 2001 года № 3-ФКЗ.
3. Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21. 12. 1994 года № 68-ФЗ.
4. Федеральный закон от 21 декабря 1994 года № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».
5. Постановление Правительства Российской Федерации «О Единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» от 30 декабря 2003 года № 794.
6. Постановление Правительства Российской Федерации «О классификации чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21 мая 2007 года № 304.

7. Постановление Правительства Российской Федерации «О порядке подготовки населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций» от 4 сентября 2003 года № 547.
8. Технический регламент о требованиях пожарной безопасности, утвержденный Федеральным законом от 22 июля 2008 года № 123-ФЗ.
9. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03), утвержденные приказом МЧС России от 18 июня 2003 года № 313. – М.: Эксмо, 2010. 128 с.
10. Федеральный закон Российской Федерации № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 года.
11. Федеральный закон РФ № 61-ФЗ «Об обороне» от 31 мая 1996 года.
12. Федеральный закон «О статусе военнослужащих» от 27.05.1998 г., № 76-ФЗ (в редакции ФЗ от 11.11.2003 г., № 141-ФЗ).
13. Федеральный Закон от 09.02.2009 № 1-ФЗ «О Внесении изменений в статью 38 Федерального Закона «О воинской обязанности и военной службе» и статьи 23 и 28.5 Федерального Закона «О статусе военнослужащих».
14. Постановление Правительства РФ № 1441 «Об утверждении положения о подготовке граждан РФ к военной службе» от 31 декабря 1999 года.
15. Приказ Министра обороны РФ № 203, Минобразования РФ № 1936 «Об утверждении инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы» от 3 мая 2001 года.
16. Приказ № 384/1 Министерства образования Калининградской области «О введении предмета «Основы военной службы» в подведомственных учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 21 апреля 2009 года.
17. Письмо № 03-898 Министерства образования и науки РФ «О методических рекомендациях по организации образовательного процесса в общеобразовательных учреждениях по курсу «Основы безопасности

жизнедеятельности» за счет времени вариативной части базисного учебного плана»» от 27.04. 2007 г.

18. Основы военной службы: Учеб. пособие / А.Т. Смирнов, В.А. Васнев. - М.: Дрофа, 2009.

19. «Стратегия национальной безопасности РФ». Указ Президента РФ № 537 от 12 мая 2009 года.

20. На службе Отечеству. Об истории Российского государства и его вооруженных сил, традициях, морально-психологических и правовых основах военной службы / Под ред. В.А.Золотарева, В.В. Марущенкова. - М., 1999.

21. Общевоинские уставы ВС РФ. – М.: Эксмо, 2009.

Основные источники:

1. Сапронов, Ю.Г., Сыса, А.Б., Шахбазян В.В. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 320 с.

2. Смирнов, А.Т., Шахраманьян, М.А., Крючек Н.А. и др. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2009. – 224 с.

3.Смирнов А.Т, Крючек Н.А., Потапенко Ю.П. и др. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования.– М.: Дрофа, 2009.

4.Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Гуськов Г.В.Безопасность жизнедеятельности: Учебник для студентов средних учебных заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 176 с.

Дополнительные источники :

1. Безопасность и защита населения в чрезвычайных ситуациях: учебник для населения. Под общ. Ред. Г.Н. Кириллова. – М.: НИЦ ЭНАС, 2008.

2. Гетия И.Г., Гетия С.И., Емец В.Н., Комиссарова Т.А. и др. Безопасность жизнедеятельности. Практические занятия. Учебное пособие для среднего профессионального образования. /Под. ред. И.Г. Гетия. – М.: Колос, ИПР СПО, 2008.
3. Фролов М.П. и др. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для студентов учебных заведений среднего профессионального образования. – М.: Просвещение, 2008.

