

СОГЛАСОВАНО
Директор производства
ООО «Фабрика кухни»



Н.Л. Каменских

«16» _____ 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор государственного
автономного профессионального
образовательного
учреждения Тюменской области
«Тюменский техникум индустрии
питания, коммерции и сервиса»



М. А. Галанина

подпись

«16» _____ 2024 г.

**Программа профессионального обучения
(программа профессиональной подготовки рабочих и служащих)
по профессии 16472 Пекарь**

**наименование программы:
«Пекарь 3 разряда»**

г. Тюмень, 2024 год

**Программа профессионального обучения
(программа профессиональной подготовки рабочих служащих)
по профессии 16472 Пекарь**

**наименование программы:
«Пекарь 3 разряда»**

1. Цели реализации программы

Программа профессионального обучения направлена на обучение лиц не имеющих профессии **16472 Пекарь**.

Программа реализуется в рамках деятельности Многофункционального центра прикладных квалификаций и направлена на удовлетворение потребностей регионального рынка труда.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для освоения профессии **16472 Пекарь** и разработана в соответствии с:

-Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (ред. от 08.12.2020 г.) «Об образовании в Российской Федерации».

-Приказом Минпросвещения России от 14.07.2023 №534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 №74776);

-Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержденного Постановлением Минтруда от РФ от 05 марта 2004 г. № 30

-Профессиональным стандартом Пекарь, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд

2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

Знать:

- 3-1** назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними
- 3-2** требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- 3-3** виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации
- 3-4** технология приготовления хлебобулочной продукции
- 3-5** федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- 3-6** рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции
- 3-7** требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции
- 3-8** правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства
- 3-9** требования к качеству готовой продукции
- 3-10** требования к упаковке изделий и маркировке
- 3-11** правила и приёмы презентации хлебобулочной продукции потребителям
- 3-12** правила и технологии расчетов с потребителями

Уметь:

- У-1** безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции
- У-2** соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- У-3** производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе
- У-4** соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве
- У-5** аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции
- У-6** применять регламенты, стандарты и нормативно-технологическую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции
- У-7** отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- У-8** производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- У-9** эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос

Владеть трудовыми действиями:

- ТД-1** подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
- ТД-2** поддерживать в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства

- ТД-3 проверять простое технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы хлебобулочного производства
- ТД-4 упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
- ТД-5 приготавливать хлебобулочную продукцию стандартного ассортимента
- ТД-6 процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять хлебобулочную продукцию
- ТД-7 порционировать (комплектовать), раздавать хлебобулочную продукцию массового спроса.
- ТД-8 помогать пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации
- ТД-9 принимать и оформлять платежи за хлебобулочную продукцию
- ТД-10 упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос

Содержание программы

Категория слушателей: лица, не имеющие профессию Пекаря.

Трудоемкость обучения: 320 ак. часа(ов).

Форма обучения: очная/ очная, с использованием дистанционных образовательных технологий

3. Структура и содержание программы 3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, ак. часов из них:	В том числе						УП	ПП	промеж. и итоговый контроль	консультации	Форма контроля
			Теоретические занятия, из них:		Практические занятия, из них:		Лабораторные занятия						
			Ауд.	Он-лайн	Ауд.	Он-лайн							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
I.	Теоретическое обучение												
1.1.	Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	12	6		6							ДЗ	
1.2.	Модуль 2. Физиология питания с основами товароведения	16	8		8							ДЗ	
1.3.	Модуль 3. Техническое оснащение и организация рабочего места	16	8		8							ДЗ	
1.4.	Модуль 4. Приготовление хлебобулочных изделий	92	46		22		24					ДЗ	
1.5.	МДК.01.02 Технология упаковки готовой продукции	32	16		16								
II.	Практическое обучение							48					
2.1.	Учебная практика	48							96			ДЗ	
2.2.	Производственная практика	96										ДЗ	
III.	Итоговая аттестация												
3.1.	Консультация	2									2		
3.2.	Квалификационный экзамен	6								6		Квалификационный экзамен	
	ИТОГО:	320	70	14	46	14	24	48	96	6	2		

