Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)

Подписан: Алукриева Алена Сергеевна
DN: C=RU, O=ГАУ КО ПОО КСТ, CN=Алукриева Алена Сергеевна, E=gauspo_kst@mail.ru
Местоположение: г. Калининград
Дата: 2024-09-02 10:52:50

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ Алукриева А.С.
«___»_____2024 г.

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

Профессия – 16472 «Пекарь»

Трудоемкость – 1380 часов

г. Калининград

2024 год

Программа разработана на основе Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 г. № 914н (зарег. Министерством юстиции РФ 25декабря 2015 года, регистрационный № 40270).

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

Разработчик: преподаватели Козлова И.Г., Злобина Л.П.

Заведующий отделением: Никонорова С.Н.

Содержание

Раздел 1. Общие положения	9
Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требований к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих	10
Раздел 3. Содержание и организация образовательного процесса	13
Раздел 4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы	13
Раздел 5. Оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения	14
Приложение: Рабочие программы учебных дисциплин, практики	17

Раздел 1. Общие положения

Цель реализации программы: формирование у обучающихся профессиональных компетенций, необходимых для выполнения вида профессиональной деятельности, приобретение квалификации.

1.1. Настоящая программа профессионального обучения по профессии 16472 «Пекарь» разработана в соответствии с

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Профессиональным стандартом «Пекарь», утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 г. № 914н (зарег. Министерством юстиции РФ 25 декабря 2015 года, регистрационный № 40270).
- Приказом Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 года No438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

1.2. Нормативный срок освоения программы и трудоемкость

Нормативный срок освоения программы по профессии 16472«Пекарь» -– 1380 часов.

1.3. Требования к поступающему

К освоению программы профессионального обучения допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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 общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей: «Основы товароведения продовольственных товаров», «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Организация производства общественного питания», «Основы калькуляции и учета», «Приготовление и разделка теста», «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий».

Производственная 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.

Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности и требования к результатам освоения программы профессионального обучения

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности являются:

- Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.
- Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности

Пекарь 3 разряда должен:

Знать:

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.
- Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции.
- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.
- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними.
- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.
- Технологии приготовления хлебобулочной продукции.
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения.
- Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства.
- Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям.
- Правила и технологии расчетов с потребителями.

Уметь:

- Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе.
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве.
- Применять другие регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве хлебобулочной продукции.
- Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции.
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила по охране труда.

- Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции.
- Проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.
- Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.
- Приготавливать хлебобулочную продукцию стандартного ассортимента.
- Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, готовить начинку хлебобулочной продукции.
- Порционировать (комплектация), раздачу хлебобулочной продукции массового спроса.
- Оказывать помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и уметь ее презентовать.

Раздел 3. Содержание и организация образовательного процесса

3.1. Учебный план по профессии **16472 «Пекарь»**

Индекс	**Наименование дисциплин**	**Количество часов**			**Количество**		
		Всего	**В том числе**		**Форма текущего контроля**		**Форма промежуточной аттестации**
			теоретические	**практические**	**ПР**	**ЛР**	
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**232**	**216**	**16**			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	30	30	-			-
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	56	56	-			-
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	12	12	-			-
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	28	28	-			ДЗ
ОП.05	Основы калькуляции и учета	46	30	16			-
ОП.06	Организация производства общественного питания	40	40	-			-
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	20	20	-			ДЗ
П.00	**Профессиональный цикл**						
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**1142**	**120**	**1022**			
ПМ.01	Приготовление и разделка теста	120	46	74			ДЗ
ПМ.02	Термическая обработка теста	230	74	156			ДЗ

	и отделка поверхности хлебобулочных изделий						
УП	**Учебная практика**						
	Учебная практика (в лаборатории)	**504** (14 нед.)		**504**			ДЗ
ПП	**Производственная практика**						
ПП.02	**Производственная практика**	**288** (8 нед.)		**288**			**ДЗ**
ИА	**Квалификационный экзамен**	**6**					Э(кв)
	ИТОГО:	**1380**	**336**	**1038**			**6**

3.2. Календарный учебный план

Начало реализации программы по мере набора группы. Программа 1380 часов.

Окончание – согласно расписанию и в связи с освоением программы профессиональной подготовки в полном объёме - 1380 часов.

Календарный учебный график

1 полугодие

Учебные недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	Всего
	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	Т	Т	К	Т/УП
Часы	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	-	334/252

2 полугодие

Уч.	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	
нед.	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	Т	Т	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ТЭ
Час	-	-	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6

Раздел 4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Образовательное учреждение, реализующее основную программу профессионального обучения, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

Технологии кулинарного производства

Товароведения продовольственных товаров

Технического оснащения и организации рабочего места

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

Учебный кулинарный цех

Раздел 5. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных заданий: о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности; о правильности выполнения требуемых действий; о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала (в форме контрольных работ, контрольных тестов, индивидуальных заданий и др.).

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин в форме зачета/экзамена на последнем занятии учебной дисциплины. Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся перед началом учебного процесса.

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация результатов подготовки обучающихся осуществляется квалификационной комиссией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по профессии 16472 «Пекарь»

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований по соответствующей профессии. К проведению квалификационного экзамена могут привлекаются представители работодателей, их объединений.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего

Приложение 1

Рабочая программа дисциплины

«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,	– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	– основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
	– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	
	– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – загрязнения	
	– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ПК 6.1-6.4	– рассчитывать энергетическую ценность блюд;	– пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп
	– рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	
	– составлять рационы питания для различных категорий потребителей	

		населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования

ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Учебно-тематический план дисциплины
«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Наименование тем	Всего часов	В том числе	
		теоретические занятия	практические и лабораторные занятия
Раздел 1. Микробиология хлебопекарного и кондитерского производства			
Тема 1.1.Распространение микроорганизмов в природе	4	4	-
Тема 1. 2. Микробиологическая порча кондитерского сырья и полуфабрикатов	8	8	-
Раздел 2. Основы санитарии и гигиены кондитерского производства			
Тема 2.1. Основы гигиены труда и личной гигиены	10	10	-
Тема 2.2 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	4	4	-
Тема 2.3 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**2**	**2**	-
Зачет	**2**	**2**	-
Итого:	**30**	**30**	**-**

Содержание

Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве

Тема 1.1.Распространение микроорганизмов в природе

Виды микроорганизмов: дрожжи, вирусы, бактерии, плесневые грибы. Строение, питание и размножение микроорганизмов.

Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов.

Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.

Тема 1. 2. Микробиологическая порча кондитерского сырья и полуфабрикатов

Пищевые инфекции и пищевые отравления: понятие «пищевые инфекции» и «пищевые отравления»; возбудители пищевых инфекций: золотистый стафилококк, бактерии рода сальмонелла, палочка Коха; пути заражения золотистым стафилококком, сальмонеллезом и палочкой Коха; «пищевые отравления»: возможные пути и скрытый период отравления, первые признаки пищевых отравлений, оказание первой помощи при пищевых отравлениях.

Пути заражения муки, дрожжей хлебопекарных, масла сливочного, яиц, молока и молочных продуктов пищевыми инфекциями.

Возможные источники микробиологического загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции: жиров, опары и теста в пищевом производстве.

Болезни хлеба: плесневение, меловая болезнь, картофельная болезнь. Методы борьбы с болезнью хлеба.

Раздел 2. Основы санитарии и гигиены кондитерского производства

Тема 2.1. Основы гигиены труда и личной гигиены

Общие понятия о санитарии и гигиене труда. Санитарное законодательство. Понятия «санитария» и «гигиена труда», нормативный документ «СанПин 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».

Значение санитарной грамотности рабочих. Правила личной гигиены, ухода за чистотой тела, одежды и обуви.

Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря, посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания

Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.

Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.

Классификация моющих средств. Характеристика моющих средств и дезинфицирующих препаратов, разрешенных к применению в хлебопекарном производстве, по их составу. Состав, правила применения, условия и сроки хранения.

Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Понятие «дезинфекция», «дезинсекция», «дератизация». Методы и правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Тема 2.2 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов

Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.

Тема 2.3 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация.

Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий

дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	**Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене
ПК 1.1-1.4, **ПК 2.1-2.8,**	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене
ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене

Информационное обеспечение реализации программы

Печатные издания:

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016. – III, 10 с.

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018

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

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2016г.256 с

Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг

общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: http://www.pitportal.ru/
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа:www.standard.ru
15. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

Дополнительные источники:

1. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2015., 206с
2. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: Колос С, 2016г .,183с
3. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016г.,346с.
4. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2016г.,275с.

Приложение 2

Рабочая программа дисциплины
«Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального

		сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды	Психология коллектива Психология личности

	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Учебно-тематический план дисциплины

«Основы товароведения продовольственных товаров»

Темы	Количество часов	В том числе	
		Теоретические	Практические
Раздел 1 Основы физиологии питания			
Тема1.1. Пищевые вещества, витамины и их значение	2	2	-
Тема 1.2 Роль внутренних органов в процессе пищеварения.	2	2	-
Тема 1.3. Обмен веществ и энергии	4	4	-
Тема 1.4. Питание различных групп населения.	2	2	-
Раздел 2 Основы товароведения продовольственных товаров			
Тема 2.1. Задачи товароведения	4	4	-
Тема 2.2. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки	4	4	-
Тема 2.3. Вкусовые продукты	4	4	-
Тема 2.4. Мясные товары	4	4	-
Тема 2.5. Колбасные изделия	4	4	-
Тема 2.6. Рыба и рыбные продукты	4	4	-
Тема 2.7. Молочные товары	4	4	-
Тема 2.8. Яичные товары	4	4	-
Тема 2.9. Пищевые жиры	4	4	-
Тема 2.10. Зерномучные товары	4	4	-
Тема 2.11. Дрожжи, химические разрыхлители и вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий	4	4	-
Зачет	**2**	**2**	-
Итого	**56**	**56**	-

Содержание

Раздел 1 Основы физиологии питания

Тема1.1. Пищевые вещества, витамины и их значение

Белки, жиры, углеводы: определение, состав, физиологическое значение. Суточная норма потребности человека в пищевых веществах. Процесс усвоения в организме человека. Энергетическая ценность.

Витамины, минеральные вещества: определение, физиологическое значение, классификация и краткая характеристика.

Вода, ее физиологическое значение для организма, понятие о водном обмене и его регулировании. Суточная норма потребности воды, истинная и ложная жажда.

Тема 1.2 Роль внутренних органов в процессе пищеварения.