**Государственное автономное учреждение
Калининградской области
Профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»**

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



Рабочая программа дисциплины

«Технология хлеба и хлебобулочных изделий»

г. Калининград

Тематический план дисциплины «Технология хлеба и хлебобулочных изделий»

№	Темы	Кол-во часов	в том числе	
			Теоретические	Практические
1	Раздел 1. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	80	68	12
1.1. 1 . 1 .	Введение. Хлеб – основной продукт питания населения	2	2	
1.2. 1 . 2 .	Мука.	2	2	
1.3. 1 . 3 .	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции	2	2	
1.4.	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения	2	2	
1.5.	Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация, используемая при производстве хлебобулочной продукции.	2	2	
1.6. 1 . 4 .	Понятие о рецептуре.	2	2	
1.7.	Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции.	2	2	
1.8.	Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства.	2	2	
1.9.	Расчет производственных рецептов	2	2	
1.10.	Утвержденные (унифицированные) и производственные рецептуры.	2	2	
1.11. 1 . 5 .	Дозирование сырья	2	2	
1.12.	Оборудование для дозирования сырья.	2	2	
1.13. 1 . 6 .	Замес и образование теста.	2	2	
	Виды замесов	2	2	
	Интенсивный замес	2	2	

1.14.	1	Брожение теста	2	2	
	7				
		Роль продуктов брожения в формировании вкуса и аромата хлеба.	2	2	
		Процессы, происходящие при брожении и созревании теста.	2	2	
		Способы интенсификации брожения теста	2	2	
		Регулирование процесса брожения теста	2	2	
		Обминка теста	2	2	
		Влияние температуры опары и теста на микроорганизмы теста	2	2	
		Влияние компонентов теста на процессы, протекающие при брожении теста	2	2	
1.7.		Приготовление и применение заварок	2	2	
		Заварки как питательная среда для размножения дрожжей и молочнокислых бактерий	2	2	
		Виды заварок	2	2	
1.8.		Приготовление пшеничного теста	2	2	
		Способы приготовления пшеничного теста	2	2	
		Преимущества и недостатки безопарного и опарного способов приготовления теста	2	2	
		Определение органолептических показателей, влажности, общей кислотности полуфабриката пшеничного теста	2	2	
		Лабораторная работа № 1			
		Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе	2		2
		Аккуратная и экономная работа с сырьем в процессе производства пшеничного теста.	2		2
		Приготовление пшеничного теста	2		2
1.9.		Приготовление ржаного теста	2	2	
		Особенности ржаной муки	2	2	
		Способы приготовления ржаного теста с использованием технологий приготовления хлебобулочной продукции	2	2	
		Определение органолептических показателей, влажности, общей кислотности полуфабриката ржаного теста	2	2	
		Лабораторная работа № 2			
		Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря,	2		2

	инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе			
	Аккуратная и экономная работа с сырьем в процессе производства ржаного теста.	2		2
	Приготовление ржаного теста	2		2
2.	Раздел 2. Технология деления теста, формование тестовых заготовок	56	56	
2.1.	Понятие о разделке теста	2	2	
2.2.	Операции разделки теста	2	2	
	Назначение и сущность операций	2	2	
	Деление теста на куски	2	2	
	Округление кусков.	2	2	
	Формование тестовых заготовок	2	2	
	Расстойка тестовых заготовок.	2	2	
	Предварительная и окончательная расстойка	2	2	
	Определение массы тестовой заготовки, горячего хлеба и куска теста	2	2	
	Расчёт количества тестоделителей.	2	2	
	Тестоокруглительные машины.	2	2	
	Тестозакаточные машины.	2	2	
	Безопасное использование технологического оборудования для приготовления хлебобулочной продукции.	2	2	
2.3.	Разделка теста для различных видов хлебобулочных изделий. Особенности.	2	2	
	Разделка теста для формового хлеба	2	2	
	Разделка теста для подового хлеба	2	2	
	Разделка теста для батона	2	2	
	Разделка теста для булки	2	2	
	Разделка теста для фигурных изделий	2	2	
	Разделка теста для халы	2	2	
	Разделка теста для изделий из ржаной муки. Подовый хлеб	2	2	
	Разделка теста для изделий из ржаной муки. Формовой хлеб.	2	2	
	Надрезка, наколка, отделка.	2	2	
	Укладка на устройство для расстойки	2	2	
	Адгезия.	2		
	Мероприятия по устранению прилипания теста в процессе его разделки	2	2	
	Яичная смазка	2	2	
	Санитарные требования к содержанию тесторазделочного оборудования	2	2	
3.	Раздел 3. Технология приготовления хлеба, хлебобулочных изделий	180	150	30
3.1.	Выпечка хлебобулочных изделий	2	2	
	Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке.	2	2	

