


Министерство образования и науки Алтайского края
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 16472 ПЕКАРЬ

Барнаул 2021

Согласовано

Зам. директора по ДО

 Л.В. Иванютина

«18» марта 2021 г.

Утверждаю

Директор КГБПОУ «ААГ»


 В.Ф. Косинова

«18» марта 2021 г.



Рассмотрена на заседании

Кафедры ресторанного бизнеса

 А.А. Дунаева

«18» марта 2021 г.

Руководитель
программы:

Рыжих Людмила Алексеевна, преподаватель высшей
квалификационной категории

Составители
программы:

Рыжих Людмила Алексеевна, преподаватель высшей
квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая характеристика программы.....	4
2 Содержание программы.....	7
3 Рабочая программа	16
4 Оценка качества освоения программы.....	37
5 Организационно-педагогические условия реализации программы...	39
Приложение А - Задания к промежуточной аттестации.....	43
Приложение Б - Экзаменационные вопросы, задания	54

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Пояснительная записка

Программа разработана на основе профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н.; закона РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»; Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих.

Содержание программы представлено учебным планом, учебно-тематическим планом, календарным учебным графиком, рабочими программами модулей, планируемыми результатами освоения программы, организационно-педагогическими условиями, оценочными материалами.

Рабочий учебный план содержит перечень модулей общепрофессионального цикла, и профессионального цикла с указанием времени, отводимого на освоение модулей, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

1.2 Цель реализации программы

Совершенствование компетенций, формирование трудовых функций необходимых для профессиональной деятельности пекаря 3-го разряда согласно профессиональному стандарту «Пекарь».

1.3 Планируемые результаты обучения

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

*В результате освоения программы обучающийся должен уметь **выполнять трудовые действия:***

Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря.

Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий.

Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей.

Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства.

Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

Составление рецептуры хлебобулочных изделий.

Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.

Формовка хлебобулочных изделий.

Выпечка хлебобулочных изделий.

Презентация и продажа хлебобулочных изделий.

Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря.

Организация работы бригады пекарей.

Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей.

Планирование процессов хлебобулочного производства.

Организация и координация процессов хлебобулочного производства

Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства.

Обучающийся должен **знать**:

- методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей;
- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активизации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании;
- способы разделки различных видов теста;
- режимы расстойки полуфабрикатов;
- режимы выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- требования к качеству готовой продукции;
- требования к упаковке изделий и маркировке.

Обучающийся должен **уметь**:

- активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы;
- обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами;
- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;

- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания,
- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формирования тестовых заготовок и расстойки теста;
- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
- загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий при выпечке; определять выход готовой продукции;
- приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку готовых изделий;
- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;
- упаковывать готовые изделия различными способами.

1.4 Категория слушателей и требования к уровню подготовки поступающего на обучение

К освоению программы допускаются лица, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего.

Особые условия допуска к работе: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке. При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет.

1.5 Форма обучения

Очная форма обучения.

1.6 Трудоемкость программы

Максимальная учебная нагрузка – 338 часов.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка – 234 часа.

Производственная практика – 144 часа.

1.7 Выдаваемый документ

Лица, успешно освоившие образовательную программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию в форме, получают свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Учебный план

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл	20		20	14	-	6	
Модуль 1 Психология и этика профессиональной деятельности Промежуточная аттестация	12		12	6		6	З¹
Модуль 2 Основы поиска работы Промежуточная аттестация: зачет	4		4	4			З¹
Модуль 3 Охрана и безопасность труда Промежуточная аттестация	4		4	4			З¹
Раздел 2 Профессиональный цикл	214		214	86	96	32	
Модуль 1 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий Промежуточная аттестация	94		94	38	42	14	З¹
Модуль 2 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий Промежуточная аттестация	30		30	12	12	6	З¹
Модуль 3 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий Промежуточная аттестация	48		48	6	24	18	З¹
Модуль 4 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий Промежуточная аттестация	42		42	20	18	4	З¹
Производственная практика	144		144		144		
Промежуточная аттестация	2		2			2	ДЗ²
Консультация	2		2	2			
Итоговая аттестация	6		6			6	КЭ³
ИТОГО	388		388	104	240	44	

¹ Зачет

² Дифференцированный зачет

³ Квалификационный экзамен

2.2 Календарный учебный график

№	Наименование циклов	Всего часов	Учебные недели									
			1 н	2 н	3н	4 н	5 н	6 н	7 н	8 н	9 н	
1	Общепрофессиональный цикл	20	X									
2	Профессиональный цикл	214	X	X	X	X	X					
3	Производственная практика	144						X	X	X	X	
4	Итоговая аттестация	6										X

¹⁾Даты обучения будут определены при наборе группы на обучение.

2.3 Учебно-тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл		20
Модуль 1 Психология и этика профессиональной деятельности		12
Тема 1.1 Принципы конструктивного поведения. Психологические основы жизнедеятельности	Содержание учебного материала	
	Цели, задачи программы. Конфликт – это хорошо или плохо? Влияние конфликтов на состояние человека, психологический климат в коллективе и качество труда. Связь между эффективными коммуникациями, соблюдением этики и бесконфликтным поведением. Факторы, снижающие конфликтность личности. Три основных принципа жизнедеятельности человека: обеспечение безопасности; карта реальности человека; энергоинформационный обмен. Учет основных принципов жизнедеятельности человека для предотвращения конфликтов.	2
	Практическое занятие №1 Эффективные приемы коммуникаций в профессиональной деятельности	2
Тема 1.2 Основы конфликтологии	Содержание учебного материала	
	Постулаты конфликтологии. Классификация конфликтов, причины их возникновения. Динамика развития конфликта. Динамика изменения эмоционального напряжения в развивающемся конфликте	2
	Практическое занятие № 2 Выявление собственного доминирующего стиля поведения в конфликте	2
Тема 1.3 Управление		

эмоциями в конфликте	Содержание учебного материала	
	Управление конфликтами в профессиональной деятельности Управление эмоциями в конфликте. Модели и способы разрешения .	2
	Практическое занятие № 3	
	Анализ конфликтов, характерных для вашей профессиональной деятельности. Подбор оптимальной модели разрешения конфликта.	1
Промежуточная аттестация	Зачет	1
Модуль 2 Основы поиска работы		4
Тема 2.1 Способы поиска работы. Резюме	Содержание учебного материала	
	Способы поиска работы. Резюме. Структура резюме. Сопроводительное письмо	2
Тема 2.2 Самопрезентация. Собеседование. Правила поведения	Содержание учебного материала	
	Самопрезентация: внешний вид, речь, правила поведения. Собеседование и его виды. Правила поведения	1
Промежуточная аттестация	Зачет	1
Модуль 3 Охрана и безопасность труда		4
Тема 3.1 Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования	Содержание учебного материала	
	Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования безопасности к предприятиям общественного питания	2
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к рабочей зоне. Производственное освещение	Содержание учебного материала	
	Санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны. Классификация вредных веществ по характеру воздействия на организм человека. Производственное освещение: источники света и осветительные приборы, санитарно-гигиенические требования	1
Промежуточная аттестация: зачет	Зачет	1
Раздел 2 Профессиональный цикл		214
Модуль 1 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий		94
Тема 1.1 Размножение и выращивание дрожжей	Содержание учебного материала	12
	Размножение и выращивание дрожжей. Активирование прессованных дрожжей. Методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей. Оборудование дрожжевого цеха. Требования безопасности труда, личной ги-	4