Понятие о процессе пищеварения. Пищеварение в ротовой полости, желудке, двенадцатиперстной кишке, тонких и толстых кишках.

Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.

Тема 1.3. Обмен веществ и энергии

Общее понятие об обмене веществ. Понятие ассимиляция и диссимиляция.

Факторы, влияющие на обмен веществ.

Суточный расход энергии. Энергетическая ценность пищи. Понятие об основном обмене

Суточный рацион питания.

Тема 1.4. Питание различных групп населения.

Группы населения в зависимости от характера трудовой деятельности и суточного расхода энергии.

Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.

Режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.

Раздел 2 Основы товароведения продовольственных товаров

Тема 2.1. Задачи товароведения

Товароведение пищевых продуктов, качество и хранение продовольственных товаров.

Понятие об ассортименте и товарном сорте пищевых продуктов.

Качество продовольственных товаров. Факторы, влияющие на качество.

Методы определения качества товаров: органолептические и лабораторные.

Оптимальные условия хранения различных пищевых продуктов

Стандарты. Сертификаты. Штриховой код.

Тема 2.2. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки

Классификация, характеристика основных видов овощей. Показатели качества овощей. Условия хранения овощей. Естественная убыль при хранении, реализации.

Овощи, плоды. Продукты переработки плодов и овощей. Ассортимент и показатели качества. Дефекты, условия и сроки хранения.

Грибы. Пищевая ценность грибов. Ассортимент и показатели качества свежих и переработанных грибов (сушеных, соленых, маринованных). Упаковка, сроки хранения. Использование в кулинарии.

Тема 2.3. Вкусовые продукты

Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения чая, кофе, кофейного напитка, цикория.

Пряности и приправы.

Алкогольные и безалкогольные напитки.

Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Тема 2.4. Мясные товары

Классификация мяса по видам животных и термическому состоянию.

Показатели качества свежего мяса. Хранение.

Виды и категории субпродуктов, их пищевая ценность, показатели качества и хранение.

Кулинарное использование.

Тема 2.5. Колбасные изделия

Колбасные изделия и мясокопчености.

Виды и сорта колбасных изделий. Показатели качества.

Условия хранения колбасных изделий и мясокопченостей.

Мясные и мясорастительные консервы.

Тема 2.6. Рыба и рыбные продукты

Живая рыба. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.

Соленая рыба.

Охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе.

Вяленая и сушеная рыба.

Маринованная рыба.

Рыбные консервы и пресервы. Икра.

Тема 2.7. Молочные товары

Химический состав и пищевая ценность молока. Факторы, влияющие на состав и качество молока.

Сливки, сметана. Показатели качества, упаковка, транспортирование и хранение.

Классификация сыров. Виды, сорта сычужных твердых, мягких, рассольных и кисломолочных сыров. Состав и пищевая ценность.

Тема 2.8. Яичные товары

Яйцо, его строение, пищевая ценность.

Показатели качества и изменения, происходящие в яйце при хранении.

Виды и категории яиц. Овоскопирование. Упаковка, транспортировка и хранение.

Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Тема 2.9. Пищевые жиры

Состав и пищевая ценность масла.

Особенности состава животных жиров, виды, показатели качества, упаковка и хранение.

Пищевая ценность растительных масел. Виды и сорта растительных масел.

Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Тема 2.10. Зерномучные товары

Химический состав зерна. Основные зерновые культуры. Требования к качеству и методы определения.

Способы и условия хранения муки, круп. Процессы, происходящие при хранении и предотвращение процессов, вызывающих ухудшение их качества.

Ассортимент ржаного хлеба, ржано-пшеничного. Характеристика сортов, требования к качеству.

Ассортимент пшеничного хлеба.

Булочные изделия, ассортимент, характеристика, показатели качества по стандарту.

Национальные и диетические сорта хлеба.

Черствление, причины и меры его замедления. Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий, транспортировка хлеба.

Виды макаронных изделий. Показатели качества. Дефекты, упаковка и условия хранения.

Тема 2.11. Дрожжи, химические разрыхлители и вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий

Виды, характеристика, свойства, использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Студнеобразующие вещества. Характеристика, свойства. Применение.

Пищевые красители, стабилизаторы. Характеристика, свойства, требования к качеству. Применение.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
проводить органолептическую оценку качества и безопасности	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,	**Текущий контроль:** - оценка заданий для внеаудиторной

продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	(самостоятельной) работы **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете
ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,	**Текущий контроль:** - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на

	последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д	дифференцированном зачете

Информационное обеспечение реализации программы

Печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с., [16] с. цв. ил.

3.2.1. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.foodprom.ru/journalswww - издательство - пищевая промышленность
4. http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и

дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2015. – 816 с.
3. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2015. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
4. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].

Приложение 3

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с

		видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

	Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

	(текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Учебно-тематический план дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Темы	Количество часов	В том числе	
		Теоретические	Практические
Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания			
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания		2	-
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства		4	-
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			
Тема 2.1 Механическое оборудование		2	-
Тема 2.2 Тепловое оборудование		2	-
Тема 2.3 Холодильное оборудование		2	-
Итого	**12**	**12**	-

Содержание

Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания

Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания

Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.

Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.

Характеристика способов кулинарной обработки. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.

Характеристика организации рабочих мест повара

Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях.

Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания

Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Тема 2.1 Механическое оборудование

Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации

Тема 2.2 Тепловое оборудование

Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации

Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Тема 2.3 Холодильное оборудование

Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид,	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей	**Текущий контроль:** - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы

выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	
ПК 1.1-1.5 **ПК 2.1-2.8**	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы
ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие	**Текущий контроль:** - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы

	требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	

Информационное обеспечение реализации программы

Печатные издания*:*

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье»
7. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.
8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336
9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2016 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

Приложение 4

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК1.1-1.4 ПК2.1-2.8	проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и

		удержаний из заработной платы
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.

ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по кредитам	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов

Учебно-тематический план дисциплины

«Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Наименование тем	Всего часов	В том числе	
		теоретические занятия	практические и лабораторные занятия
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности			
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	4	4	-
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	6	6	-
Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда			
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	6	6	-
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	6	6	-
Раздел 3 Социальная политика занятости труда в России			
Тема 3.1 Занятость населения	2	2	
Тема 3.2 Безработица и ее формы.	2	2	
Дифференцированный зачет	**2**	**2**	-
Итого:	**28**	**28**	-

Содержание

Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности

Тема 1.1 Принципы рыночной экономики

Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России.

Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов

Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение

Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.

Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.

Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны

Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации
Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.

Правовое регулирование хозяйственных отношений

Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда

Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения

Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.

Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников

Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда

Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.

Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.
Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся

Раздел 3 Социальная политика занятости труда в России

Тема 3.1 Занятость населения

Рынок труда РФ. Занятость населения.

Тема 3.2 Безработица и ее формы.

Безработица и ее формы.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного

-формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы		зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете
ОК01-07,09,10,11	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

Информационное обеспечение реализации программы

Печатные издания*:*

1.Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон:

[принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

2.Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

3.Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016-880с. (кодексы Российской Федерации).

Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.

4.Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.

5.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

7.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питан0ия. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8.Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.

9.Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.

10.Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования /С.В. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.

11.Журнал «Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М., 2013-2016 г.

12.Журнал « Современный ресторан»

Дополнительные источники:

1.Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2015. - 464с.

2.Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 20015. - 348с.

3.Жабина, С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании- М.: Академия, 2017.

Приложение 5

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и имеет связь с дисциплиной ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.8,	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и

		тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на	правила построения простых и сложных предложений на

	известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Учебно-тематический план дисциплины
«Основы калькуляции и учета»

Наименование тем	**Всего часов**	**В том числе**	
		теоретические занятия	**практические и лабораторные занятия**
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	**4**	**4**	**-**
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	12	4	8
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	4	4	-
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	8	4	4
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	10	6	4
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	6	6	-
Зачет	**2**	**2**	**-**
Итого:	**46**	**30**	**16**

Содержание

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета

Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности

Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов

Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера**.** Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса

Тема 2. Ценообразование в общественном питании

Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания.

Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства

Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета

План-меню, его назначение, виды, порядок составления.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий

практические занятия

- ✓ Работа со Сборником рецептур:
  - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,
  - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья
- ✓ Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день
- ✓ Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.

Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация

Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц.

Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление

Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания

Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков

Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой

практические занятия

- ✓ Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.

Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания

Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.

Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.

Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.

практические занятия

- ✓ Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве

Тема 6.Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

Правила торговли. Виды оплаты по платежам

Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями

Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;		
- оформлять документы первичной	Правильность, полнота	**Текущий контроль:**

отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам	выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д.	- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете
ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.8,	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лаборат

		орных занятий
ОК01-07,09,10	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лаборат орных занятий

Информационное обеспечение реализации программы

Печатные издания*:*

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

10. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.

11. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2016.-176с.

Электронные издания:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»

3. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

5. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/

6. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"**http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/**

7. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утвржденны Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. ***http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/***

8. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. ***http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/***

9. http://economy.gov.ru

10. http://www.consultant.ru

Приложение 6

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация производства общественного питания»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 16472 «Пекарь»

1.2. **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

- применять современные технологии, формы и методы обслуживания;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- осуществлять приемку продуктов по количеству и качеству;
- разрабатывать структуру производства;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;

- обеспечивать соблюдение технологического процесса производства, проводить бракераж готовой продукции.

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

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; - методы, формы, средства обслуживания;
- виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- правила составления и оформления меню;
- общие правила сервировки и оформления столов;
- особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- порядок предоставления различных услуг;
- классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности;
- структуру предприятий;
- организацию снабжения складского и тарного хозяйства;
- структуру производства, элементы производственного и технологического процессов;
- организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;
- основные категории производственного персонала, требования к нему.

Учебно-тематический план дисциплины
«Организация производства общественного питания»

Наименование тем	**Всего часов**	**В том числе**	
		теоретические занятия	**практические и лабораторные занятия**
Тема 1.1. Введение	2	2	-
Тема 1.2. Классификация предприятий общественного питания	2	2	-
Тема 1.3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	8	8	-
Тема 1.4. Организация складского и тарного хозяйства	8	8	-
Тема 1.5. Организация работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений	8	8	-
Тема 1.6. Организация работы раздачи.	4	4	-
Тема 1.7. Характеристика торговых помещений.	2	2	
Тема 1.8. Столовая посуда, приборы, бельё.	2	2	
Тема 1.7. Организация труда персонала на производстве.	2	2	-
Зачет	**2**	**2**	**-**
Итого:	**40**	**40**	**-**

Содержание

Тема 1.1. Введение

Основные понятия: общественное питание, услуги общественного питания. Экономические и социальные задачи общественного питания. Отраслевые особенности. Этапы развития, современное состояние общественного питания в условиях рыночной экономики.