	Упек	2	2	
	Факторы, влияющие на упек	2	2	
	Принцип действия хлебопекарных печей	2	2	
	Расчёт производительности печей и печных агрегатов	2	2	
	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формование, фаршировка, приготовление начинки хлебобулочной продукции.	2	2	
	Влияния гидротермической обработки тестовых заготовок на первом этапе выпечки на качество продукции.	2	2	
	Хронология изменений, происходящих с тестовой заготовкой, в процессе выпечки	2	2	
	Последовательность операций для определения упека изделий с отделкой.	2	2	
	Перечень факторов, влияющих на выход готовой продукции	2	2	
3.2.	Хранение и транспортировка хлебобулочных изделий	2	2	
	Укладка и хранение готовых изделий.	2	2	
	Остывание и усушка хлебобулочных изделий.	2	2	
	Черствение хлебобулочных изделий и способы сохранения свежести	2	2	
	Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий	2	2	
	<i>Практическая работа № 1</i> Расчёт количества контейнеров для хранения хлеба	2		2
	Изменения вкуса и аромата, происходящие при хранении хлеба	2	2	
	Сроки хранения различных видов х/б изделий	2	2	
	Температурный режим хранения различных видов х/б изделий	2	2	
	Условия транспортировки хлеба	2	2	
	Оборудование и тара для транспортировки х/б изделий.	2	2	
	Обеспечение оптимальных режимов хранения хлеба и хлебобулочных изделий.	2	2	
3.3.	Выход хлебобулочных изделий	2	2	
	Понятие о выходе хлеба.	2	2	
	Норма выхода.	2	2	
	Факторы, влияющие на выход хлеба.	2	2	
	Условия, влияющие на выход хлеба.	2	2	
	<i>Практическая работа № 2</i> Расчёт выхода хлеба	2		2
	<i>Практическая работа № 2</i> Расчёт выхода хлеба	2		2
	<i>Практическая работа № 3</i> Расчёт выхода	2		2

	хлеба в условиях пекарен			
	<i>Практическая работа № 4</i> Расчёт фактического выхода хлеба.	2		2
	<i>Практическая работа № 5</i> Расчёт экономии и перерасхода муки.	2		2
	<i>Практическая работа № 5</i> Расчёт экономии и перерасхода муки.	2		2
	<i>Практическая работа № 6</i> Определение выхода хлеба расчётным методом	2		2
	<i>Практическая работа № 6</i> Определение выхода хлеба расчётным методом	2		2
3.4.	Качество хлебобулочных изделий	2	2	
	Показатели качества х/б изделий	2	2	
	Органолептические и лабораторные показатели качества х/б изделий	2	2	
	Анализ основного и дополнительного сырья	2	2	
	Требования к качеству разных видов х/б изделий	2	2	
	Дополнительные показатели качества	2	2	
	Журнал результатов анализа хлеба и хлебобулочных изделий х/б изделий	2	2	
	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	2	2	
	Определение готовности хлеба.	2	2	
	Лабораторная работа № 3 Определение качества хлеба	2		2
	Биотехнологические показатели	2		2
	Физико-химические и органолептические показатели	2		2
3.5.	Дефекты и болезни хлебобулочных изделий	2	2	
	Болезни хлеба и х/б изделий	2	2	
	Методы определения степени свежести или черствения хлеба	2	2	
	Перечень основных болезней хлеба, с указанием причины возникновения и способа проявления	2	2	
	Перечень основных дефектов хлеба, вызванных неудовлетворительным качеством сырья	2	2	
	Перечень основных дефектов хлеба, вызванных нарушением тестоприготовления	2	2	
	Перечень основных дефектов хлеба, вызванных нарушением технологии разделки, выпечки и хранения готовых изделий с указанием причин возникновения дефектов и способов проявления.	2	2	
	Картофельная болезнь хлеба	2	2	
	Мероприятия для предотвращения зараженности хлеба картофельной	2	2	