	гиены и санитарии при работе с дрожжами	
	Лабораторная работа №1	
	Определение кислотности дрожжей и подъемной силы.	6
	Практическое занятие №4	
	Расчет расхода дрожжевой суспензии и жидких дрожжей, рецептуры активации дрожжей.	2
Тема 1.2 Приготовление теста		40
	Содержание учебного материала	
	Характеристика сырья и требования к его качеству. Основное и дополнительное сырьё для производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий. Правила хранения сырья.	6
	Лабораторная работа №2	
	Определение физико-химических показателей качества сырья.	6
	Практическое занятие №5	
	Подготовка сырья: взвешивание, растворение, дозирование.	2
	Практическое занятие №6	
	Оценка качества сырья по органолептическим показателям.	2
	Содержание учебного материала	
	Приготовление теста из пшеничной муки. Способы замеса теста. Приготовление теста опарным способом: на большой густой и густой опарах, жидких опарах. Приготовление жидких дрожжей. Приготовление теста из пшеничной муки на специальных полуфабрикатах: на жидкой дисперсной фазе, на набухающем полуфабрикате, пшеничных заквасках. Безопарный и ускоренные способы приготовления теста из пшеничной муки: на молочной сыворотке, с применением улучшителей, на замороженных полуфабрикатах. Сущность процессов созревания теста. Методы определения готовности полуфабрикатов. Правила подготовки сырья к пуску в производство. Подготовка муки и др. видов сырья.	6
	Лабораторная работа №3	
	Приготовление теста из пшеничной муки различными способами тестоведения. Оценка качества опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям. Определение готовности теста в процесс созревания.	6
Практическое занятие №7		
Расчет производственных рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия из пшеничной муки. Составление технологических инструкций.	2	

	Содержание учебного материала	
	Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Приготовление ржаного теста многофазным способом на густых и жидких заквасках. Микрофлора ржаных заквасок и теста. Приготовление ржаного теста на специальных полуфабрикатах. Приготовление ржаного теста однофазным способом. Алгоритм расчета производственных рецептур для приготовления ржаного теста.	4
	Лабораторная работа №4	
	Приготовление теста из ржаной муки различными способами.	6
	Практическое занятие №8	
	Расчет производственных рецептур на хлеб ржаной и ржано-пшеничный.	2
Промежуточная аттестация: зачет	Зачет	2
Модуль 2 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий		30
Тема 2.1 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий		28
	Содержание учебного материала	
	Разрыхлители. Способы разрыхления. Бисквитное тесто: характеристика, рецептура, технология приготовления, признаки готовности теста, требования к его качеству. Песочное тесто: характеристика, рецептура, технология приготовления. Заварное тесто: характеристика, рецептура, технология приготовления, признаки готовности. Слоеное тесто: характеристика, рецептура, технология приготовления. Воздушное тесто, миндальное: характеристика, рецептура, технология приготовления. Технология приготовления теста для сахарного, затяжного, сдобного печенья. Технология приготовления теста для галет и крекеров. Технология приготовления теста для пряничных изделий. Технология приготовления вафельного теста. Технология приготовления теста для кексов и ромовых баб.	10
	Лабораторная работа №5	
	Приготовление бисквитного, песочного, заварного и слоеного теста. Определение качества теста по органолептическим и физико-химическим показателям.	6
	Лабораторная работа №6	
	Приготовление теста для печенья, пряников, вафель. Определение качества теста по органолептическим и физико-	6

	химическим показателям.	
	Практическое занятие №9	
	Расчет рецептур приготовления теста мучных кондитерских изделий	2
	Содержание учебного материала	
	Тестоприготовительное оборудование. Классификация тестоприготовительного оборудования. Технические характеристики тестомесильных машин периодического действия и тестоприготовительных агрегатов. Правила работы и обслуживания тестоприготовительного оборудования.	2
	Практическое занятие №10	
	Выбор тестоприготовительного оборудования для определенных видов изделий.	2
Промежуточная аттестация: зачет	Зачет	2
Модуль 3 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		48
Тема 3.1 Технология разделки и формования мучных кондитерских изделий		10
	Содержание учебного материала	
	Ассортимент мучных кондитерских изделий. Способы разделки песочного, слоеного, заварного и бисквитного полуфабрикатов, кексов. Способы формования печенья, пряников, вафель	2
	Практическое занятие № 11	
	Составление аппаратурно-технологических схем производства различных хлебобулочных изделий.	2
	Лабораторная работа №7	
	Разделка различных видов мучных кондитерских полуфабрикатов.	6
Тема 3.2 Термическая обработка теста и отделка поверхности изделий		24
	Содержание учебного материала	
	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий. Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных изделий. Условия выпекания сухарных плит и сушки сухарных изделий. Процессы при выпечке. Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Классификация хлебопекарных печей, их техническая характеристика. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции.	4
	Лабораторная работа №8	
	Контроль парового и температурного режима пекарной камеры. Определение упека.	6
	Практическое занятие №12	

	Расчет упека. Расчет выхода готовой продукции.	2
	Содержание учебного материала	
	Технология приготовления выпеченных и отделочных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий. Режимы выпечки мучных полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий. Оборудование для выпечки мучных кондитерских изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.	4
	Лабораторная работа №13	
	Выпечка мучных кондитерских изделий. Оценка качества выпеченных изделий.	6
Тема 3.3 Укладка и упаковка готовой продукции		12
	Содержание учебного материала	
	Технология упаковки и укладки готовой продукции. Правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки. Требования к упаковке и маркировке изделий. Упаковочное оборудование. Требования к качеству хлебобулочных изделий. Хранение хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при хранении. Усушка. Дефекты и болезни хлебобулочных изделий. Расфасовка, упаковка мучных кондитерских изделий. Оборудование. Требования к качеству мучных кондитерских изделий. Хранение.	4
	Лабораторная работа №14	
	Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям.	6
	Практическое занятие №13	
	Расчет усушки	2
Промежуточная аттестация	Зачет	2
Модуль 4 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		42
Тема 4.1 Приготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий		18
	Содержание учебного материала	
	Ассортимент, технологический процесс приготовления, требования к качеству, виды брака, причины возникновения и способы устранения. Условия хранения. Кремы: масляные, белковые, заварной из сметаны из сливок, ахарные полуфабрикаты: помада, карамель, глазури, кандир, глазури, ганаш, суфле, зефир, желе.	2
	Практическое занятие № 14	2
	Решение ситуационных задач. Расчёт рецептур. Составление технологических схем.	