Тема 1.2. Классификация предприятий общественного питания

Основные понятия и определения. Организационно-правовые формы и классификация предприятий общественного питания, особенности их производственной и торговой деятельности.

Классификация, основные типы и классы предприятий, требования к ним. Отличительные признаки различных типов и классов.

Тема 1.3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения

Современные требования к организации снабжения продовольственного и материально-технического.

Источники снабжения и поставщики продовольственного сырья, нормативные документы, регламентирующие договорные отношения.

Формы и способы доставки продуктов. Правила приемки продовольственных товаров, товарные запасы.

Организация продовольственного и материально-технического снабжения

Тема 1.4. Организация складского и тарного хозяйства

Виды складских помещений, требования к ним.

Комплекс складских операций.

Оборудование складских помещений, в т. ч. инвентарь, инструменты.

Условия хранения продуктов, их отпуск на производство.

Организация тарного хозяйства.

Тема 1.5. Организация работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений

Назначение, размещение производственных цехов, ассортимент выпускаемой продукции.

Организация технологического процесса и рабочих мест в заготовочных, доготовочных и специализированных цехах.

Производственные вспомогательные помещения: понятия и назначение.

Размещение, организация работы производственных вспомогательных помещений.

Условия труда в цехах.

Тема 1.6. Организация работы раздачи.

Правила реализации готовой кулинарной продукции на предприятии, вне зала, вне предприятия, их информационное обеспечение. Назначение, виды и организация работы раздачи.

Особенности реализации покупных товаров. Дополнительные услуги по реализации готовой продукции.

Тема 1.7. Характеристика торговых помещений

Виды торговых и вспомогательных помещений, их назначение, характеристика, оснащение

Тема 1.8. Столовая посуда, приборы, бельё.

Виды столовой посуды, приборов, белья, их назначение. Критерии подбора посуды для предприятий питания, правила хранения и учета.

Тема 1.7. Организация труда персонала на производстве.

Основные понятия, сущность, задачи, направления организации труда. Основы нормирования труда. Требования к производственному персоналу

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы
Знать: - основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания; - классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; - методы, формы, средс обслуживания; - виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; - правила составления и оформления меню; - порядок предоставления различных услуг; - классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности; - структуру предприятий; - организацию снабжения складского и тарного хозяйства; - структуру производства, элементы производственного технологического процессов; организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственн цехов и вспомогательных помещений; - основные категории производственного персонала, требования к нему	Полнота ответов, точность формулировок, Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса (фронтальный, комбинированный, индивидуальный, взаимный, экспресс опрос); тестирования; - понятийного диктанта; - проведения практических занятий. -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: устных ответов, тестирования
Уметь: - применять	Правильность, полнота	

современные технологии, формы и методы обслуживания; - составлять и заключать договора на поставку товаров; - осуществлять приемку продуктов по количеству и качеству; - разрабатывать структуру производства; - рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала; - обеспечивать соблюдение технологического процесса производства, проводить бракераж готовой продукции	выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	

Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2008. – 176 с.: ил.

2. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебник. - М.: Деловая литература, 2002.

Дополнительные источники (печатные издания)

1. Справочник технолога общественного питания. - М.:Колос, 2006

2. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Р.:Феникс, 2006.

3. Зигель С. и Л., Лингер Х. и Р., Штиклер Г., Гутмайер В. Ресторанный сервис. - М.:Центрполиграф, 2002

4. Максименко О. И. Энциклопедия этикета. – М.:Астрель, 2004.

5. Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М., 2010г

Приложение 7

Рабочая программа дисциплины
«Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **16472 «Пекарь»**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Учебно-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**	**8**	**8**	**-**
2.1.	Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них	2	2	-
2.2.	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте	1	1	-
2.3.	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах	1	1	-
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**	**2**	**2**	**-**
3.1.	Состав и организационная структура Вооружённых Сил.	1	1	-
3.2.	Виды Вооружённых Сил и	1	1	-

	рода войск.			
4.	**Основы медицинской помощи**	**2**	**2**	**-**
4.1.	Оказание первой помощи пострадавшим	1	1	-
4.2.	Порядок работы медучреждений при оказании первой медицинской помощи.	1	1	-
	Зачет	**2**	**2**	**-**
	Итого:	**20**	**20**	**-**

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 эвакоперевозок. 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 Вооруженных 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 дыхание 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.: НЦ 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.

Приложение 8

Рабочая программа

профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и разделка теста»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 16472 «Пекарь»

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:
- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;
- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;

знать:
- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;
- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;
- рецептуры приготовления смазки;
- приемы отделки поверхности полуфабрикатов;
-режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
- правила безопасного обслуживания оборудования

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приготовление и разделка теста, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 1.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 1.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам

ПК 1.3. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 1.4. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 1.5. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 1.6. Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 1.7. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 1.8. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 1.9. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Учебно-тематический план

профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и разделка теста»

Наименование тем	**Всего часов**	**В том числе**	
		теоретические занятия	**Практические и лабораторные занятия**
Раздел 1. Характеристика основного и дополнительного сырья, требования к его качеству			
Тема 1.1 Основное и дополнительное сырье.	2	2	
Раздел 2. Подготовка сырья к пуску в производство			
Тема 2.1 Подготовка сырья к пуску в производство	4	2	2
Тема 2.2. Технологическая схема приготовлени заварки	4	2	2
Тема 2.4. Технологическая схема приготовления опары	4	2	2
Раздел 3. Технологический процесс приготовления теста			
Тема 3.1. Рецептура	2	2	
Тема 3.2. Приготовление теста	10	2	8
Тема 3.3. Готовность теста	2	2	
Раздел 4. Разделка теста			
Тема 4.1 Разделка теста для хлебобулочных сдобных изделий	18	2	16
Тема 4.2. Разделка теста для бараночных сухарных изделий.	10	2	8
Раздел 5. Расстойка тестовых заготовок.			
Тема 5.1 Расстойка тестовых заготовок формовоі ,подового хлеба и булочных изделий	8	8	

Раздел 6. Формование тестовых заготовок			
Тема. 6.1. Формование тестовых заготовс формового, подового хлеба и булочных изделий	14	2	12
Раздел 7. Разделка теста для мучных и кондитерских изделий.			
Тема 7.1 Формование теста для основны полуфабрикатов в производстве пирожных тортов.	10	2	8
Тема 7.2. Формование теста для печенья, гале крекеров, пряничных изделий и вафель.	10	2	8
Тема 7.3. Разделка дрожжевого теста для мучны кондитерских изделий	10	6	4
Тема 7.4. Разделка бездрожжевого теста: сдобног вафельного, песочного, пряничного, бисквитног заварного, слоеного, миндального, воздушного.	10	6	4
Дифференцированный зачет	**2**	**2**	**-**
Итого:	**120**	**46**	**74**

Содержание

Раздел 1. Характеристика основного и дополнительного сырья, требования к его качеству

Тема 1.1 Основное и дополнительное сырье

Мука виды и сорта муки. Химический состав пшеничной и ржаной муки. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки. Газообразующая способность пшеничной муки. Сила муки. Сахар, мед, патока. Яйца и яичные продукты. Масло, маргарин и жиры. Разрыхлители теста

Молоко и молочные продукты. Овощи, фрукты, ягоды и крупы. Цукаты, изюм, курага, чернослив. Вкусовые и ароматические вещества. Орехи и мак. Пищевые добавки.

Раздел 2. Подготовка сырья к пуску в производство

Тема 2.1 Подготовка сырья к пуску в производство

Хранение муки. Требования к складам. Подготовка муки к пуску в производство. Процессы, происходящие в муке при хранении. Хранение и подготовка к производству соли и дрожжей. Хранение и подготовка к производству яиц, жира, сахара, молока. Взаимозаменяемость сырья.

Технологическая схема дозирования сырья. Дозирование сыпучих компонентов. Дозирование жидких компонентов

Практическое занятие:

Составление схем дозирования для сыпучих и жидких компонентов.

Тема 2.2. Технологическая схема приготовления заварки

Приготовление и применение заварок. Классификация заварок: - простые (осахаренные и неосахаренные); - соленые; - сбраженные; - заквашенные

Практические занятия:

Составление схемы классификации заварок

Тема 2.4. Технологическая схема приготовления опары

Особенности процессов, происходящих при приготовлении опары

Лабораторная работа:

Составление технологической схемы приготовления опары

Раздел 3. Технологический процесс приготовления теста

Тема 3.1. Рецептура

Рецептура. Замес теста. Периодический замес. Непрерывный замес

Тема 3.2. Приготовление теста

Образование теста. Физико-химические процессы, происходящие при замесе теста. Коллоидные процессы. Биохимические процессы. Фазы созревания теста. Способы приготовления пшеничного теста. Способы приготовления ржаного теста.

Практическое занятие.

Составление схем, таблиц

Тема 3.3. Готовность теста

Определение готовности теста. Способы определения готовности теста.

Раздел 4. Разделка теста

Тема 4.1 Разделка теста для хлебобулочных и сдобных изделий

Понятие разделки теста. Деление теста на куски. Округление тестовых заготовок. Предварительная расстойка. Формование тестовых заготовок. Окончательная расстойка. Разделка теста для формового хлеба. Механизированная разделка теста для подового хлеба. Механизированная разделка теста для булочных изделий. Разделка теста для замороженных изделий.

Лабораторные работы

Ручная разделка теста для хлеба.

Ручная разделка теста для булочных и сдобных изделий.

Разделка теста для слоёных изделий.

Практические занятия:

Дефекты изделий, вызванные нарушением режима разделки теста

Тема 4.2. Разделка теста для бараночных и сухарных изделий.

Натирка, отлѐжка и формование тестовых заготовок для бараночных изделий. Расстойка, ошпарка тестовых заготовок. Формование и расстойка заготовок для плит.

Лабораторные работы:

Разделка сдобных пшеничных сухарей. Разделка бараночных изделий.

Практические занятия:

Зарисовать схему разделки пшеничных сухарей.

Раздел 5. Расстойка тестовых заготовок.

Тема 5.1 Расстойка тестовых заготовок формового, подового хлеба и булочных изделий

Основные операции расстойки теста, их назначение. Предварительная расстойка при производстве формового, подового хлеба. Окончательная расстойка тестовых заготовок. Ознакомление с оборудованием для расстойки тестовых заготовок. Основные правила безопасности эксплуатации и рационального технического обслуживания оборудования для расстойки.