3.2. Учебно-тематический план

Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Объем часов (он-лайн)	Формируемые умения/знания/ПК
1	2	3		4
I. Теоретическое обучение				
1.	ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		12	
	Раздел 1. Основы микробиологии			
1.1	Тема 1.1. Понятие о микроорганизмах. Микробиология хлебобулочных изделий.		2	3 2
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе. Роль микроорганизмов в круговороте веществ. Микрофлора сырья, используемого для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>Факторы, влияющие на жизнедеятельность микрофлоры теста. Микроорганизмы, сохраняющиеся в изделиях во время выпечки. Виды микробной порчи хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p>			
	Тематика практических занятий			
	Практическое занятие № 1		2	У 2
	Причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой			
1.2	Тема 1.2 Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления. Глистные заболевания.		2	3 2
	<p>Общее понятие об инфекционном заболевании, источники, пути передачи инфекции в организм человека.</p> <p>Понятие о пищевых отравлениях, их классификация.</p> <p>Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами.</p> <p>Меры предупреждения отравлений.</p> <p>Меры предупреждения пищевых инфекций.</p> <p>Понятие о глистных заболеваниях, причины заражения глистами. Меры предупреждения.</p>			
	Тематика практических занятий			
	Практическое занятие № 2		2	У 2
	Изучение правил соблюдения личной гигиены и санитарных требований на производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий			

2.1	<p>Раздел 2. Основы гигиены и санитарии</p> <p>Тема 2.1. Основы гигиены труда, личной гигиены и производственной санитарии. Санитарно-гигиенический режим и контроль производства хлебоулучочных и мучных кондитерских изделий</p> <p>Классификация моющих средств, условия и сроки их хранения.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Личная гигиена. Санитарные требования к телу; ротовой полости; санитарной, форменной и личной одежде. Значение личной гигиены работников предприятий общественного питания. Медицинские осмотры и гигиеническая подготовка персонала. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий. Санитарно-гигиенические требования к сырью. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и технологическому оборудованию. Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции, ее хранению и транспортированию. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Моющие средства: классификация, характеристика, способы приготовления растворов. Применение и хранение растворов моющих средств.</p>	2	3 2
		<p>Тематика практических занятий</p> <p>Практическое занятие № 3</p> <p>Составление алгоритма приготовления и приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств.</p>	2	У 2
	<p>Дифференцированный зачет</p>			
	<p>Всего:</p>		12	
	<p>ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</p>		4	
1.1	<p>Тема 1. Значение физиологии. Основные питательные вещества, их характеристика. Пищеварение и усвояемость пищи</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Роль питательных веществ в структуре питания</p> <p>Суточная норма потребности человека в питательных веществах</p> <p>Роль пищи для организма человека</p> <p>Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения</p> <p>Усвояемость пищи</p> <p>Тематика практических занятий</p> <p>Практическое занятие № 1 - Расчет энергетической ценности пищевых продуктов</p>	2	3 7
2.1	<p>Раздел 2. Основы товароведения продовольственных товаров</p>		2	У 6
	<p>Содержание учебного материала</p>		12	
			2	3 7

	<p>Тема 2. Товароведная характеристика зерномучных и плодовоовощных товаров</p>	<p>Зерно и продукты его переработки: крупы, мука. Хлебобулочные и макаронные изделия: товароведная характеристика</p> <p>Органолептические методы определения качества зерномучных товаров</p> <p>Товароведная характеристика основных видов свежих плодов и овощей, продуктов переработки овощей и плодов</p> <p>Методы определения качества плодовоовощных товаров</p> <p>Упаковка, условия хранения и транспортирования зерномучных и плодовоовощных товаров</p> <p>Тематика практических занятий</p> <p>Практическое занятие № 2 - Органолептическая оценка качества зерномучных и плодовоовощных товаров</p>	2		У 6
3.1	<p>Тема 3. Товароведная характеристика бакалейных и кондитерских товаров</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Фруктово-ягодные, сахаристые и мучные кондитерские товары: характеристика основного ассортимента</p> <p>Упаковка, условия хранения и транспортирования.</p> <p>Требования к качеству бакалейных и кондитерских продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции</p> <p>Использование крахмала, сахара и кондитерских товаров в производстве мучных кондитерских изделий</p> <p>Тематика практических занятий</p> <p>Практическое занятие № 3 - Органолептическая оценка качества бакалейных и кондитерских товаров</p>	2		3 7
4.1	<p>Тема 4. Товароведная характеристика молочных и яичных товаров</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, молочных консервов и мороженого по ассортименту, химическому составу, сырью, технологии производства</p> <p>Упаковка, маркировка, оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения молочных товаров</p> <p>Классификация, виды и категории яиц</p> <p>Показатели качества и изменения, происходящие в яйце при хранении. Овоскопирование яиц</p> <p>Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения яиц. Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок)</p> <p>Тематика практических занятий</p> <p>Практическое занятие № 4 - Органолептическая оценка качества молочных и яичных товаров</p>	2		У 6