	Практическое занятие № 15	2
	Алгоритм по приготовлению отделочных полуфабрикатов.	
	Лабораторное занятие № 14	
	Приготовление кремов, сиропов; смесей высокой степени готовности	6
	Лабораторное занятие №15	
	Приготовление полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности. Изделия с отварными протёртыми овощами. Изделия с фруктовыми пастами, крупкой.	6
Тема 4.2 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции	Содержание учебного материала	22
	Элементы, формирующие эстетические свойства кондитерских изделий. Эстетические требования к оформлению кондитерской продукции. Основы рисования и лепки. Техника рисунка. Основы лепки.	2
	Практическое занятие № 16	2
	Категории эстетики: понятие, виды, их способы применения и выражения, взаимосвязь в различных категориях эстетики и основных направлений эстетики в общественном питании.	
	Содержание учебного материала	
	Украшения из кремов, сливок, мусса, суфле желе	2
	Лабораторное занятие №16	
	Украшения из кремов, сливок, мусса, суфле желе. Бинекс. Посыпка	6
Промежуточная аттестация	Зачет	2
Производственная практика		144
	Виды работ	
	Ознакомление с типом предприятия, правилами внутреннего распорядка	6
	Проведение анализа условий хранения сырья: определение температуры, влажности помещения; Определение физико-химических показателей сырья; Оценивание качества сырья по органолептическим показателям	6
	Освоение приемов подготовки сырья к производству: - освобождение сырья от тары; - взвешивание муки; - смешивание муки; - просеивание сыпучего сырья; - удаление металлопримесей из сырья; - фильтрация жидкого сырья; - приготовление солевых и сахарных растворов	6

	Подготовка прессованных, сушеных, замороженных дрожжей, приготовление опары, заквасок, активизация дрожжей	6
	Отработка навыков работы на дозировочном и тестомесильном оборудовании	6
	Отработка навыков обслуживания для приготовления теста	6
	Отработка навыков использования производственных рецептов и технологических инструкций при приготовлении различных видов теста	6
	Определение готовности теста различными методами	6
	Определение готовности теста различными методами	6
	Ознакомление с разделкой теста	6
	Ознакомление с разделкой теста	6
	Выпечка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	6
	Укладка и упаковка готовой продукции.	6
	Прием и подготовка сырья к производству	6
	Оценка качества сырья по органолептическим и физико-химическим показателям	6
	Подготовка прессованных, сушеных, замороженных дрожжей	6
	Подготовка дрожжевой суспензии, активизация дрожжей, приготовление жидких дрожжей, приготовление опары, заквасок	6
	Оценка качества опары, закваски	6
	Работа на дозировочном, тестомесильном оборудовании, обслуживание оборудования	6
	Замес теста вручную, замес различных видов теста для хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий на тестомесильном оборудовании	6
	Определение готовности теста в процессе созревания различными методами	6
	Освоение работ в пекарном отделении	6
	Работа в остывочном отделении и экспедиции	6
	Контроль качества выполняемых работ	6
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2
	Консультация	2
Итоговая аттестация	Квалификационный экзамен	6
Всего:		338

3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 1 Общепрофессиональный цикл

Модуля 1 Психология и этика профессиональной деятельности

Содержание модуля 1 Правовые основы профессиональной деятельности

Умения:

- использовать необходимые нормативные документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско
- применять техники и приёмы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приёмы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

Знания:

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приёмы общения, правила слушания, ведения переговоров, убеждения;
- этические принципы общения.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
1	2	3	4	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	7
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл							
Модуль 1 Психология и этика профессиональной деятельности	11		11	6		5	ПЗ²
Промежуточная аттестация	1		1			1	З¹
ИТОГО	12		12	2		6	

¹ Зачет

² Практические занятия

Тема 1.1 Принципы конструктивного поведения. Психологические основы жизнедеятельности

Цели, задачи программы. Конфликт – это хорошо или плохо? Влияние конфликтов на состояние человека, психологический климат в коллективе и качество труда. Связь между эффективными коммуникациями, соблюдением этики и бесконфликтным поведением. Факторы, снижающие конфликтность

личности. Три основных принципа жизнедеятельности человека: обеспечение безопасности; карта реальности человека; энергоинформационный обмен. Учет основных принципов жизнедеятельности человека для предотвращения конфликтов.

Практическое занятие №1

Эффективные приемы коммуникаций в профессиональной деятельности.

Тема 1.2 Основы конфликтологии

Постулаты конфликтологии. Классификация конфликтов, причины их возникновения. Динамика развития конфликта. Динамика изменения эмоционального напряжения в развивающемся конфликте

Практическое занятие № 2

Выявление собственного доминирующего стиля поведения в конфликте.

Тема 1.3 Управление эмоциями в конфликте

Управление конфликтами в профессиональной деятельности Управление эмоциями в конфликте. Модели и способы разрешения .

Практическое занятие № 3

Анализ конфликтов, характерных для вашей профессиональной деятельности. Подбор оптимальной модели разрешения конфликта.

Промежуточная аттестация: зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Раздела 1 Общепрофессиональный цикл
Модуля 2 Основы поиска работы

Содержание модуля 2 Основы поиска работы

Умения:

- ориентироваться на рынке труда региона;
- определять требования к своей профессии, и ее конкурентоспособность;
- определять личностные достоинства и недостатки для избранной профессии;
- использовать технологии трудоустройства и применять правила поиска работы;
- соблюдать правила протокола и этикета при трудоустройстве;
- оформлять резюме, сопроводительное письмо, автобиографию, заполнять анкеты при трудоустройстве
- поддерживать внешний вид соискателя вакансии;
- применять различные средства и техники эффективного общения при ведении диалога с работодателем;

- использовать техники ведения телефонных переговоров при трудоустройстве;
- определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих при трудоустройстве;
- производить хорошее впечатление на работодателя;
- адаптироваться на новом месте работы;
- пользоваться нормативной базой при трудоустройстве.