Раздел 6. Формование тестовых заготовок

Тема. 6.1. Формование тестовых заготовок формового, подового хлеба и булочных изделий

Основные операции формования теста, их назначение. Ознакомление с оборудованием для формования тестовых заготовок. Основные правила безопасности эксплуатации и рационального технического обслуживания оборудования для формования.

Лабораторные работы:

«Формование тестовых заготовок».

«Формование булочных изделий».

Практические занятия:

Зарисовка схемы формования подового хлеба.

Раздел 7. Разделка теста для мучных и кондитерских изделий.

Тема 7.1 Формование теста для основных полуфабрикатов в производстве пирожных и тортов.

Основные операции формования теста, их назначение. Ознакомление с оборудованием для формования тестовых заготовок. Основные правила безопасности эксплуатации и рационального технического обслуживания оборудования для формования

Лабораторные работы

Формование полуфабрикатов для пирожных и тортов (бисквитные, слоеные, песочные).

Практические занятия:

Дефекты изделий, вызванные неправильной технологией формования теста.

Тема 7.2. Формование теста для печенья, галет, крекеров, пряничных изделий и вафель.

Основные операции формования теста, их назначение. Ознакомление с оборудованием для формования тестовых заготовок. Основные правила безопасности эксплуатации и рационального технического обслуживания оборудования для формования.

Лабораторные работы:

Формование песочного и пряничного теста.

Практические занятия:

Изучение способов формования теста.

Тема 7.3. Разделка дрожжевого теста для мучных кондитерских изделий

Основные операции разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; работать с полуфабрикатами из замороженного теста.

Способы разделки различных видов теста (опарного, слоеного, безопарного), порядок укладки дрожжевого теста на листы, платки и в формы.

Рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности дрожжевого теста, режим расстойки дрожжевого теста для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности.

Причины дефектов дрожжевого теста от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления.

Практическое занятие.

Разделка дрожжевого теста. Укладка дрожжевого теста.

Тема 7.4. Разделка без дрожжевого теста: сдобного, вафельного, песочного, пряничного, бисквитного, заварного, слоеного, миндального, воздушного.

Технологии разделки: бездрожжевого теста: сдобного, вафельного, песочного, пряничного, бисквитного, заварного, слоеного, миндального, воздушного.

Лабораторная работа:

Разделка бездрожжевого теста

Контроль и оценка результатов освоения модуля осуществляется преподавателем и мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	- правильное распознавание ассортимента хлебобулочных изделий - точное приготовление массы тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента - точное деление теста вручную на куски заданной массы - правильная эксплуатация тестоделительных машинах –	- наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках - оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии
Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	- правильное распознавание ассортимента хлебобулочных изделий -правильное формование заготовки - правильная эксплуатация формующего оборудования	- наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках - оценка практических действий обучающихся по

		выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии
Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	- правильное распознавание ассортимента мучных кондитерских изделий - правильное разделывание теста различными способами	- наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках - оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии
Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	- обоснованный выбор порядка укладки полуфабрикатов -точное определение рецептуры приготовления смазки -правильное отделывание поверхности полуфабрикатов - точное определение причин дефектов от неправильной укладки	- наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках - оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии
Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.	- правильная эксплуатация оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок - правильная настройка оборудования - правильное обслуживание и устранение мелких неполадок	- наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной

		практиках - оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии
Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.	- правильная эксплуатация шкафа окончательной расстойки - правильный выбор режимов расстойки и способов их регулирования	- наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках - оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии Дифференцированный зачёт

Информационное обеспечение обучения

Нормативные источники:

1. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document

2. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document

4. ГОСТ 31805-2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия (утв. Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (Inter-Governmental Council on Standardization, Metrology, and Certification 42) 15.11.2012 г, , Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (1633-ст) 29.11.2012 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://meganorm.ru

5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного

сырья и пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, с изм. и доп. № 1–4). [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://meganorm.ru
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://meganorm.ru
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.). [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://meganorm.ru
8. СанПиН 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий" (вместе с "СП 2.3.4.3258-15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарно-эпидемиологические правила") (Зарегистрировано в Минюсте России 19.02.2015 N 36110). [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://meganorm.ru
9. ОСТ10-060-95.Торты пирожные. Технические условия. [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://meganorm.ru

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для СПО/ И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2016.- 384 с.
2. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В.. Кондитер: учебное пособие – Ростов-на Дону: Феникс 2012 г.
3. Шумилкина М.Н. Кондитер: практические работы: учебно-методическое пособие для НПО/М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова.- Ростов н\Д: Феникс,2012.- 190 с.
4. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. – СПб.: Изд-во “ПРОФИКС”, 2013 г.

Дополнительные источники:

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО. - М.: Академия, 2003.
2. Бутейкис Н.Б., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО: - М.: Академия, 2010.
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2011 г.
4. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: уч.пособие для НПО. - М.: Академия, 2006.
5. Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студентов СПО.- М. Академия, 2007.
6. Потапова И.И. Изделия из теста: учебное пособие для НПО/ И. И. Потапова, Н.В. Корнеева.- 2-е изд., стер..- М. :Академия,2012.- 64 с.
7. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий/ Сост. А. В. Павлов.- СПб.: Профи, 2010.- 296 с.

8. Селезнев А. А. Библия Кондитера: кулинария/ А. Селезнев.- 3-е изд. доп.- М.: Эксмо,2012.- 512 с.
9. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учебное пособие для НПО.- М.: «Академия», 2009.
10. Цыганкова, Т.Б. Технология хлебопекарного производства: учебник для НПО/ Т.Б.Цыганкова. - М.: ПрофОбрИздат, 2010.
11. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.

Интернет-ресурсы:

1. Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://supercook/ru
Тайны кулинарии [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://x-food/ru

Приложение 9

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 16472 «Пекарь»

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

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

- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
-режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
- приемы посадки полуфабрикатов в печь;
- методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
- методы расчета выхода готовой продукции;
- методы определения готовности изделий при выпечке;
- правила техники безопасности при выработке готовой продукции;
- нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.
- правила безопасного обслуживания оборудования

уметь:

- определять готовность полуфабрикатов к выпечке;
- режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий при выпечке;
- разгружать печь;
- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;

- приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

иметь практический опыт:

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
-выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;

выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;

- наладки и регулирования режима работы печи

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приготовление и разделка теста, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Общие компетенции

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

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

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

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей

Профессиональные компетенции

ПК 2.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 2.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 2.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 2.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий

Учебно-тематический план
профессионального модуля ПМ.02 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»

Наименование тем	Всего	В том числе

	часов	теоретические занятия	Практические и лабораторные занятия
Раздел 1. Выпечка хлеба			
Тема 1.1 Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке	10	6	4
Раздел 2. Хлебопекарные печи.			
Тема 2.1. Классификация печей**.**	18	6	12
Раздел 3. Режим выпечки хлебных изделий			
Тема 3.1. Определение готовности хлеба	12	4	8
Тема 3.2. Особенности выпечки хлебобулочных, бараночных изделий	34	10	24
Раздел 4. Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий			
Тема 4.1 Сиропы. Помада. Отделочная крошка.	30	10	20
Раздел 5. Украшения для пирожных и тортов			
Тема 5.1. Украшения для пирожных и тортов**.**	60	12	48
Раздел 6. Приготовление пирожных			
Тема 6.1. Пирожные бисквитные, песочные, слоеные, заварные	28	12	16
Раздел 7 Приготовление тортов.			
Тема 7.1. Бисквитные, песочные, слоеные торты**.**	36	12	24
Дифференцированный зачет	**2**	**2**	**-**
Итого:	**230**	**74**	**156**

Содержание

Раздел 1. Выпечка хлеба

Тема 1.1 Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке.

Прогревание теста хлеба при выпечке; Образование корки; Образование мякиша; Увеличение объема изделий;

Микробиологические процессы, протекающие при выпечке; Биохимические процессы, протекающие при выпечке; Упек.

Практические занятия:

Расчёт уменьшения массы при выпечке (упек)

Раздел 2. Хлебопекарные печи.

Тема 2.1. Классификация печей.

Ассортимент вырабатываемых изделий;

Способ обогрева пекарной камеры;

Конструкция пекарной камеры; Производительность;

Конструкция пода;

Лабораторные работы:

Изучение классификации печей.

Практические занятия:

Печь ФТЛ-2;

Печь ФТЛ-2-66

Раздел 3. Режим выпечки хлебных изделий

Тема 3.1. Определение готовности хлеба

Цвет корки; Состояние мякиша; Относительная масса

Лабораторная работа.

Выпечка хлеба

Тема 3.2. Особенности выпечки хлебобулочных, бараночных изделий.

Подовый хлеб (обжарка); Булочные изделия; Сдобные изделия; Бараночные изделия; Сушка сухарных изделий.

Лабораторные работы:

Выпечка Подовый хлеб (обжарка);

Булочные изделия;

Сдобные изделия;

Бараночные изделия;

Сушка сухарных изделий.

Практические занятия:

Составление таблиц, расчет рецептур.

Раздел 4. Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий

Тема 4.1 Сиропы. Помада. Отделочная крошка.

Технология приготовления; Крепость сиропа (тонкая и толстая нить); Помада основная, сахарная, шоколадная, молочная;

Отделочная крошка.

Лабораторные работы:

Технология приготовления;

Крепость сиропа (тонкая и толстая нить);

Помада основная, сахарная, шоколадная, молочная;

Отделочная крошка.

Практические занятия:

Расчѐт рецептур.

Раздел 5. Украшения для пирожных и тортов

Тема 5.1. Украшения для пирожных и тортов.

Украшения из: крема, желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов, помады, глазури, кандира, сахарных мастик и марципана; посыпки, шоколад, карамель.

Лабораторные работы:

Приготовление: крема, желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов, помады, глазури, кандира, сахарных мастик и марципана; посыпки, шоколад, карамель.

Практические занятия:

Изучение рецептур.

Раздел 6. Приготовление пирожных

Тема 6.1. Пирожные бисквитные, песочные, слоеные, заварные

Технология приготовления: бисквитные, песочные, слоеные, заварные пирожные.

Лабораторная работа.

Приготовление: бисквитных, песочных, слоеных, заварных пирожных

Тема 6.2. Пирожные Воздушные, Миндальные, Крошковые, Десертные

Технология приготовления: Воздушные, Миндальные, Крошковые, Десертные пирожные.