	болезнью			
	Меловая болезнь хлеба	2	2	
	Мероприятия для предотвращения зараженности хлеба меловой болезнью хлеба	2	2	
	Плесневение хлеба	2	2	
	Мероприятия для предотвращения плесневения хлеба	2	2	
	Профилактические меры борьбы с микробиологической порчей хлеба и х/б изделий	2	2	
3.6.	Ассортимент хлебобулочных изделий и технологии их отдельных видов	2	2	
	Группы х/б изделий	2	2	
	Хлеб из ржаной муки и смеси ржаной и Пшеничной муки	2	2	
	Хлеб из пшеничной муки;	2	2	
	Булочные изделия	2	2	
	Сдобные хлебобулочные изделия	2	2	
	Слоёные хлебобулочные изделия	2	2	
	Хлебобулочные изделия пониженной влажности	2	2	
	Жареные хлебобулочные изделия	2	2	
	Диетические хлебобулочные изделия	2	2	
	Специализированные хлебобулочные изделия;	2	2	
	Национальные хлебобулочные изделия	2	2	
	Хлебобулочные изделия длительного хранения	2	2	
3.7.	Технологический контроль производства хлебобулочных изделий	2	2	
	Выполнение работ по оформлению производственной и технологической документации. Лабораторный журнал.	2	2	
	Технологический план	2	2	
	Содержание и структура контроля технологического процесса	2	2	
	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними.	2	2	
3.8.	Отпуск готовой хлебобулочной продукции с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	2	
	Правила и технологии расчетов с потребителями	2	2	
	Расчеты с потребителями с	2	2	

	использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.			
	Эстетичная и безопасная упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.	2	2	
	Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.			
	Оказание помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и уметь ее презентовать.	2		
	Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям.	2		
	Лабораторная работа № 4. Презентация х/б продукции	2		2
	Упаковка	2		2
	Содержание презентации	2		2
	Квалификационный экзамен	6	2	4
	Итого:	316	284	42

Раздел 1. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий

1.1. Введение. Хлеб – основной продукт питания населения

1.2. Мука.

1.3. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения. Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация, используемая при производстве хлебобулочной продукции.

1.4. Понятие о рецептуре.

Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства. Расчет производственных рецептов. Утвержденные (унифицированные) и производственные рецептуры.

1.5. Дозирование сырья

Оборудование для дозирования сырья.

1.6. Замес и образование теста.

Виды замесов. Интенсивный замес.

1.7. Брожение теста

Роль продуктов брожения в формировании вкуса и аромата хлеба. Процессы, происходящие при брожении и созревании теста. Способы интенсификации брожения теста. Регулирование процесса брожения теста. Обминка теста.

Влияние температуры опары и теста на микроорганизмы теста. Влияние компонентов теста на процессы, протекающие при брожении теста.

1.7. Приготовление и применение заварок

Заварки как питательная среда для размножения дрожжей и молочнокислых бактерий. Виды заварок

1.8. Приготовление пшеничного теста

Способы приготовления пшеничного теста. Преимущества и недостатки безопасного и опарного способов приготовления теста. Определение органолептических показателей, влажности, общей кислотности полуфабриката пшеничного теста.

Лабораторная работа № 1

Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе. Аккуратная и экономная работа с сырьем в процессе производства пшеничного теста. Приготовление пшеничного теста

1.9. Приготовление ржаного теста

Особенности ржаной муки. Способы приготовления ржаного теста с использованием технологий приготовления хлебобулочной продукции. Определение органолептических показателей, влажности, общей кислотности полуфабриката ржаного теста.

Лабораторная работа № 2

Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе. Аккуратная и экономная работа с сырьем в процессе производства ржаного теста. Приготовление ржаного теста

Раздел 2. Технология деления теста, формование тестовых заготовок

2.1. Понятие о разделке теста

2.2. Операции разделки теста

Назначение и сущность операций. Деление теста на куски. Округление кусков. Формование тестовых заготовок. Расстойка тестовых заготовок. Предварительная и окончательная расстойка. Определение массы тестовой заготовки, горячего хлеба и куска теста. Расчёт количества тестоделителей. Тестоокруглительные машины. Тестозакаточные машины. Безопасное использование технологического оборудования для приготовления хлебобулочной продукции.

2.3. Разделка теста для различных видов хлебобулочных изделий. Особенности.

Разделка теста для формового хлеба. Разделка теста для подового хлеба. Разделка теста для батона. Разделка теста для булки. Разделка теста для фигурных изделий. Разделка теста для халы. Разделка теста для изделий из ржаной муки. Подовый хлеб. Разделка теста для изделий из ржаной муки. Формовой хлеб. Надрезка, наколка, отделка. Укладка на устройство для расстойки. Адгезия. Мероприятия по устранению прилипания теста в процессе его разделки. Яичная смазка. Санитарные требования к содержанию тесторазделочного оборудования

Раздел 3. Технология приготовления хлеба, хлебобулочных изделий

3.1. Выпечка хлебобулочных изделий

Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке. Упек. Факторы, влияющие на упек. Принцип действия хлебопекарных печей. Расчёт производительности печей и печных агрегатов. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формование, фаршировка, приготовление начинки хлебобулочной продукции. Влияния гидротермической обработки тестовых заготовок на первом этапе выпечки на качество продукции. Хронология изменений, происходящих с тестовой заготовкой, в процессе выпечки. Последовательность операций для определения упека изделий с отделкой. Перечень факторов, влияющих на выход готовой продукции.