	<p>1 Классификация, ассортимент бараночных изделий</p> <p>2 Классификация, ассортимент сухарных изделий</p> <p>3 Приготовление притвора и опары. Приготовление теста</p> <p>1 Понятие о рецептуре. Приготовление теста из пшеничной муки. Замес и образование теста</p> <p>1 Способы приготовления пшеничного теста. Приготовление жидких дрожжей. Приготовление теста из ржаной муки и смеси ржаной и пшеничной муки</p> <p>1 Дрожжевое безопарное тесто и изделия из него. Дрожжевое опарное тесто и изделия из него</p> <p>1 Характеристика дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Требования к качеству теста.</p> <p>2 Недостатки дрожжевого теста, причины их возникновения, методы исправления</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие № 1: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>Практическое занятие № 2: составление технологических схем приготовления теста ускоренными способами</p> <p>Практическое занятие № 3: составление технологических карт на приготовление хлеба</p> <p>Практическое занятие № 4: составление технологических карт на приготовление хлебобулочных изделий</p> <p>Практическое занятие № 5: составление технологических карт на приготовление бараночных изделий</p> <p>Практическое занятие № 6: составление технологических карт на приготовление сухарных изделий</p> <p>Практическое занятие № 7: составление технологических карт на приготовление блинного теста, теста для оладий</p> <p>Практическое занятие № 8: составление технологических схем приготовления изготовления печенья, пряников, коврижек</p>	2		
	<p>Раздел 2 Технология деления теста, формования тестовых заготовок</p> <p>Тема 2.1 Технология деления теста, формования тестовых заготовок</p>	2		
2.1	<p>1 Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий. Способы разделки различных видов изделий. Режимы расстойки полуфабрикатов Основные операции разделки теста</p> <p>2 Деление теста на куски. Расчет массы тестовой заготовки</p>	6	2	3 4
				У 6

2.2	Тема 2.2 Разделка теста для различных изделий	<p>1 Округление тестовых заготовок. Предварительная расстойка. Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования. Правила безопасного обслуживания оборудования.</p> <p>1 Формирование тестовых заготовок</p> <p>2 Окончательная расстойка тестовых заготовок. Факторы, влияющие на продолжительность окончательной расстойки</p>	2		
2.3	Тема 2.3 Ассортимент выпеченных изделий из теста	<p>Содержание</p> <p>1 Разделка теста для булочных, сдобных и слоеных изделий</p> <p>2 Разделка теста для любительских изделий и для замороженных полуфабрикатов</p> <p>1 Разделка теста для формового и подового хлеба</p> <p>2 Дефекты хлеба, вызванные не правильной разделкой теста</p> <p>1 Разделка дрожжевого опарного теста</p> <p>2 Разделка дрожжевого безопарного теста</p> <p>Содержание</p> <p>1 Ассортимент выпеченных изделий из теста с фаршами</p> <p>1 Ассортимент фаршей и начинок. Технология приготовления фаршей и сладких начинок для хлебобулочных изделий</p> <p>1 Приготовление пиццы: замешивание дрожжевого теста, бездрожжевого теста. Формование теста, укладывание начинки, запекание в печи, нарезка и порционирование пиццы</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие № 9: составление технологических карт на приготовление фаршей для изделий из дрожжевого теста</p> <p>Практическое занятие № 10: составление технологических карт на приготовление дрожжевого теста</p> <p>Практическое занятие № 11: составление технологических карт и технологических схем на приготовление изделий из дрожжевого теста</p>	2	2	3 4
2.4	Тема 3.1 Технология выпекания хлеба	<p>Раздел 3 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных и сушки сухарных изделий</p> <p>1 Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных изделий. Условия выпекания сухарных плит и сушки сухарных изделий. Процессы при выпечке. Требования к качеству готовых хлебобулочных изделий и хлеба. Технология выпекания хлеба и хлебобулочных изделий</p>	2	2	3 4
			14	2	3 4