Лабораторные работы:

Приготовление: Воздушных,

Миндальных,

Крошковых,

Десертных пирожных.

Практические занятия:

Составление таблиц, расчет рецептур

Раздел 7 Приготовление тортов.

Тема 7.1. Бисквитные, песочные, слоеные торты.

Технология приготовления: бисквитных, песочных, слоеных, заварных тортов.

Лабораторная работа.

Приготовление: Воздушных,

Миндальных,

Крошковых,

Десертных тортов.

Практические занятия:

Составление таблиц, расчет рецептур.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий Контролировать и регулировать режим приготовления	–Выпекает хлеб, хлебобулочные и бараночные изделия. –Определяет готовность полуфабрикатов после окончания расстойки и –выпекания. –Загружает полуфабрикаты в печь. Определяет готовность –изделий при выпечке. –Разгружает печь. –Оценивает качество выпеченных изделий по органолептическим показателям. –Применяет различные методы определения готовности полуфабрикатов к выпечки. Знает ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Применяет различные приемы посадки полуфабрикатов в печь.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работ

	–Знает методы определения готовности изделий при выпечки. –Контролирует паровой и температурный режим –пекарной камеры. –Определяет выход готовой продукции, рассчитывает упек и усушку. –Знает методы расчета упека и усушки хлебных изделий. –Знает методы расчета готовой продукции. –Готовит отделочную крошку, помаду. Производит отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой. –Знает нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия –Выпекает сушки, сухарные изделия. Выпекает сухарные плиты и производит сушку нарезанных ломтей сухарей. –Выполняет условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей. –Выпекает полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Выпекает кексы, пряники, торты	наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы наблюдение и оценка выполнения мучных кондитерских изделий. - оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии
Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	Контролирует режимы выпечки для различных видов мучных кондитерских изделий. Регулирует режимы работы печи. Выполняет правила техники безопасности при выборке готовой продукции. практических работ,	оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы Дифференцированный зачёт

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Г.Г. Долматов, Н.И. Селина, Г.В. Ткачева, Н.В. Шестакова «Технология хлебопекарного производства»: учеб. пособие для обучающихся по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и по профессии «Пекарь»/Г.Г. Долматов и др. –М: Гуманитар. изд. центр ВЛАДОС,2012.-333с:ил.

2. Ю.А. Калошин, М.Е. Чернов, В.М. Хромеенков, М.В Калачев, А.А. Либкин,

Л.В. Верняева «Основы расчета оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий» Текст: учебное пособие/Калошин Ю.А., Чернов М.Е., Хромеенков В.М., Калачев М.В., Либкин, А.А., Верняева, Л.В. Под общей ред. Ю.А. Калошина- М:ДеЛи принт,2012.-192с.

3.Килкаст Д., Субраманиами П. «Стабильность и срок годности». Хлебобулочные и кондитерские изделия/Д. Килкаст, П. Субраманиами (ред.-18 сост.).- Перев.с англ. Под научн. ред. канд. техн. наук, доц. Ю.Г. Базарновой.
-СПб,:ИД»Профессия»,2012.-444с.,ил.табл.

4. Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских
изделий: учебник для проф. образования/Н.Г. Бутейкис.-12-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия»,2012.-336с.,[8] с. Цв.ил.

Дополнительные источники:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Под общ. ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2002. ~ 414 с.

2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2009.-304с.

3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов / Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.3.1078-01. - М.: РИТ Экспресс, 2002.-216 с.

4. Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д. и др. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. -М.: Пищевая промышленность, 1999.-216 с.

5. Хромеенков В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2000.

6. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2001

7. Цыганова Т.Б., Матвеева И.В. Справочное пособие по контролю за качеством хлебобулочных и макаронных изделий. - М.: Госхлебинспекция, 1999. -110 с.

8. Ковальская Л.П., Мелькина Г.М., Дубцов Г.Г., Дробот В.И. Общая технологии пищевых производств. - М.: Колос, 1993. - 383 с.

9. Кузнецова Л.И., Синявская Н.Д., Афанасьева О.В., Фленова Е.Г. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки. - СПб, 2003. - 298 с.

10. Матюхина 3. П. Товароведение пищевых продуктов / 3. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2008.

11. Матюхина 3. П. Основы физиологии питания, микробиологии,

гигиены и санитарии/3. П. Матюхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2008

12. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности / Л. А. Сарафанова. — СПб : Профессия, 2005.
13. СанПиНы, ГОСТы, ТУ

Учебная практика

Ознакомление с оборудованием для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству.
Доставка, прием, размещение и хранение муки в тарных и бестарных складах. Методы контроля качества муки
Основные вредители муки. Борьба с ними.
Ознакомление с механическим и пневматическим оборудованием транспортировки муки.
Ознакомление с дозаторами муки. Правила эксплуатации.
Хранение и подготовка соли и дополнительного сырья.
Ознакомление с оборудованием для подготовки дополнительного сырья для производства хлеба.
Ознакомление с дозаторами и дозировочными станциями для жидких компонентов. Правила эксплуатации.
Ознакомление с технологическим оборудованием тестомесильного отделения. Характеристика способов замеса теста.
Ознакомление с производственными рецептурами.
Приготовление теста на густой опаре.
Приготовление теста на большой густой опаре.
Порядок загрузки сырья в бункерный агрегат.
Ознакомление с тестоприготовительными агрегатами непрерывного действия. Приготовление теста на жидкой опаре.
Приготовление хлебобулочных изделий с применением закваски. Приготовление теста на диспергированной фазе.
Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна.
Приготовление теста на сухих смесях
Приготовление теста безопарным способом.
Ускоренные способы приготовления теста.
Новые технологии приготовления ржаного теста.
Способы приготовления ржаного теста.
Приготовление жидких заквасок Изучение влияния различных параметров на качество жидких ржаных заквасок.
Обслуживание и обработка оборудования кондитерского цеха.
Освоение приемов пользования производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
Взвешивание сырья и подготовка его к производству
Замес дрожжевого, сдобного пресного, теста и способы разрыхления.. обслуживание оборудования для приготовления дрожжевого, сдобного пресного, песочного теста. приготовление бисквитного, заварного, слоеного теста.
Организация рабочего места и выполнение основных операций по разделке теста.
Деление теста на куски с помощью делителя.

Определение массы куска теста с учетом упека и усушки.
Контроль и регулирование массы тестовых заготовок.
Разделка теста для формового хлеба.
Загрузка теста в тестоделительную машину и укладка в металлические формы. Округление кусков теста. Работа на округлительных машинах.
Освоение рабочих приемов разделки теста для подового хлеба.
Ознакомление с комплексно-механизированными линиями для производства круглого подового хлеба.
Предварительная расстойка при производстве булочных и сдобных изделий. Работа на тестозаготовочных машинах.
Освоение рабочих приемов разделки теста для булочных изделий. Ознакомление с механизированной линией для разделки булочных изделий. Организация рабочего места по выполнению основных операций расстойки теста.
Предварительная расстойка при производстве формового, подового хлеба. Окончательная расстойка тестовых заготовок.
Ознакомление с оборудованием для расстойки тестовых заготовок.
Основные правила безопасности эксплуатации и рационального технического обслуживания оборудования для расстойки.
Выполнение основных операций по разделке мучных кондитерских изделий из различных видов теста; работа с полуфабрикатами из замороженного теста; способы разделки различных видов теста (опарного, слоеного, безопарного), порядок укладки дрожжевого теста на листы, платки и в формы; приготовление смазки; приемы отделки поверхности дрожжевого теста режим расстойки дрожжевого теста для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; причины дефектов дрожжевого теста от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; обслуживание оборудования для окончательной расстойки теста.
Техника безопасности при разделке бездрожжевого теста. разделка мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), порядок укладки бездрожевого теста на листы, платки и в формы;
Выполнение приемов отделки поверхности бездрожевого теста; причины дефектов бездрожевого теста неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;

Производственная практика

Выполнение работ по организации рабочего места тестоприготовительного отделения
Выполнение работ по хранению и подготовке сырья для приготовления различных видов теста; приготовление хлебного теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; Выполнение работ по хранению и подготовке сырья для приготовления различных видов кондитерского теста: бисквитного, песочного, заварного, пресного сдобного, пряничного, вафельного, сахарного, крошкового, воздушного, миндального, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживание оборудования для приготовления теста;
Организация рабочего места тестоделительном отделении Деления теста вручную; работы на тестоделительных машинах; работы на машинах для формования тестовых заготовок; настройки и регулирования режимов работы оборудования; устранения мелких неполадок

оборудования; формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; работы на машинах для формования тестовых заготовок; настройки и регулирования режимов работы оборудования; заданной массы, обслуживание дежеподъемников, тестоделителей, оборудования для формования тестовых заготовок.

Проведение предварительной (промежуточной) расстойки;

Контроль качества окончательной расстойки.

Выполнение работ по хранению и подготовке сырья для приготовления различных видов полуфабрикатов; обслуживания оборудования для приготовления полуфабрикатов;

Выполнение работ по разделке теста вручную при приготовлении мучных кондитерских изделий,

Безопасная эксплуатация и обслуживание тесторазделочных и отсадочных машин

Оценочные материалы

Дисциплина «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Промежуточный контроль

Темы для дифференцированного зачета в форме теста

1. Укажите, какие предпосылки необходимы для эффективного функционирования рыночной экономики:

- самостоятельность экономических субъектов на рынке;
- государственное планирование;
- свободный выбор партнеров по хозяйственным связям;
- централизованное установление цен;
- конкуренция производителей;
- централизованное распределение ресурсов и прикрепление производителей к потребителям;
- превращение экономики в открытую систему путем включения российской экономики во всемирные хозяйственные связи.

2. С какими видами рыночной деятельности вы сталкиваетесь в обычной жизни?
3. Изобразите графически кривые спроса и предложения товара. Как называется точка их пересечения?
4. Что означает равновесие между спросом и предложением?
5. Кратко изложите сущность предпринимательства.
6. Что такое конкуренция между производителями? Используя законы спроса и предложения, объясните, как связаны конкуренция и цены на товары и услуги.
7. Какие виды собственности вы знаете?
8. Почему именно производство следует считать основой экономики? Что такое структура производства, чем она характеризуется?
9. В каком случае говорят, что производство экономически эффективно?
10. Кто является субъектом малого предпринимательства?
11. Можно ли назвать юридическим лицом:

- владельца автомашины;

- акционерную компанию, производящую оборудование для добычи нефти;
- университет;
- директора банка?