Знания:

- общие сведения об экономической жизни общества, экономике предприятия и роли персонала в деятельности организации;
- понятие рынка труда и конкуренции на рынке труда, «конкурентоспособность» своей профессии;
- типы, виды и режимы профессиональной деятельности;
- основы законодательства РФ в области трудоустройства;
- психологические особенности делового общения при проведении собеседования с кандидатом на замещение вакансии;
- виды собеседования и правила диалога;
- основные причины отказа в приеме на работу;
- причины, виды конфликтов, возникающих при трудоустройстве и в первые дни работы, способы их разрешения.
- роль личности в профессиональной адаптации;
- правила этикета при трудоустройстве;
- нормы профессиональной этики.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
1	2	3	4	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	7
Общепрофессиональный цикл					-		
Модуль 2 Основы поиска работы	3		3	3			
Промежуточная аттестация	1		1	1			31
Итого	4		4	4			

Тема 2.1 Способы поиска работы. Резюме.

- Способы поиска работы. Рынок труда: понятия, функции, элементы.
- Конкуренция на рынке труда. Занятость населения. Безработица.
- Психологические состояния при потере работы.
- Личная мотивация трудовой деятельности.
- Методы поиска работы.
- Выявление вакансий по предложенным вариантам СМИ.

План поиска работы, составление автобиографии. Маркетинговые этапы поиска работы. Источники информации о рабочих местах (вакансия). Методы поиска работы: Построения сети контактов. Использование личных связей, СМИ, Интернет-ресурсов. Прямое обращение к работодателям. Кадровые агентства. Самоменеджмент при трудоустройстве. Формирование личного досье. Подготовка документов для трудоустройства. Проведение телефонных переговоров с работодателем. Основы законодательства РФ в области трудоустройства. Правовое регулирование трудового законодательства. Резюме. Структура резюме. Сопроводительное письмо.

Тема 2.2 Самопрезентация. Собеседование. Правила поведения

Самопрезентация: внешний вид, речь, правила поведения. Собеседование и его виды. Правила поведения. Подготовка к собеседованию, внешний вид соискателя, манера поведения и речи. Внешний вид соискателя вакансии, манера поведения и речи. Психологические особенности построения диалога с работодателем (работником кадровой службы организации). Невербальное поведение с межличностным взаимодействием.

Посещение организации с целью трудоустройства. Собеседования.

Собеседование. Ошибки при собеседовании. Формы и методы профессиональной переподготовки, депрофессионализации и модернизации профессиональных знаний.

Промежуточная аттестация: зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 1 Общепрофессиональный цикл

Модуля 3 Охрана и безопасность труда

Содержание модуля 3 Охрана и безопасность труда

Умения:

- выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

Знания:

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
Лекции	Лабораторные работы			Практические занятия, семинары			
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл							
Модуль 3 Охрана и безопасность труда	3		3	3			
Промежуточная аттестация	1		1	1			3 ¹
Итого	4		4	4			

¹ Зачет.

Тема 3.1 Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования

Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования безопасности к предприятиям общественного питания. Система управления охраны труда на предприятии. Рабочее время и время отдыха ст. 91-105 и 106-128. Обеспечение прав работников на О.Т. Льготы и компенсации за работу во вредных и тяжелых условиях труда. Надзор за соблюдением законодательства о труде.

Физиологические и психологические основы трудового процесса. Культура производства. Санитарные требования безопасности к предприятиям.

Промежуточная аттестация: зачет.

Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к рабочей зоне. Производственное освещение

Самостоятельная работа

Санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны. Классификация вредных веществ по характеру воздействия на организм человека. Производственное освещение: источники света и осветительные приборы, санитарно-гигиенические требования.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 2 Профессиональный цикл

Модуля 1 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий

Содержание модуля 1 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий

Умения:

- Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов цеха к работе
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в цехе
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве теста
- Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении хлеба и хлебобулочных изделий
- Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления хлебобулочной продукции
- Порционировать (комплектовать) хлеб и хлебобулочные изделия
- Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления хлебобулочной продукции
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
- Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства хлеба и хлебобулочных изделий
- **Знания:**
 - Рецептуры и технологии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий
 - Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий
- Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в цехе, и правила ухода за ними
- Требования охраны труда, производственной санитарии
 - Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий
 - Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении хлеба и хлебобулочных изделий, условиям их хранения
 - Правила пользования сборниками рецептов изготовления хлеба и хлебобулочных изделий
 - Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении хлеба и хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований качества.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
1	2	3	4	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	7
Раздел 2 Профессиональный цикл							
Модуль 1 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	92		92	38	42	12	ПЗ²
Промежуточная аттестация	2		2			2	З¹
ИТОГО	94		94			14	

¹ Зачет

² Практическое занятие, лабораторные работы.

Тема 1.1 Размножение и выращивание дрожжей

Размножение и выращивание дрожжей. Активирование прессованных дрожжей. Методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей. Оборудование дрожжевого цеха. Требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами

Лабораторная работа №1

Определение кислотности дрожжей и подъемной силы.

Практическое занятие №4

Расчет расхода дрожжевой суспензии и жидких дрожжей, рецептуры активации дрожжей.

Тема 1.2 Приготовление теста

Характеристика сырья и требования к его качеству. Основное и дополнительное сырьё для производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий. Правила хранения сырья.

Способы замеса теста. Приготовление теста опарным способом: на большой густой и густой опарах, жидких опарах. Приготовление жидких дрожжей.

Приготовление теста из пшеничной муки на специальных полуфабрикатах: на жидкой дисперсной фазе, на набухающем полуфабрикате, пшеничных заквасках.

Безопарный и ускоренные способы приготовления теста из пшеничной муки: на молочной сыворотке, с применением улучшителей, на замороженных полуфабрикатах.

Сущность процессов созревания теста. Методы определения готовности полуфабрикатов.

Правила подготовки сырья к пуску в производство. Подготовка муки и др. видов сырья.

Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.

Приготовление ржаного теста многофазным способом на густых и жидких заквасках.

Микрофлора ржаных заквасок и теста.

Приготовление ржаного теста на специальных полуфабрикатах. Приготовление ржаного теста однофазным способом. Алгоритм расчета производственных рецептур для приготовления ржаного теста.

Лабораторная работа №2

Определение физико-химических показателей качества сырья.

Практическое занятие №5

Подготовка сырья: взвешивание, растворение, дозирование.

Практическое занятие №6

Оценка качества сырья по органолептическим показателям.

Приготовление теста из пшеничной муки.

Лабораторная работа №3

Приготовление теста из пшеничной муки различными способами тестоведения.

Оценка качества опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям.

Определение готовности теста в процесс созревания.

Практическое занятие №7

Расчет производственных рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия из пшеничной муки.

Составление технологических инструкций.

Лабораторная работа №4

Приготовление теста из ржаной муки различными способами.

Практическое занятие №8

Расчет производственных рецептур на хлеб ржаной и ржано-пшеничный.