3.2. Хранение и транспортировка хлебобулочных изделий

Укладка и хранение готовых изделий. Остывание и усушка хлебобулочных изделий. Черствение хлебобулочных изделий и способы сохранения свежести. Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий

Практическая работа № 1 Расчёт количества контейнеров для хранения хлеба.

Изменения вкуса и аромата, происходящие при хранении хлеба. Сроки хранения различных видов х/б изделий. Температурный режим хранения различных видов х/б изделий. Условия транспортировки хлеба. Оборудование и тара для транспортировки х/б изделий. Обеспечение оптимальных режимов хранения хлеба и хлебобулочных изделий.

3.3. Выход хлебобулочных изделий

Понятие о выходе хлеба. Норма выхода. Факторы, влияющие на выход хлеба. Условия, влияющие на выход хлеба.

Практическая работа № 2 Расчёт выхода хлеба

Практическая работа № 2 Расчёт выхода хлеба

Практическая работа № 3 Расчёт выхода хлеба в условиях пекарен

Практическая работа № 4 Расчёт фактического выхода хлеба.

Практическая работа № 5 Расчёт экономии и перерасхода муки.

Практическая работа № 5 Расчёт экономии и перерасхода муки.

Практическая работа № 6 Определение выхода хлеба расчётным методом
Практическая работа № 6 Определение выхода хлеба расчётным методом

3.4. Качество хлебобулочных изделий

Показатели качества х/б изделий. Органолептические и лабораторные показатели качества х/б изделий. Анализ основного и дополнительного сырья. Требования к качеству разных видов х/б изделий. Дополнительные показатели качества. Журнал результатов анализа хлеба и хлебобулочных изделий х/б изделий. Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента. Определение готовности хлеба.

Лабораторная работа № 3 Определение качества хлеба. Биотехнологические показатели. Физико-химические и органолептические показатели.

3.5. Дефекты и болезни хлебобулочных изделий

Болезни хлеба и х/б изделий. Методы определения степени свежести или черствения хлеба. Перечень основных болезней хлеба, с указанием причины возникновения и способа проявления. Перечень основных дефектов хлеба, вызванных неудовлетворительным качеством сырья. Перечень основных дефектов хлеба, вызванных нарушением тестоприготовления. Перечень основных дефектов хлеба, вызванных нарушением технологии разделки, выпечки и хранения готовых изделий с указанием причин возникновения дефектов и способов проявления. Картофельная болезнь хлеба. Мероприятия для предотвращения зараженности хлеба картофельной болезнью. Меловая болезнь хлеба. Мероприятия для предотвращения зараженности хлеба меловой болезнью хлеба. Плесневение хлеба. Мероприятия для предотвращения плесневения хлеба. Профилактические меры борьбы с микробиологической порчей хлеба и х/б изделий

3.6. Ассортимент хлебобулочных изделий и технологии их отдельных видов

Группы х/б изделий. Хлеб из ржаной муки и смеси ржаной и Пшеничной муки. Хлеб из пшеничной муки. Булочные изделия. Сдобные хлебобулочные изделия. Слоёные хлебобулочные изделия. Хлебобулочные изделия пониженной влажности. Жареные хлебобулочные изделия. Диетические хлебобулочные изделия. Специализированные хлебобулочные изделия. Национальные хлебобулочные изделия. Хлебобулочные изделия длительного хранения

3.7. Технологический контроль производства хлебобулочных изделий

Выполнение работ по оформлению производственной и технологической документации. Лабораторный журнал. Технологический план. Содержание и структура контроля технологического процесса. Назначение, правила

использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними.

3.8. Отпуск готовой хлебобулочной продукции с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Правила и технологии расчетов с потребителями. Расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. Эстетичная и безопасная упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос. Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса. Оказание помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и уметь ее презентовать. Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям.

Лабораторная работа № 4. Презентация х/б продукции. Упаковка. Содержание презентации.

Методическое обеспечение

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.