12. В чем заключается государственная регистрация? Каковы её особенности для субъектов малого предпринимательства?
13. Назовите признаки коммерческих организаций. Основные отличия коммерческих организаций от некоммерческих.
14. В чем состоят сущность и особенности организационно-правовых форм хозяйствования?
15. Какова роль малых предприятий в формировании рыночной экономики?
16. В чем состоит преимущество малого предпринимательства?
17. Составьте перечень мероприятий по развитию малого бизнеса, которые, по вашему мнению, могут быть реализованы в вашем регионе.
18. Опишите собственную предпринимательскую идею и возможные пути ее реализации.
19. Что входит в понятие «прибыль»?
20. Что значит «издержки производства»?
21. Какими функциями обладает себестоимость?
22. Объясните понятие «рентабельность».
23. Что означает термин «бизнес-план»?
24. Кто заинтересован в бизнес - планировании?
25. Перечислите этапы составления бизнес-плана.
26. Что должен включать в себя план производства, финансовый план?
27. Что составляет стратегию маркетинга?
28. Почему потребителю необходима реклама?
29. Выполните схему визитной карточки с изображением фирменной символики: названия, логотипа, адреса, телефона предприятия общественного питания (кафе, ресторана, столовой, бара или др.). Для разработки визитной карточки, используйте Вашу предпринимательскую идею.
30. Охарактеризуйте производительность труда как экономическое понятие, отражающее эффективность использования рабочей силы, трудовых ресурсов.
31. От чего зависит производительность труда?
32. В чем вы видите причины низкой производительности труда?
33. Каким образом можно повлиять на производительность и эффективность труда?
34. Какие системы оплаты труда вы знаете?
35. Какую роль играет государство в формировании заработной платы?
36. Из чего складывается заработная плата?
37. В чем сущность премирования?
38. В чем преимущество сдельной оплаты труда над повременной и наоборот?

«5» - 80% - 100% правильно отвеченных вопросов
«4» - 70% - 80% правильно отвеченных вопросов
«3» - 50% - 70% правильно отвеченных вопросов
Менее 50% правильно отвеченных вопросов отрицательная оценка.

Дисциплина «Организация производства предприятий общественного питания»

Промежуточный контроль

Темы для дифференцированного зачета в форме теста

1.Для чего предназначено предприятие общественного питания?

2. По каким признакам классифицируют предприятия общественного питания?

3. Как подразделяют предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?

4. Какие предприятия общественного питания делятся на классы?

5. Назовите признаки классов.

6. Как делятся предприятия в зависимости от обслуживаемого контингента?

7. Дайте характеристику кафе, как типа предприятия общественного питания.

8. Дайте характеристику закусочной.

9. Какие специализированные закусочные вы можете назвать?

10. Что является источником продовольствия для предприятий общественного питания?

11. Основные принципы товародвижения.

12. Как организуется приёмка продовольственных товаров?

13. В чём назначение складских помещений?

14. Условия хранения продуктов в предприятиях общественного питания.

15. Правила отпуска продукции на производство.

16. В чем назначение кулинарного цеха?

17. Какие помещения входят в состав кулинарного цеха?

18. Перечислите ассортимент продукции холодного отделения кулинарного цеха.

19. Какое оборудование используют в холодном отделении кулинарного цеха?

20. Перечислите ассортимент кулинарных изделий горячего отделения кулинарного цеха.

21. Как организуются рабочие места в горячем отделении кулинарного цеха?

22. Для чего предназначен холодный цех? Перечислите ассортимент холодного цеха.

23. Какие требования предъявляются к планировке холодного цеха?

24. Почему в холодном цехе при приготовлении кулинарной продукции необходимо строго соблюдать правила санитарии и личной гигиены?

25. Где организуют кондитерские цехи?

26. Из каких стадий состоит технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий?

27. Перечислите виды и типы оборудования, используемые в кондитерских цехах

28. Какие яйца запрещается применять при изготовлении кондитерских изделий? Почему?

29. Как обрабатывают яйца перед использованием в кондитерских цехах?

30. Сроки и условия хранения кондитерских изделий.

31. Какие правила безопасности нужно соблюдать при работе с универсальными приводами?

32. Назовите преимущества универсальных приводов перед индивидуальными.

33. Назовите сменные механизмы к универсальному приводу ПУ-0,6, ПГ-0,6, ПХ-0,6.

34. Почему запрещается разбирать сменный механизм при включенном электродвигателе?

35. ДЛЯ чего производится калибровка овощей перед их очисткой в машинах?

36. Расскажите правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-250.

37. ТБ и БТ при работе на мясорубке с индивидуальным приводом.

38. Как правильно собрать мясорубку для работы на ней?

39. В чем заключается причина неисправности мясорубки, когда она не режет, а мнет мясо?

40. Для чего служит шнек мясорубк?
41. Какой привод у мясорубки МИМ-60?
42. Расшифруйте маркировку машин: МИМ-105, МС8-150, МРМ-15, МФК-2240.
43. Для чего служит предохранительная решетка в машине МРТ-60М?
44. Какие взбиватели, используются на машине МВ-35М?
45. Правила техники безопасности и безопасности труда на машинах в кондитерском цехе.
46. Как правильно произвести замес теста в тестомесильной машине?
47. В чем состоит принцип действия взбивальных машин?
48. Назовите источники тепла и теплоносители.
49. Как регулируется температура в котле КПЭ-100?
50. В чем отличие стационарных котлов от опрокидывающих?
51. Каково назначение манометра, установленного на котле КПГ-60?
52. Какие преимущества электрического обогрева?
53. Назовите требования ТБ при работе с электрокотлами.
54. Как и в каких котлах производится варка продуктов в функциональных емкостях?
55. Назовите контрольно-измерительные приборы и принцип их работы.
56. Назовите аппараты, применяемые на предприятиях общественного питания для жаренья и выпекания продуктов питания.
57. Расшифруйте символ обозначения оборудования ШПЭСМ-3 и назовите основные правила эксплуатации.
58. Назовите устройство и правила эксплуатации электрических сковород.
59. Какими приборами и в каком соотношении регулируется мощность конфорок электроплит?
60. Каковы требования техники безопасности при работе на электрических плитах?
61. Назовите устройство, назначение и принцип работы мармита МСЭСМ-3.
62. Какие требования техники безопасности необходимо соблюдать при работе с мармитами?
63. Назовите виды линий ЛС и их назначение.
64. В чем главные различия мармитов марки МНЭ-22 и МНП-20?
65. Кем и как на предприятиях общественного питания проводится бракераж готовых блюд?
66. Каковы цели и состав бракеражной комиссии?
67. Каковы санитарно-гигиенические требования подачи первых и вторых блюд?
68. Какие блюда и кулинарные изделия запрещается оставлять на следующий день?
69. Каковы правила отпуска блюд и кулинарных изделий в филиалы и буфеты?
70. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к нереализованной продукции?
71. Назовите способы охлаждения, применяемые на предприятиях общественного питания.
72. Назовите основные части компрессорной машины.
73. Дайте характеристику холодильного агрегата.
74. Какие холодильные агрегаты устанавливаются на холодильном оборудовании?
75. Назовите основные правила эксплуатации холодильного оборудования.
76. Назовите организации, которые должны осуществлять контроль за соблюдением законов по охране труда.
77. Почему необходимо защитное заземление для электрического оборудования?

78. Назовите возможные причины несчастных случаев на производстве.
79. Перечислите инструктажи по технике безопасности, которые проводятся на предприятии общественного питания.
80. Назовите основные вопросы инструкции по технике безопасности для повара во время работы на производстве.
«5» - 80% - 100% правильно отвеченных вопросов
«4» - 70% - 80% правильно отвеченных вопросов
«3» - 50% - 70% правильно отвеченных вопросов
Менее 50% правильно отвеченных вопросов отрицательная оценка.

Дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
Промежуточный контроль – зачет
Темы для подготовки к дифференцированному зачету в форме теста
1. Классификация микроорганизмов. Общая характеристика и важнейшие представители.
2. Строение клетки.
3. Характеристика бактерий.
4. Характеристика плесневых грибов.
5. Характеристика дрожжей
6. Характеристика ультрамикробов.
7. Химический состав микробной клетки.
8. Обмен веществ как главная особенность живого организма.
9. Питание микроорганизмов.
10. Дыхание микроорганизмов.
11. Спиртовое брожение.
12. Молочнокислое брожение.
13. Маслянокислое брожение.
14. Гниение : сущность, микроорганизмы-возбудители.
15. Влияние физических факторов на микроорганизмы.
16. Влияние химических факторов на микроорганизмы.
17. Влияние биологических факторов на микроорганизмы.
18. Распространение микроорганизмов и их роль в природе.
19. Микрофлора почвы.
20. Микрофлора воды.
21. Микрофлора воздуха.
22. Микрофлора тела человека.
23. Методика санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук.
24. Роль кишечной палочки как санитарно-показательного микроорганизма (ЛР)
25. Патогенные микроорганизмы.
26. Инфекция. Бактерионосительство.
27. Учение об иммунитете.
28. Микрофлора пищевых продуктов однородных групп.
29. Микробиологическое обоснование условий и сроков хранения и реализации, правила транспортировки кулинарной и кондитерской продукции.
30. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов.

31. Методика определения микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов, кулинарной продукции.
32. Гигиена и санитария.
33. Личная гигиена.
34. Производственная гигиена.
35. Медицинский контроль персонала предприятия общественного питания.
36. Пищевые инфекции.
37. Пищевые отравления микробного происхождения.
38. Пищевые отравления немикробного происхождения.
39. Гельминтозы
40. Методика анализа материалов расследования пищевых отравлений.(ПР)
41. Общие положения об охране окружающей среды.
42. Гигиена воздуха .
43. Гигиена водоснабжения.
44. Санитарно—гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных, торговых, административно-бытовых помещений.
45. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению.
46. Санитарно-гигиенические требования к конструкции и размещению торгово-технологического оборудования.
47. Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления оборудования, инвентаря, посуды, тары.
48. Гигиенические требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала.
49. Уборка помещений, виды и способы уборки, требования к уборочному инвентарю
50. Дезинфекция.
51. Дезинсекция и дератизация.
52. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.
53. Санитарные требования к условиям перевозки продовольственного сырья и продуктов питания.
54. Санитарные требования к приемке продовольственного сырья и продуктов питания.
55. Санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Гигиеническое обоснование оптимальных условий хранения продуктов.
56. Санитарные правила, условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
57. Санитарно-гигиенические требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья.
58. Гигиеническое обоснование санитарных условий процессов дефростации мороженых продуктов, приготовление мясного и рыбного фарша.
59. Санитарно-гигиеническая оценка различных способов тепловой обработки пищевых продуктов.
60. Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, холодных блюд
61. Санитарные требования к качеству фритюра.
62. Санитарные правила применения пищевых добавок.
63. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся кулинарной продукции.
64. Санитарные требования к контролю качества готовой продукции

65. Санитарные требования к процессам обслуживания посетителей и оказания различных видов услуг.
66. Методика разбора данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий.
67. Санитарное законодательство в пищевой промышленности.
«5» - 80% - 100% правильно отвеченных вопросов
«4» - 70% - 80% правильно отвеченных вопросов
«3» - 50% - 70% правильно отвеченных вопросов
Менее 50% правильно отвеченных вопросов отрицательная оценка.