Промежуточная аттестация: зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 2 Профессиональный цикл

Модуля 2 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий

Содержание модуля 2 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий

Умения:

- Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов цеха к работе
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в цехе

- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве теста
- Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении хлеба и хлебобулочных изделий
 - Приготовление бисквитного, песочного, заварного и слоеного теста. Определение качества теста по органолептическим и физико-химическим показателям.
 - Приготовление теста для печенья, пряников, вафель.
 - Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления хлебобулочной продукции
 - Порционировать (комплектовать) хлеб и хлебобулочные изделия
- Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления хлебобулочной продукции
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
- Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства хлеба и хлебобулочных изделий
- **Знания:**
 - Технологии приготовления теста для мучных кондитерских изделий
 - Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий
 - Тестоприготовительное оборудование.
 - Классификация тестоприготовительного оборудования. Технические характеристики тестомесильных машин периодического действия и тестоприготовительных агрегатов.
- Требования охраны труда, производственной санитарии
 - Разрыхлители. Способы разрыхления.
 - Бисквитное тесто: характеристика, рецептура, технология приготовления, признаки готовности теста, требования к его качеству.
 - Песочное тесто: характеристика, рецептура, технология приготовления.
 - Заварное тесто: характеристика, рецептура, технология приготовления, признаки готовности.
 - Слоеное тесто: характеристика, рецептура, технология приготовления.
 - Воздушное тесто, миндальное: характеристика, рецептура, технология приготовления.

- Технология приготовления теста для сахарного, затяжного, сдобного печенья. Технология приготовления теста для галет и крекеров. Технология приготовления теста для пряничных изделий. Технология приготовления вафельного теста. Технология приготовления теста для кексов и ромовых баба.
- Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении хлеба и хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований качества.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
1	2	3	4	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	7
Раздел 2 Профессиональный цикл							
Модуль 2 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	28		28	12	12	4	ПЗ²
Промежуточная аттестация	2		2			2	З ¹
ИТОГО	30		30	12	12	6	

¹ Зачет

² Практическое занятие, лабораторные работы.

Тема 2.1 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий

Разрыхлители. Способы разрыхления.

Бисквитное тесто: характеристика, рецептура, технология приготовления, признаки готовности теста, требования к его качеству.

Песочное тесто: характеристика, рецептура, технология приготовления.

Заварное тесто: характеристика, рецептура, технология приготовления, признаки готовности.

Слоеное тесто: характеристика, рецептура, технология приготовления.

Воздушное тесто, миндальное: характеристика, рецептура, технология приготовления.

Технология приготовления теста для сахарного, затяжного, сдобного печенья. Технология приготовления теста для галет и крекеров. Технология приготовления теста для пряничных изделий. Технология приготовления вафельного теста. Технология приготовления теста для кексов и ромовых баба.

Лабораторная работа №5

Приготовление бисквитного, песочного, заварного и слоеного теста. Определение качества теста по органолептическим и физико-химическим показателям.

Лабораторная работа №6

Приготовление теста для печенья, пряников, вафель. Определение качества теста по органолептическим и физико-химическим показателям.

Практическое занятие №9

Расчет рецептур приготовления теста мучных кондитерских изделий

Содержание учебного материала

Тестоприготовительное оборудование.

Классификация тестоприготовительного оборудования. Технические характеристики тестомесильных машин периодического действия и тестоприготовительных агрегатов.

Правила работы и обслуживания тестоприготовительного оборудования.

Практическое занятие №10

Выбор тестоприготовительного оборудования для определенных видов изделий.

Промежуточная аттестация: зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 2 Профессиональный цикл

Модуля 3 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных

Содержание модуля 3 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий

Умения:

- Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов цеха к работе
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в цехе
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве теста
- Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении хлеба и хлебобулочных изделий
- Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления хлебобулочной продукции
- Порционировать (комплектовать) выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
- Безопасно использовать технологическое оборудование для выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности

- Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий

Знания:

- Рецептуры и технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий
- Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в цехе, и правила ухода за ними
- Требования охраны труда, производственной санитарии
- Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых при выпекании хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
- Правила пользования сборниками рецептов выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
- Методы минимизации отходов сырья, используемого при выпекании хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий с учетом соблюдения требований качества.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
1	2	3	4	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	7
Раздел 2 Профессиональный цикл							
Модуль 3 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	46		46	6	24	16	ПЗ²
Промежуточная аттестация	2		2			2	З¹
ИТОГО	48		48			18	

¹ Зачет

² Практические занятия

Тема 3.1 Технология разделки и формования мучных кондитерских изделий

Ассортимент мучных кондитерских изделий.

Способы разделки песочного, слоеного, заварного и бисквитного полуфабрикатов, кексов.

Способы формования печенья, пряников, вафель

Практическое занятие № 11

Составление аппаратурно-технологических схем производства различных хлебобулочных изделий.

Лабораторная работа № 7

Разделка различных видов мучных кондитерских полуфабрикатов.

Тема 3.2 Термическая обработка теста и отделка поверхности изделий

Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий.

Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных изделий. Условия выпекания сухарных плит и сушки сухарных изделий. Процессы при выпечке.

Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста.

Классификация хлебопекарных печей, их техническая характеристика. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции.

Лабораторная работа № 8

Контроль парового и температурного режима пекарной камеры. Определение упека.

Практическое занятие № 12

Расчет упека. Расчет выхода готовой продукции.

Технология приготовления выпеченных и отделочных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий.

Режимы выпечки мучных полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий.

Оборудование для выпечки мучных кондитерских изделий.

Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей.

Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.

Лабораторная работа № 13

Выпечка мучных кондитерских изделий. Оценка качества выпеченных изделий.

Тема 3.3 Укладка и упаковка готовой продукции

Технология упаковки и укладки готовой продукции.

Правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки. Требования к упаковке и маркировке изделий. Упаковочное оборудование. Требования к качеству хлебобулочных изделий.

Хранение хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при хранении. Усушка.

Дефекты и болезни хлебобулочных изделий.

Расфасовка, упаковка мучных кондитерских изделий. Оборудование. Требования к качеству мучных кондитерских изделий. Хранение.

Лабораторная работа №14

Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям.

Практическое занятие №13

Расчет усушки

Промежуточная аттестация: зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 2 Профессиональный цикл

Модуль 4 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий

Содержание модуля 4 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий модуля

Умения:

- Украшать из кремов, сливок, мусса, суфле желе
- Использовать посыпку
- Приготовливать полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности.
- Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов цеха к работе
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в цехе
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
- Аккуратно и экономно использовать сырье

Знания:

- Ассортимента, технологический процесс приготовления, требования к качеству, виды брака, причины возникновения и способы устранения.
- Условия хранения.
- Виды кремов: масляные, белковые, заварной из сметаны из сливок, сахарные полуфабрикаты: помада, карамель, глазури, кандир, глазури, ганаш, суфле, зефир, желе.
- Элементы, формирующие эстетические свойства кондитерских изделий.