		1 Выпечка изделий. Жарка изделий в жире. Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста.	2	
		1 Технология выпекания бараночных изделий. Режимы выпечки мучных полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий.	2	
		1 Технология сушки сухарных изделий. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.	2	
		1 Технология производства хрустящих хлебцев	2	
		1 Технология получения сдобных пшеничных сухарей. Классификация хлебопекарных печей, их техническая характеристика. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции.	2	
		1 Правила проведения бракеража готовых хлебобулочных изделий и хлеба, органолептическое определение качества готовых изделий	2	
		Лабораторные работы	24	3 1, 3 2, 3 3, У1, У 6, У 2
		Лабораторная работа № 1: Приготовление хлеба лукового	4	
		Лабораторная работа № 2: Приготовление халы	4	
		Лабораторная работа № 3: Приготовление пирожков печеных с яблоками	4	
		Лабораторная работа № 4: Приготовление круассанов	4	
		Лабораторная работа № 5: Приготовление ватрушки с творогом	4	
		Лабораторная работа № 6: Приготовление сочной с творогом	4	
		Дифференцированный зачет	92	
		Всего	32	
		МДК. 01.02 Технология упаковки и укладки готовой продукции		
1.1	Тема 1.1 Технология упаковки готовой продукции	Содержание	8	3 9, 3 10
		1 Правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки. Требования к упаковке и маркировке изделий. Упаковочное оборудование.	2	
		1 Требования к качеству хлебобулочных изделий. Выход готовых изделий. Демонстрация умения подготавливать и дозировать сырье	2	
		1 Соблюдение правил профессионального этикета; соблюдение правил личной гигиены	2	
		1 Знание ассортимента хлеба Хранение хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при хранении. Усушка, хлебобулочных изделий, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий.	2	
		Практические занятия	8	У 5, У 6, У 9
		Практическое занятие № 1: составление правил профессионального этикета пекаря	2	

		Практическое занятие № 2: решение практических ситуаций по выявлению различных причин возникновения дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способам их устранения	2	
		Практическое занятие № 3: решение практических ситуаций по выявлению различных причин возникновения дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способам их устранения	2	
		Практическое занятие № 4: составление технологических схем упаковки готовой продукции	2	
1.2	Тема 1.2 Технология укладки готовой продукции	Содержание 1 Укладка готовой продукции. Упаковка готовой продукции вручную. Знание ассортимента хлеба, хлебобулочных изделий, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; 2 Технология укладки и упаковки хлебобулочных изделий; 3 Технология укладки и упаковки бараночных изделий; 1 Правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки. Требования к упаковке и маркировке изделий. Упаковочное оборудование. 1 Требования к качеству хлебобулочных изделий. 2 Дефекты и болезни хлебобулочных изделий. 1 Расфасовка, упаковка мучных кондитерских изделий. Оборудование. Требования к качеству мучных кондитерских изделий. Хранение.	8 2 2 2 2 2	3 10
		Практические занятия	8	У 9
		Практическое занятие № 5 – решение практических ситуационных задач	2	
		Практическое занятие № 6: составление правил профессионального этикета пекаря	2	
		Практическое занятие № 7: решение практических ситуаций по выявлению различных причин возникновения дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способам их устранения	2	
		Практическое занятие № 8: решение практических ситуаций по выявлению различных причин возникновения дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способам их устранения	2	
		Дифференцированный зачет		
		Всего	32	

II.	Практическое обучение			ТД 1-ТД 10
	Учебная практика	48		
	Производственная практика	96		
III.	Итоговая аттестация			
	Консультация	2		
	Квалификационный экзамен:	6		
	Тестирование			
	Экзамен			
	Всего	320		

3.3. Тематический план и содержание практическое обучения

Индекс, наименование разделов и тем	Виды работ	Количество часов	Коды формируемых трудовых действий
	Практическое обучение Учебная практика		
ПО.01	Подготовка продуктов и приготовление теста для хлебобулочных изделий Технология деления теста, формования тестовых заготовок Разделка теста для различных изделий Ассортимент выпеченных изделий из теста Технология выпекания хлеба Технология упаковки готовой продукции Технология укладки готовой продукции	48	ТД 1 - ТД 10
	Практическое обучение Производственная практика		
ПО.02	Подготовка продуктов и приготовление теста для хлебобулочных изделий Технология деления теста, формования тестовых заготовок Разделка теста для различных изделий Ассортимент выпеченных изделий из теста Технология выпекания хлеба Технология упаковки готовой продукции Технология укладки готовой продукции	96	ТД 1 - ТД 10