Дисциплина «Основы калькуляции и учета»

Текущий контроль

Практическая работа № 1: Расчет расхода сырья по нормам взаимозаменяемости.

Положительная оценка ставится при выполнении правильного расчёта по заданному алгоритму.

Практическая работа № 2 Составление плана-меню

Положительная оценка ставится при правильном составлении произвольного меню

Практическая работа № 3 Составление калькуляционного расчёта на продукцию общественного питания.

Положительная оценка ставится при выполнении калькуляционного расчёта

Практическая работа № 4: Составление требований и накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой.

Положительная оценка ставится при выполнении задания по составлению накладной самостоятельно.

Промежуточный контроль

Темы для подготовки к зачету в форме теста

1. Понятие о хозяйственном учёте, его виды.
2. Задачи бухгалтерского учета.
3. Измерители, предъявляемые к учёту.
4. Классификация документов.
5. Требования, предъявляемые к оформлению документа, способы исправления ошибок.
6. Понятие цены, виды цен.
7. План - меню, сборник рецептур блюд, сборник кулинарных блюд или изделий, калькуляционная карточка.
8. Порядок расчета калькуляции стоимости блюд на предприятии общественного питания.
9. Задачи и организация учёта сырья, товаров и тары в кладовых предприятий общественного питания.
10. Документальное оформление и учёт поступления продовольственных товаров и тары в кладовых предприятий общественного питания.
11. Документальное оформление и учёт отпуска продукции и товаров кладовых предприятий общественного питания.
12. Учёт продукции в местах хранения.
13.Товарные потери, порядок их оформления и списания.
14. Учёт поступления сырья на производство.

15. Учёт реализации и отпуска готовой продукции.
16. Отчётность материально - ответственного лица на производстве.
17.Инвентаризация сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производстве.
18. Учёт движения специй и соли.
«5» - 80% - 100% правильно отвеченных вопросов
«4» - 70% - 80% правильно отвеченных вопросов
«3» - 50% - 70% правильно отвеченных вопросов
Менее 50% правильно отвеченных вопросов отрицательная оценка.

Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров»

Промежуточный контроль

Темы для дифференцированного зачета в форме теста.

1. Пищеварительная система. Строение и функции желудочно-кишечного тракта.
2. Пищеварение в ротовой полости. Влияние вкуса и аромата на процесс пищеварения в ротовой полости. Роль слюны в обеспечении начального процесса пищеварения.
3. Строение желудка. Химический состав и роль желудочного сока в процессе пищеварения.
4. Пищеварение в 12-перстной кишке. Влияние поджелудочного сока и желчи на пищеварение в тонком кишечнике. Факторы, влияющие на тонус кишечника
5. Переваривание пищи в толстом кишечнике. Влияние микрофлоры кишечника на процесс пищеварения.
6. Факторы, влияющие на усвоение пищи в разных отделах пищеварительного тракта.
7. Влияние на органы пищеварения характера и режима питания.
8. Усвоение белков растительного и животного происхождения. Факторы, влияющие на их усвоение.
9. Энергетические затраты организма. Факторы, влияющие на объем энергозатрат (пол, возраст, интенсивность мышечной работы).
10. Характеристика групп интенсивности труда (1-5 группы). Нормы потребления пищевых веществ.
11. Физиологическая роль белков, критерий оценки их биологической полноценности (метод сравнения с «идеальным белком» - аминокислотный скор).
12. Потребность организма в белке. Доля белков животного происхождения в рационе различных групп населения. Источники белка. Нормы потребления.
13. Жиры как источник энергии и пластического материала. Жиры животного и растительного происхождения, характеристика их физиологической ценности.
14. Нормы потребности в жирах в питании различных возрастных групп населения. Влияние избыточного количества жиров в рационе на здоровье человека.
15. Углеводы как источники энергии. Пластическая роль углеводов. Источники углеводов.
16. Значение и доля крахмала в питании человека. Роль пищеварительных волокон в рационе питания. Химическая природа, источники пищеварительных волокон.
17. Нормы потребностей в углеводах для различных групп населения. Доля простых и сложных углеводов в рационе здорового человека.
18. Физиологическая роль витаминов в организме. Водорастворимые витамины (В1, В2, РР, В:, С), источники, рекомендуемые нормы потребления.

19. Жирорастворимые витамины (А,Д,Е),источники, рекомендуемые нормы потребления.
20. Физиологическая роль минеральных веществ. Макро- (Na, К, Са, Р) и микроэлементы (Fe, Си и др.).
21. Понятие о рациональном питании. Принципы рационального питания. Сбалансированный пищевой рацион.
22. Роль рационального питания в обеспечении здоровья населения и профилактики заболеваний.
23. Режимы питания, и их значение для сохранения здоровья. Связь нарушения режима питания с различными заболеваниями.
24. Требования к меню основных приемов пищи (завтрак, обед, ужин) с физиологической точки зрения. Значение ассортимента пищевых продуктов в суточном рационе.
25. Особенности рационального питания детей и подростков. Продукты и блюда, рекомендуемые в питании детей.
26. Особенности питания студентов. Физиологическая роль белков животного происхождения, витаминов в питании студентов.
27. Питание лиц пожилого возраста, особенности питания, направленного на профилактику старения. Режим питания.
28. Питание людей умственного труда. Особенности питания при малоподвижном образе жизни.
29. Диетическое питание. Режимы питания. Характеристика продуктов, рекомендуемых для диетического питания. Способы тепловой обработки продуктов, запрещенных для использования в диетическом питании. Характеристика диет 1,2,5,7/10, 8,9,15.
30. Лечебно-профилактическое питание (ЛПП). Характеристика рационов ЛПП: №1, №2, №3. №4, №5.
31. Классификация продовольственных товаров.
32. Качество продовольственных товаров.
33. Методы определения качества продовольственных товаров
34. Хранение продовольственных товаров
35. Стандартизация, сертификация, штрих-код. Маркировка продовольственных товаров
36. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов
37. Рыба и рыбные продукты . Химический состав и пищевая ценность рыбы.
38. Мясо и мясные продукты . Химический состав и пищевая ценность мяса.
39. Качество пищевых продуктов и методы его определения. Показатели качества.
40. Органолептический метод определения качества продуктов. Балльная оценка и ее сущность.
41. Размещение продовольственных товаров на хранение.
42. Современные способы обеспечения правильной сохранности и расхода продуктов на производстве. Методы контроля.
43. Государственный и ведомственный контроль и надзор за качеством сырья, готовой продукции.
44. Методика оценки качества сырья.
45. Организация процессов контроля расхода и хранения продуктов.

«5» - 80% - 100% правильно отвеченных вопросов

«4» - 70% - 80% правильно отвеченных вопросов
«3» - 50% - 70% правильно отвеченных вопросов
Менее 50% правильно отвеченных вопросов отрицательная оценка.

ПМ.01 «Приготовление и разделка теста»

Текущий контроль**:**

Лабораторная работа № 1 Приготовление пшеничного теста
По готовому рецепту приготовить пшеничное тесто
Лабораторная работа № 2 Приготовление ржаного теста
По готовому рецепту приготовить ржаное тесто
Лабораторная работа № 3 Определение качества хлеба
Определение биотехнологических, физико-химических и органолептических показателей
Лабораторная работа № 4. Презентация х/б продукции.
Подготовить презентацию одного или нескольких х/б изделий в электронном формате.
Практическая работа № 1 Расчёт количества контейнеров для хранения х/б изделий
Расчет по формулам

Количество потребных контейнеров или вагонеток Nв (в штуках)

$$N_в = \frac{P_ч \cdot T_x}{n_л \cdot q_л},$$

где Pч – часовая выработка хлеба, кг/ч; Тх – срок хранения изделий в остывочном отделении и экспедиции, ч; $n_л$ – количество лотков, загружаемых в контейнер или вагонетку, шт.; $q_л$ – вместимость лотка, кг.

$$q_л = m_{изд} \cdot a,$$

где $m_{изд}$ – масса изделий, кг; а – количество изделий в одном лотке, шт.

Количество контейнеров в экспедиции составляет 10÷15 % от общего количества контейнеров.

Количество отпускных мест на рампе n

$$n = \frac{P_c \cdot t_x \cdot \eta}{T_x \cdot 60 \cdot Q},$$

где Рс – суточное количество отправляемого хлеба, кг; t_x – продолжительность погрузки хлеба в транспорт, мин; (при лотковой погрузке – 20-30, при контейнерной погрузке вручную – 15-20, при контейнерной механизированной погрузке – 8 мин.); η – коэффициент, учитывающий отправку в часы "пик" (η=2); Тх – продолжительность отпуска хлеба с предприятия, ч.; – вместимость транспортной единицы, кг.

$$Q = n_л \cdot q_л,$$

где $n_л$ – количество лотков в машине, шт. (обычно в транспортную единицу вмещается 8 контейнеров ХКП-18); $q_л$ – масса изделий на одном лотке, кг.

Практическая работа № 2 Расчёт выхода хлеба
Расчет по формуле
Выход хлеба определяется по величине выхода теста, технологических затрат и производственных потерь по формуле:
Qхл=От- (Пм+Пот+Збр+Зразд+Зуп+Зук+Зус.сум+Пкр+Пшт+ Пбр),
где Qxn — выход хлеба, кг; Qt — выход теста, кг; Пм — общие потери муки на начальной стадии — начиная с приема муки до замешивания полуфабрикатов, кг; Пот — потери муки и теста в период от замешивания теста до посадки тестовых заготовок в печь, кг; Збр — затраты при брожении полуфабрикатов (жидких дрожжей, заквасок, опар, теста и др.),кг; Зразд — затраты муки при разделке теста, кг; Зуп — затраты при выпечке (упек), кг; Зук — затраты при транспортировании хлеба от печи и при укладке на вагонетки и другие устройства, кг; Зус.сум — затраты при охлаждении и хранении хлеба (усушка), кг; Пкр — потери хлеба в виде крошки и лома, кг; Пшт — потери от неточности массы хлеба при выработке его штучным, кг; Пбр — потери от переработки брака, кг.