- Эстетические требования к оформлению кондитерской продукции.
- Основы рисования и лепки.
- Техника рисунка.
- Основы лепки.
- Алгоритм по приготовлению отделочных полуфабрикатов.
- Требования к качеству, срокам и условия хранения
- Требования охраны труда, производственной санитарии

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
1	2	3	4	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	7
Раздел 2 Профессиональный цикл							
Модуль 4 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	40		40	18	18	4	ПЗ²
Промежуточная аттестация	2		2			2	З ¹
Итого	42		42	18	18	6	

¹ Зачет

² Практические занятия

Тема 4.1 Приготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий

Ассортимент, технологический процесс приготовления, требования к качеству, виды брака, причины возникновения и способы устранения. Условия хранения. Кремы: масляные, белковые, заварной из сметаны из сливок, ахарные полуфабрикаты: помада, карамель, глазури, кандир, глазури, ганаш, суфле, зефир, желе.

Практическое занятие № 14

Решение ситуационных задач. Расчёт рецептур. Составление технологических схем.

Практическое занятие № 15

Алгоритм по приготовлению отделочных полуфабрикатов.

Лабораторное занятие № 14

Приготовление кремов, сиропов; смесей высокой степени готовности

Лабораторное занятие №15

Приготовление полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности. Изделия с отварными протёртыми овощами. Изделия с фруктовыми пастами, крупкой.

Тема 4.2 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции

Элементы, формирующие эстетические свойства кондитерских изделий. Эстетические требования к оформлению кондитерской продукции.

Основы рисования и лепки.

Техника рисунка.

Основы лепки.

Практическое занятие № 16

Категории эстетики: понятие, виды, их способы применения и выражения, взаимосвязь в различных категориях эстетики и основных направлений эстетики в общественном питании.

Украшения из кремов, сливок, мусса, суфле желе

Лабораторное занятие №16

Украшения из кремов, сливок, мусса, суфле желе. Бинекс. Посыпка.

Промежуточная аттестация: зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА производственной практики

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
Лекции	Лабораторные работы			Практические занятия, семинары			
1	2	3	4	5	6	7	
Производственная практика	144		144		144		ДЗ ²
Итого	144		144		144		

² Дифференцированный зачет

№	Наименование темы	Виды работ
1	Ознакомление с типом предприятия, правилами внутреннего распорядка	Ознакомление с типом предприятия, составом и назначением производственных цехов, и правилами внутреннего распорядка. Анализ санитарного состояния, соблюдения сроков хранения, ассортимента выпускаемой продукции. Изучение правил и инструкций по технике безопасности, санитарии и личной гигиены. Ознакомление с используемой ПОП нормативной и технической документацией.
2	Хлеб и хлебобу-	Ознакомление с цехом:

	<p>лочные изделия. Полуфабрикаты (фарши, начинки) для хлебобулочных изделий</p>	<p>инструментами, инвентарем, видами поступающего сырья. Организация рабочего места.</p> <p>Производить подготовку рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов регламенту организации.</p> <p>Овладение навыками ручной и машинной обработки. Сроки и условия хранения. Работа со сборником рецептур.</p> <p>Производить подготовку основного и дополнительного сырья: процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий</p>
3	<p>хлеб и хлебобулочные изделия Полуфабрикаты (фарши, начинки)</p>	<p>Производить подготовку рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов регламенту организации.</p> <p>Овладение навыками ручной и машинной обработки. Сроки и условия хранения. Работа со сборником рецептур хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Производить подготовку основного и дополнительного сырья: процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий</p>
4	<p>хлеб и хлебобулочные изделия Полуфабрикаты (фарши, начинки)</p>	<p>Ознакомление с видами поступающего сырья, инвентарем, инструментами цеха. Порядок подготовки рабочего места. Работа со сборником рецептур. Овладение навыками обработки. Приготовление начинки фруктовой. Приготовление фарша из повидла, фарша из творога, фарша мясного. Приготовление сиропа для промочки, сиропа «Тиражного», жженки</p>
5	<p>Сложные хлебобулочные, мучные изделия из сдобного и слоёного дрожжевого теста</p>	<p>Ознакомление с видами поступающего сырья, инвентарем, инструментами цеха. Порядок подготовки рабочего места.</p> <p>Требования к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Работа со сборником рецептур хлеба и хлебобулочных изделий. Овладение навыками обработки. Приготовление булочек, пирогов, ватрушек, пи-</p>

		<p>рожков печеных, кулебяки и расстегаев из дрожжевого теста.</p> <p>Приготовление изделий из сдобного теста: сочи с творогом, печенья, пирожки.</p>
6	Сложные хлебобулочные, мучные изделия из сдобного и слоёного дрожжевого теста	<p>Ознакомление с видами поступающего сырья.</p> <p>Организация рабочего места.</p> <p>Приготовление изделий из сдобного теста: сочи с творогом, печенья, пирожки. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>Работа со сборником рецептов, составление технологических карт</p>
7	Сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия из сдобного и слоёного дрожжевого теста	<p>Ознакомление с видами поступающего сырья.</p> <p>Организация рабочего места.</p> <p>Требование к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>Работа со сборником рецептов, составление технологических карт.</p> <p>Приготовление изделий из сдобного теста: сочи с творогом, печенья, пирожки.</p>
8	Мучные кондитерские изделия и пресного сдобного теста	<p>Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарем и кондитерского цеха. Организация рабочего места.</p> <p>Приготовление изделий из теста: полуфабрикаты</p> <p>Приготовление изделий из теста: печенья, ушка, язычки</p> <p>Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p>
9	Мучные кондитерские изделия и пресного сдобного теста	<p>Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарем и цеха. Организация рабочего места.</p> <p>Приготовление изделий из теста: кольца воздушные</p> <p>Приготовление изделий из слоеного теста: печенья, ушка, язычки</p> <p>Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p>
10	Хлеб, хлебобулочные, бараночные изделия и сушки сухарные изделия	<p>Приготовление изделий из хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий</p> <p>Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.</p>
11	Хлеб, хлебобулочные, бараночные изделия и сушки сухарные	<p>Производить подготовку рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов регламенту организации.</p>