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения разделов, дисциплин)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Модуль 1, Модуль 2, Модуль 3
2 – 4 неделя	Модуль 4
4 неделя	Модуль 4, Модуль 5
5 неделя	Модуль 5, Практическое обучение
6 – 8 неделя	Практическое обучение. Итоговая аттестация

5.1. Законодательные и нормативные документы:

Основная литература:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: лабораторно-практические работы / И. Ю. Бурчакова. – М.: Академия, 2018. – 230 с.
2. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО / О. Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2019. – 178 с. – (Профессиональное образование) - URL: www.biblio-online.ru Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. 2018 (4-е изд. ст.)ОИЦ «Академия»
3. Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. [Электронный ресурс] В 2 ч. Ч 2 / Н. И. Дубровская. – М.: Академия, 2017. – 112 с. - URL. - <http://www.academia-moscow.ru>

Законодательные и нормативные документы:

1. О защите прав потребителей[Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. № 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2009. - 47 с.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. -Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.

Дополнительная литература:

1. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий народов мира [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / Т.А. Еремина. – Воронеж. ВГУИТ, 2018. -131 с. - URL: <https://e.lanbook.com>
2. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / С. В. Ермилова. - 4-е изд., стер. - Москва: Академия, 2019. - 336 с., ил. - URL: www.academia-moscow.ru

6. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем модулей программы и проводится в виде дифференцированных зачетов.

6.1. Типовое задание для проведения зачета

по Модулю 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в предприятиях общественного питания

Тестовые задания

Выберите правильный ответ:

1. Острое кишечное инфекционное заболевание с преимущественным поражением печени, инкубационный период которого составляет от 14 дней до 6 месяцев, называется...

- 1) брюшной тиф
- 2) дизентерия
- 3) гепатит
- 4) холера
- 5) сальмонеллез

Эталон: 3)

2. Медицинское обследование на туберкулез (флюорография) проводится...

- 1) 1 раз в год
- 2) 2 раза в год
- 3) 1 раз в 2 года
- 4) 3 раза в год

Эталон: 1)

3. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима за состоянием здоровья сотрудников предприятия общественного питания осуществляет...

- 1) СанПиН
- 2) КОС
- 3) ЦГСЭН
- 4) МинЗдрав

Эталон: 3)

4. Хранить пищевые отходы в производственных цехах допускается...

- 1) менее 4 часов
- 2) не более 2 – 5 часов
- 3) не более 4 – 7 часов
- 4) более 10 часов

Эталон: 3)

5. За одну смену (по санитарным правилам) мыть полы в заготовочных цехах необходимо...

- 1) 1 раз
- 2) 2 раза
- 3) 3 раза
- 4) Каждый час

Эталон: 2)

Перечень вопросов

1. Гигиена и санитария: понятие. Личная и производственная гигиена.
2. Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требование к чистоте рук. Производственный маникюр.
3. Производственная гигиена. Санитарная одежда, ее виды, правила пользования и хранения. Требование к внешнему виду повара.

4. Медицинский контроль персонала предприятий общественного питания. Личная медицинская книжка. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях общественного питания. Сроки проведения медицинского обследования. Контроль на бактерионосительство и его значение для профилактики кишечных инфекций.
5. Пищевые заболевания: классификация. Пищевые инфекции. Виды: кишечные /дизентерия, холера, брюшной тиф, паратифы, гепатит А/ и зоонозы /туберкулез, сибирская язва, ящур, бруцеллез/.
6. Краткая характеристика возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики.
7. Пищевые отравления: классификация
8. Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения, меры профилактики.
9. Санитарные требования к территории предприятия. Условия создания благоприятной воздушной среды на предприятиях общественного питания.
10. Гигиена водоснабжения. Источники, способы очистки и дезинфекции воды. Нормативные требования к качеству питьевой воды.
11. Гигиена почвы. Санитарные требования к устройству канализации, сбору и вывозу пищевых отходов и мусора.
12. Санитарно-гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных, торговых, административно-бытовых помещений.
13. Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления оборудования, инвентаря, посуды, тары. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря и посуды.
14. Санитарный режим. Уборка помещений. Гигиенические требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала. Дезинфекция. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства.
15. Дезинсекция и дератизация: понятие, средства, профилактические и истребительные меры.