Практическая работа № 3 Расчёт выхода хлеба в условиях пекарен
Расчет по формулам.

1. Для расчета Пм(общие потери муки в период начиная с хранения до замеса теста) К=0,1
Пм= 0,1х (100-14,5) / (100-WT) (кг) (6)
2. Для расчета Пот (общие потери муки и теста при всех операци-ях, начиная с замеса теста до посадки тестовых заготовок в печь) К=0,05-0,07
Пот = 0,05х (100-14,5) / (100-WT) (кг) (7)
3. Для расчета Збр (затраты сухих веществ при брожении полу-фабрикатов) К=2,0—3,5
Збр = _ 3х0,95хМсх (100-Wc) (кг),
l,96xl00x (100-WT) (8)
где 1,96 — коэффициент пересчета количества спирта на сахар, зат-раченный на брожение при образовании данного количества спирта; 0,95 — коэффициент пересчета количества спирта на эквивалентное количество диоксида углерода.
4. Для расчета Зразд (затраты на разделку теста) К=0,6-0,8
Зразд = 0,7х (QT-Q)/100 (кг), (9)
где Q=Пм + Пот + Збр
5. Для расчета Зупек(затраты при выпечке) К=8,5–12,5
Зупек= 10х (QT -- Q1)/100 (кг), (10)
где Q1=Пм+Пот+Збр+Зразд.
6. Для расчета Зукл(затраты на укладку изделий) К=0,7
Зукл =0,7х (QT -- Q2-)/100 (кг), (11)
где Q2=Пм+ Пот+Збр+Зразд+Зупек.
7. Для расчета Зус(затраты при охлаждении и хранении хлеба) К=4,0
Зус= 4,0х (QT -- Q3-)/100 (кг), (12)
где Q3=Пм+ Пот+Збр+Зразд+Зупек+Зукл.
8. Для расчета Пкр(потери хлеба в виде крошки) К=0,03
Пкр = 0,03х (QT -- Q4-)/100 (кг), (13)
где Q4=Пм+ Пот+Збр+Зразд+Зупек+Зукл+Зус.
9. Для расчета Пшт(потери от неточности массы хлеба при выработке его штучным) К=0,4–0,5
Пшт= 0,5 х (QT -- Q5-)/100 (кг), (14)
где Q5=Пм+ Пот+Збр+Зразд+Зупек+Зукл+Зус+Пкр.
10. Для расчета Пбр(потери от переработки брака) К=0,02
Пбр= 0,02 х (QT -- Q6-)/100 (кг), (15)
где Q6=Пм+ Пот+Збр+Зразд+Зупек+Зукл+Зус+Пкр+Пшт.
После расчета всех затрат и потерь определяется выход хлеба по формуле
Qхл=Qт–(Qзатрат+Qпотерь) (16)

Практическая работа № 4 Расчёт фактического выхода хлеба.
Расчитать по формуле фактический выход хлеба (Qxn)
Qхл=Мхл100/Мм,
где Мхл и Мм — соответственно масса хлеба и муки, т.

Практическая работа № 5 Расчёт экономии и перерасхода муки.
Типовое задание для ПР

Определить плановый расход муки (Х), если за 1 смену выработано 5,8 т батонов, истрачено 4,15 т муки. Плановый выход 138%. Х=5,8×100/138=4,2т

Практическая работа № 6 Определение выхода хлеба расчётным методом
Расчитать по формуле
Qхл=От- (Пм+Пот+Збр+Зразд+Зуп+Зук+Зус.сум+Пкр+Пшт+ Пбр),

Промежуточный контроль
Дифференцированный зачет

Темы для теоретической части зачета в форме теста

1. Этапы процесса производства хлебобулочных изделий. Назначение отдельных этапов.
2. Способы приготовления ржаного теста.
3. Выход хлеба. Технологические затраты и потери хлебопекарного производства, пути их снижения.
4. Ассортимент хлебобулочных изделий, его совершенствование.
5. Процессы, протекающие при "созревании" теста. Сущность спиртового брожения теста.
6. Биологическая ценность хлеба и пути её повышения.
7. Химический состав муки. Процессы, протекающие при замесе теста.
8. Приготовление жидких дрожжей.
9. Процессы, происходящие при выпечке теста хлеба.
10. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Методы определения.
11. Разделка теста. Процессы, протекающие при разделке.
12. Биохимические и хлебопекарные свойства муки из зерна, поврежденного клопом - черепашкой. Способы улучшения качества хлеба.
13. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству хлеба.
14. Сущность молочнокислого брожения теста и его значение для свойств теста и качества хлеба.
15. Черствение хлеба. Способы замедления черствения хлеба.
16. Процессы, происходящие при хранении муки. Способы ускорения созревания муки.
17. Витаминная ценность хлеба и пути её повышения.
18. Поверхностно - активные вещества, применяемы е в качестве улучшителей в хлебопечении.
19. Понятие о рецептуре пшеничного и ржаного теста. Соотношение и роль в тесте отдельных видов сырья.
20. Газообразующая способность муки. Углеводно - амилазный комплекс муки и его роль в процессе приготовления хлеба.
21. Ферментные препараты микробного и растительного происхождения, применяемые в хлебопечении.
22. Белково - протеиназный комплекс муки и его роль в процессе приготовления хлеба.
23. Методы определения качества хлеба.
24. Применение хлебопекарных комплексных улучшителей.

25. Способы приготовления пшеничного теста.
26. Минеральная ценность хлеба и пути её повышения.
27. Болезни хлеба и способы их предотвращения.
28. Хлебопекарные дрожжи (прессованные, сушеные, дрожжевой концентрат). Показатели качества, применяемые дозы.
29. Хлебопекарные свойства ржаной муки. Роль кислотности при приготовлении ржаного хлеба.
30. Биохимические и хлебопекарные свойства муки из проросшего зерна.
31. Способы улучшения качества хлеба

«5» - 80% - 100% правильно отвеченных вопросов
«4» - 70% - 80% правильно отвеченных вопросов
«3» - 50% - 70% правильно отвеченных вопросов
Менее 50% правильно отвеченных вопросов отрицательная оценка.

Итоговый контроль
Квалификационный экзамен
Теоретическая часть в форме теста
Типовой тест для экзамена
1. К булочным изделиям относятся ... .
а) батоны нарезные из пшеничной муки высшего сорта, массой 0,5 кг;
б) батоны из пшеничной муки второго сорта, массой 0,5 кг;
в) калач саратовский из пшеничной муки первого сорта, массой 0,75 кг.
2. К группе изделий пониженной влажности относятся ... .
а) батоны нарезные из пшеничной муки высшего сорта;
б) сушки лимонные из пшеничной муки высшего сорта;
в) бублики простые из пшеничной муки первого сорта.
3. Содержание сахара и жира в сдобных изделиях ... .
а) 14% и более к массе муки;
б) 10% и менее к массе муки.
1. Назовите этапы процесса производства хлебобулочных изделий.
2. Хранение и подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство.
3. Какие операции входят в понятие “разделка теста”?
4. Назначение предварительной (промежуточной) расстойки.
5. Назовите технологические параметры в шкафах окончательной расстойки.
6. С какой целью производят обминку теста?
1. К основным видам сырья при производстве хлебобулочных изделий относятся ... .
а) мука;
б) вода;
в) дрожжи;
г) сахарный раствор.
3. Назначение
операции закатки тестовых заготовок ... .
а) придание определенной формы тестовым заготовкам;
б) улучшение реологических свойств теста.

4. К дополнительным видам сырья при производстве хлебобулочных изделий относятся ... .
а) вода;
б) маргарин;
в) сахарный раствор.
5. Цель предварительной расстойки тестовых заготовок ... .
а) релаксация;
б) увеличение объема.
1. Хлебопекарные прессованные дрожжи нуждаются в активации, если их подъемная сила ... .
а) 70 минут;
б) 90 минут.
2. При приготовлении формового хлеба из пшеничной муки 1 сорта предпочтительно использовать:
а) прессованные дрожжи;
б) жидкие дрожжи.
3.Более экономически выгодным считается хранение муки:
а) бестарно, в силосах;
б) тарно, в мешках.
4. Количество воды вносимое при замесе теста зависит:
а) от сорта муки;
б) выхода муки;
в) влажности муки;
г) от содержания в тесте сахара и жира.
5. Для определения силы муки применяются методы:
а) растяжимости клейковины;
б) пробной лабораторной выпечки.
7.Свойства, которые придает парафин драже:
а) блеск;
б) водонепроницаемость;
в) гладкость;
г) шероховатость.
8. Корпуса драже, относящиеся к твердо – корпусным:
а) помадные;
б) карамельные;
в) фруктовые;
г) ликерные.
9. Рецептура карамельной массы для халвы (соотношение сахара - песка и карамельной патоки).
а) 100:50;
б) 100:100;
в) 100:125;
г) 100:200.
10. Пенообразователи в производстве халвы:
а) экстракт мыльного корня;

б) экстракт солодкового корня;
в) экстракт лакричного корня;
г) белок куриного яйца.
23. Химический разрыхлитель, используемый при производстве мучных кондитерских изделий, являющийся наиболее эффективным:
а) двууглекислый натрий;
б) углекислый аммоний;
в) углеаммонийная соль;
г) соль пищевой кристаллической кислоты.
24. Фактор, способствующий увеличению объема тестовых заготовок
(для сахарного и затяжного печенья) при выпечке:
а) дрожжевое брожение;
б) повышение температуры среды пекарной камеры;
в) продолжительность выпечки;
г) разложение химических разрыхлителей.
25. Режимы замеса заварного пряничного теста:
а) влажность теста 23,5-25,5%; t теста 29-30С; длительность замеса 30 минут;
б) влажность теста 20 - 22%; t теста 20 – 22С; длительность замеса 10 минут;
в) влажность теста 13 - 17%; t теста 22 – 28С; длительность замеса 15 минут;
г) влажность теста 58 - 65%; t теста 20С; длительность замеса 18 секунд.
26. Способ формования пряничного теста:
а) штампование;
б) отсадка;
в) прокатка;
г) отливка.

Приготовление теста для одного вида х/б изделий по готовому рецепту и под руководством преподавателя.