	изделия	<p>Овладение навыками ручной и машинной обработки. Сроки и условия хранения. Работа со сборником рецептур.</p> <p>Производить подготовку основного и дополнительного сырья</p> <p>Приготовление изделий из теста: рожок песочный с маком, печенье творожное, кексов, полуфабрикат для хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушек сухарных изделий</p> <p>Требование к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>Отпуск</p>
12	Хлеб, хлебобулочные, бараночные изделия и сушки сухарные изделия	<p>Производить подготовку рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов регламенту организации.</p> <p>Овладение навыками ручной и машинной обработки. Сроки и условия хранения. Работа со сборником рецептур. Технология приготовления и требования к качеству хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушек сухарных изделий</p> <p>Производить подготовку основного и дополнительного сырья</p> <p>Приготовление хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушек сухарных изделий</p> <p>Требование к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>Отпуск</p>
13	Выпеченные полуфабрикаты и отделка мучных кондитерских изделий	<p>Производить подготовку рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов регламенту организации.</p> <p>Овладение навыками ручной и машинной обработки. Сроки и условия хранения. Работа со сборником рецептур.</p> <p>Производить подготовку основного и дополнительного сырья</p> <p>Приготовление изделий из теста: печенье, рулет фруктовый, пирог бисквитный с повидлом, полуфабрикат для пирожного «Полоска. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск</p>
14	Мучные кондитерские изделия из бисквитного теста	<p>Производить подготовку рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов регламенту организации.</p> <p>Овладение навыками ручной и машинной</p>

		<p>обработки. Сроки и условия хранения. Работа со сборником рецептур.</p> <p>Производить подготовку основного и дополнительного сырья</p>
15	Мучные изделия из слоеного теста	<p>Производить подготовку рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов регламенту организации.</p> <p>Овладение навыками ручной и машинной обработки. Сроки и условия хранения. Работа со сборником рецептур.</p> <p>Производить подготовку основного и дополнительного сырья</p>
16	Мучные кондитерские изделия из заварного, воздушного, миндального теста	<p>Производить подготовку рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов регламенту организации.</p> <p>Овладение навыками ручной и машинной обработки. Сроки и условия хранения. Работа со сборником рецептур.</p> <p>Приготовление изделий из воздушного и воздушно-орехового теста: печенье «Меренги», полуфабрикат для пирожного и тортов. Приготовление изделий из шоколадной продукции: кексов, конфет, печенья.</p> <p>Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск</p>
17	Выпеченные полуфабрикаты и отделка мучных кондитерских изделий	<p>Производить подготовку рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов регламенту организации.</p> <p>Овладение навыками ручной и машинной обработки. Сроки и условия хранения. Работа со сборником рецептур.</p> <p>Приготовление заварного крема.</p> <p>Приготовление изделий. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск</p>
18	Выпеченные полуфабрикаты и отделка мучных кондитерских изделий	<p>Производить подготовку рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов регламенту организации.</p> <p>Овладение навыками ручной и машинной обработки. Сроки и условия хранения. Работа со сборником рецептур.</p>

		Приготовление белкового крема. Приготовление изделий. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск
19	Выпеченные полуфабрикаты и отделка мучных кондитерских изделий	Производить подготовку рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов регламенту организации. Овладение навыками ручной и машинной обработки. Сроки и условия хранения. Работа со сборником рецептур. Приготовление сливочного крема. Приготовление изделий. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск
20	Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Характеристика отделочных полуфабрикатов для мучных изделий. Приготовление сиропов, помады, желе, масляных, белковых и заварных кремов, карамельной массы, украшений из шоколада, мастики, марципана; способы приготовления и отделки изделий. Техника и варианты отделки изделий
21	Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Характеристика отделочных полуфабрикатов для мучных изделий. Приготовление сиропов, помады, желе, масляных, белковых и заварных кремов, карамельной массы, украшений из шоколада, мастики, марципана; способы приготовления и отделки изделий. Техника и варианты отделки изделий
22	Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Характеристика отделочных полуфабрикатов для мучных изделий. Приготовление сиропов, помады, желе, масляных, белковых и заварных кремов, карамельной массы, украшений из шоколада, мастики, марципана; способы приготовления и отделки изделий. Техника и варианты отделки изделий
23	Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Характеристика отделочных полуфабрикатов для мучных изделий. Приготовление сиропов, помады, желе, масляных, белковых и заварных кремов, карамельной массы, украшений из шоколада, мастики, марципана; способы приготовления и отделки изделий. Техника и варианты отделки изделий
24	Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Порционирование, оформление и упаковывание готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос, с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.
25	Дифференцированный зачет	Дневник – отчет по практике

Итоговая аттестация: Квалификационный экзамен.

4 Оценка качества освоения программы

4.1 Текущая аттестация обучающихся проводится преподавателем, ведущим занятия в учебной группе, на протяжении всего обучения по программе. Текущий контроль знаний включает в себя наблюдение преподавателя за учебной работой обучающихся.

4.2 Промежуточная аттестация - оценка качества усвоения обучающимися содержания тем непосредственно по завершению их освоения, проводимая в форме зачета посредством тестирования или в иных формах, в соответствии с учебным планом. Оценочные материалы для промежуточной аттестации (см. Приложение А).

4.3 Итоговая аттестация - процедура, проводимая с целью установления уровня знаний, обучающихся с учетом прогнозируемых результатов обучения и требований к результатам освоения образовательной программы, проводится в форме квалификационного экзамена (Приложение Б).

Критерии оценки уровня освоения программы:

Критерии оценки:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала билета;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если ответ удовлетворяет в основном требованиям

на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;
- допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию экзаменатора;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию экзаменатора.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;

- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации.

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки

5 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1 Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудование, программного обеспечения
Учебная аудитория	Лекция	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиапроектор
Учебная кухня ресторана Мастерская: 2. по компетенции Поварское дело	Практические занятия/Лабораторные занятия	Персональные компьютеры, с программным обеспечением Microsoft Office Excel; оборудование учебной кухни ресторана/мастерской по компетенции Поварское дело: пароконвектомат, плита индукционная, гриль сковорода для индукционных плит, планетарный миксер, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, фритюрница, слайсер, настольная вакуумно-упаковочная машина.
Учебная кухня ресторана Мастерская: 2. по компетенции Поварское дело	Итоговая аттестация	Комплект нормативной документации. Оборудование учебной кухни ресторана/мастерской по компетенции Поварское дело: пароконвектомат, плита индукционная, гриль сковорода для индукционных плит, планетарный миксер, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, фритюрница, слайсер, настольная вакуумно-упаковочная машина.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основные источники:

1. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с.[Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
2. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.-М.: Стандартинформ, 2014. –28 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
4. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с. [Электронный ресурс].- <http://www.creative-chef.ru>, свободный
5. 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].
6. 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>
7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. 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/
11. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум. : учебно-практическое пособие / Ашряпова А.Х. — Москва : КноРус, 2020. — 225 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07725-2. — URL: <https://book.ru/book/933569> (дата обращения: 30.10.2019). — Текст : электронный
12. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : учебное пособие / Ашряпова А.Х. — Москва : КноРус, 2020. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07491-6. — URL: <https://book.ru/book/932606> — Текст : электронный.
13. Справочно - правовая система Консультант Плюс [Электронный ресурс] – Режим доступа : www.consultant.ru
14. М.И. Ботов, Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания М: Изд-Центр Академия. 2014. – 464 стр.