Перечень заданий

1. Перечислите меры предупреждения на ПОП пищевых инфекционных заболеваний
2. Составить отчет о видах, правилах пользования, хранения санитарной одежды.
3. Охарактеризуйте основные санитарные требования к устройству и содержанию предприятий пищевого производства.
4. Перечислите из каких этапов состоит режим мытья инвентаря ручным способом .
5. Перечислите какие санитарные требования предъявляются к инвентарю на предприятиях пищевого производства.
6. Перечислите на какие группы делят отравления не микробного происхождения.
7. Каковы санитарные правила обработки проросшего картофеля.
8. Какие санитарные требования предъявляют к сомнительным грибам поступившим на ПОП.
9. Перечислите меры предупреждения глистных заболеваний на ПОП.
10. Охарактеризуйте санитарный режим организации общественного питания.

6.2. Типовое задание для проведения зачета по Модулю 2 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Перечень вопросов:

1. Роль питательных веществ в структуре питания
2. Суточная норма потребности человека в питательных веществах

3. Роль пищи для организма человека
4. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
5. Усвояемость пищи
6. Товароведная характеристика продовольственных товаров
7. Органолептические методы определения качества продовольственных товаров

Перечень заданий:

1. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов
2. Органолептическая оценка качества продовольственных товаров

6.3. Типовое задание для проведения зачета по Модулю 3 Техническое оснащение и охрана труда в предприятиях общественного питания

Перечень вопросов

1. Назначение, устройство механического оборудования
2. Назначение, устройство теплового оборудования
3. Назначение, устройство холодильного оборудования
4. Требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования
5. Правила эксплуатации механического оборудования
6. Правила эксплуатации теплового оборудования
7. Правила эксплуатации холодильного оборудования

Перечень заданий

1. Выбор необходимого технологического оборудования с соблюдением правил производственной санитарии и охраны труда
2. Организация рабочего места повара в различных цехах.
3. Подборка необходимого технологического оборудования
4. Расчет необходимого технологического оборудования с соблюдением правил производственной санитарии и охраны труда
5. Организация рабочего места повара в различных цехах.
6. Подборка производственного инвентаря

6.4. Типовое задание для проведения зачета Модуль 4. Приготовление мучных и кондитерских изделий

Перечень вопросов

1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении кондитерской продукции: кексов, рулетов
2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении кондитерской продукции: печенья различного ассортимента
3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных видов тортов и пирожных из различного сырья
4. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении мучного теста
5. Правила хранения и требования к качеству мучного теста, творожной массы или мороженого с многокрасочным узором
6. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении украшений для кондитерских изделий из крема, безе
7. Правила хранения и требования к качеству украшений для кондитерских изделий из крема, безе
8. Характеристика основных продуктов для приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет.

9. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов
10. Современные технологии приготовления конфет погружным способом.
11. Методы приготовления конфетных масс.
12. Приготовление начинок для конфет, в том числе в соответствии с национальными традициями
13. Технология приготовления конфетных масс, начинок для конфет
14. Технология приготовления полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции
15. Технология приготовления простых пирожных. Последовательность выполнения технологических операций

Перечень заданий

1. Рассчитать продукты для 200 ватрушек массой по 75 г каждая по 2 колонке сборника рецептур если влажность муки 13,5%
2. Выписать продукты для 600 шт. пирожков из пресного слоеного теста, если используется мука с влажностью 16%.
3. Сколько можно приготовить пирожков слоеных, если имеется 2, 17 кг. маргарина? Сколько понадобится остальных продуктов, если влажность муки 15, 5%?
4. Сколько можно приготовить печенья песочного, если имеется 6 кг. маргарина?
5. Составить ТК га 100 шт. колец воздушных их заварного теста
6. Сколько можно приготовить бисквита с орехами, если имеется 5кг. меланжа? Рассчитать остальные продукты

6.5. Типовое задание для проведения итоговой аттестации

Итоговая аттестация включает в себя:

- 1) практическое задание
- 2) тестирование.

ИТОГОВЫЙ ТЕСТ

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

В тестах задания на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания 30 минут.

1	Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется
	А сила муки
	Б денатурация белков
	В качество муки
2	Безопасный способ приготовления теста называют
	А многофазным
	Б двухфазным
	В однофазным
3	Какое сырьё добавляют в тесто при отсдобке?
	А сахар, жир, мука
	Б сахар, солевой р-р, жир
	В жир, мука, яйца,
4	Продолжительность брожения при безопасном способе приготовления теста составляет:

	А	180-240 минут
	Б	200-340 минут
	В	80-160 минут
5	Тесто с замедленным процессом брожения замешивают на жидкости с температурой?	
	А	18-20*С
	Б	30-40*С
	В	10-15*С
6	Что дает применение жира?	
	А	вкус, цвет, пластичность
	Б	вкус, аромат, уменьшает влажность теста
	В	пластичность, хрупкость, гляцевую поверхность
7	Как определить готовность замеса теста?	
	А	тесто отстает от стенок дежи:
	Б	тесто прилипает к стенкам дежи
8	Сколько фаз в приготовлении пшеничного теста опарным способом?	
	А	3 фазы
	Б	2 фазы
	В	1 фаза
9	Как подготавливают яйца к пуску в производство?	
	А	моют, дезинфицируют
	Б	моют, дезинфицируют, разбивают, процеживают
	В	моют, разбивают.
10	Какое сырье активизируют?	
	А	дрожжи
	Б	яйца
	В	жиры
11	Определите, как приготавливают тесто для сдобы?	
	А	безопарным способом
	Б	слоеное
	В	опарным способом
12	Какой способ разрыхления является основным в хлебопекарной промышленности?	
	А	биологический
	Б	химический
	В	механический
	Г	физический
13	Какой продукт рекомендуют добавлять для укрепления структуры взбитого белка?	
	А	соль
	Б	лимонную кислоту
	В	муку
	Г	нет правильного ответа
14	Определите, образование какой кислоты, улучшает вкусовые качества теста?	
	А	лимонной
	Б	молочной
	В	яблочной
	Г	нет правильного ответа
15	Укажите какое тесто приготавливают с химическими разрыхлителями	
	А	пряничное
	Б	сдобное

	В	песочное
	Г	Все ответы верны
16	Определите, на какую влажность муки рассчитаны все рецептуры:	
	А	13%
	Б	14,5%
	В	15.5%
	Г	16%
17	При безопасном способе приготовления дрожжевые клетки:	
	А	увеличиваются в объёме
	Б	размножаются
	В	замедляют развитие
	Г	всё выше перечисленное
18	Какие бывают пироги из слоенного теста	
	А	открытые
	Б	полуоткрытые
	В	закрытые
	Г	все выше перечисленное
19	Разницу между массой теста перед выпечкой и массой горячего готового изделия, называют	
	А	упек
	Б	усушка
20	Из какого вида теста готовят чебуреки	
	А	дрожжевого теста
	Б	бездрожжевого теста

Оценка:

20-17 правильных ответов «5» баллов

16-13 –«4»

12-10- «3»

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1	А	Б	В	А	В	А	А	Б	Б	А	В	А	Б	Б	Г	Б	А Б	Г	А	Б

Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для итоговой аттестации

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения заданий 45 минут
2. Максимальное количество баллов - 50 баллов

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Критерии оценки:

- критерий «Организация рабочего места» 0- 10 баллов
- критерий «Приготовление блюда» 0– 25 баллов
- критерий «Подача, презентация блюда» 0- 15 баллов

Максимальное количество баллов - 50

Условия выполнения задания:

- Максимальное время на приготовление блюд: 135 мин.
- Максимальное количество баллов - 50 баллов
- Место проведения: учебная лаборатория

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ

Задание 1

Приготовить 2 порции булочки домашней

Задание 2

Приготовить 2 порции булочки сахарной

Задание 3

Приготовить 2 порции сдобы Выборгской

Задание 4

Приготовить 2 порции булочки школьной

Задание 5

Приготовить 2 порции пирожков печеных с картофелем

Задание 6

Приготовить 2 порции пирожков печеных с луком, яйцом

Задание 7

Приготовить 2 порции полуоткрытого пирога с яблоками

Задание 8

Приготовить 2 порции ватрушек с творогом

Задание 9

Приготовить 2 штуки хлеба пшеничного формового

Задание 10

Приготовить 2 штуки хлеба ржаного формового

Задание 11

Приготовить 2 штуки халы

Задание 12

Приготовить 2 порции сочной с творогом

Задание 3

Приготовить 2 порции бренцеля

Задание 14

Приготовить 1 порции пирога полузакрытого с повидлом

Задание 15

Приготовить 2 порции булочки «Бриош»