15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студентов учреждений СПО- 2 издание, стер. – М: издательство «Академия», 2017– 240 стр.

Дополнительные источники:

16. Анфимова Н.А. Кулинария: Учеб. пособие.- М.: Академия, 2016 - 400с.
17. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учеб. / А.Т.Васюкова, А.А. Славенский, Д.А.Куликов.– М.: ИТК Дашков и К, 2016. – 496с.
18. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/Л.А. Радченко, - изд.9-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2015.- 373с.
19. Могильный М.П. Оборудование предприятий общественного питания. Тепловое оборудование: справочное пособие (М.П. Могильный, Т.В. Калашнова, А.Ю. Баласанян-М.: Академия, 2014-192с.
20. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
21. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
22. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
23. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.
24. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2012.-176 с.
25. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф.образования/ В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко.- М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2012.- 416 с
26. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.М. Калинина.- М.: «Академия», «Мастерство», 2012.- 432 с.

Интернет-ресурсы:

27. Ассоциация кулинаров России [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.dreamchef.ru>
28. Альянс Профессионалов Индустрии Питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.apfi.ru/alliance/members/akr>;
29. Федерация рестораторов и отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.frio.ru>;

30.«Гастрономъ» — кулинарный портал [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>

31.<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования www.restoracia.ru

5.3 Кадровые условия

Кадровое обеспечение программы осуществляется преподавателями ПЦК (кафедры) индустрии питания, психологии, ресторанного бизнеса КГБ-ПОУ «Алтайская академия гостеприимства», имеющими высшее профессиональное образование и стаж работы не менее 1 года.

Задания для зачета промежуточной аттестации

Раздел 1 Общепрофессиональный цикл

Модуль 1 Психология и этика профессиональной деятельности

ВАРИАНТ 1

1. Однопричинных конфликтов не бывает
А – согласен
Б - не согласен
2. Оба конфликтера идут на уступки в своих интересах, если конфликт решается
А - силовой моделью
Б - компромиссом
В - ревизией целей
3. Посредник-арбитр проводит переговоры, и не принимает решение
А - да
Б – нет
4. Личностно-групповые конфликты всегда деструктивны
А – да
Б – нет
5. Конфликтеры имеют одинаковый статус
А – в смешанных конфликтах
Б – в горизонтальных конфликтах
В – в вертикальных конфликтах
6. Правильно конфликтовать -это
А - разрешать конфликты
Б – предотвращать конфликты
7. Если в результате разрешения конфликта нет победителей и побежденных, значит использовалась
А - силовой модель
Б - интегральной модель
В - ни то и ни другое
8. Интересы конфликтеров-это
А - цели конфликтеров
Б - долговременные установки конфликтеров
В - и то и другое
9. Самыми распространенными считаются конфликты
А - Ценностные
Б – Ресурсные
10. Если в конфликте участвуют большие группировки, он является

- А – личностно-групповым
- Б – смешанным
- В – социальным

ВАРИАНТ 2

1. Партия конфликта – это группа лиц, поддерживающих ту или другую сторону
 - А – да
 - Б – нет
2. Конфликт между двумя начальниками является
 - А – силовым
 - Б – горизонтальным
 - В - деструктивным
3. Личностно-групповые конфликты бывают
 - А - горизонтальные
 - Б- вертикальные
 - В- ни то и ни другое
4. Для успешного разрешения любого конфликта можно использовать модель
 - А – компромисс
 - Б - ревизия целей
 - В – силовую
5. Чтобы окончательно решить конфликт, необходимо
 - А - устранить все его причины
 - Б - устранить первопричину
 - В - то и другое верно
6. Повод-это специально подстроенное событие, приводящее к конфликту
 - А – да
 - Б – нет
7. Конфликт не решается, если
 - А - он неразрешимый
 - Б - его не решают
 - В - и то и другое верно
8. Для временного решения конфликта уместно применить следующую модель
 - А - ревизия целей
 - Б – компромисс
9. Если конфликт необходимо разрешить быстро, необходимо использовать модель
 - А – сотрудничество
 - Б - силовая модель
 - В – компромисс
10. Межличностные конфликты всегда являются
 - А – быстотечными
 - Б – долговременными

- В – ни то и ни другое
 Г – то и другое правильно

ВАРИАНТ 3

1. Посредник - медиатор
 - А - вмешивается в конфликт и принимает решения
 - Б - только консультирует конфликтеров
 - В - проводит переговоры, но в конфликт не вмешивается
 2. Любой конфликт может привести как к положительному так и отрицательному результату
 - А - для обоих конфликтеров
 - Б - для одного из конфликтеров
 - В - для социальной системы, элементом которой является конфликт
 - Г – все верно
 - Д – все неверно
 3. Компромисс, сотрудничество, уступка, избегание, соперничество – это
 - А – стили поведения в конфликте
 - Б – модели разрешения конфликтов
 - В – ни то и ни другое
 4. Личностно-групповые конфликты бывают только вертикальными
 - А – да
 - Б – нет
 5. Эскалация конфликта – это примирение сторон
 - А – да
 - Б – нет
 6. Наиболее трудноразрешимыми являются
 - А - ресурсные конфликты
 - Б - ценностные конфликты
 - В - территориальные конфликты
 7. Партия конфликта - это наиболее активная группа участников конфликта
 - А – да
 - Б – нет
 8. Интересы обоих конфликтеров сохраняются при использовании
 - А – интегральной модели
 - Б – силовой модели
 - В - ни то и ни другое
 9. Конструктивные конфликты всегда решаются силовой моделью
 - А – да
 - Б – нет
- Допишите предложение
10. Конфликтогены - это способствующие конфликту....

ОТВЕТЫ

Вариант	1	2	3
1	А	А	В

2	Б	Б	Г
3	Б	В	А
4	Б	Б	Б
5	Б	Б	Б
6	А	Б	Б
7	Б	Б	Б
8	Б	Б	А
9	Б	Б	Б
10	В	В	слова или действия

Модуль 2 Основы поиска работы

1. Назови основные пункты резюме.

Нужно указать свои Ф.И.О., возраст, контактный телефон, желаемую должность, образование, опыт работы, знание иностранных языков, дополнительную информацию, предполагаемый уровень заработной платы.

2. В каком порядке в резюме указываются образование и опыт работы?

Образование и опыт работы указываются от последнего места к самому первому.

3. Каким по объему должно быть резюме?

Не больше двух страниц.

4. За какое время до начала собеседования лучше прийти?

За 5 — 10 минут.

5. Перечисли три-четыре типа собеседований.

Отборочное, видеособеседование, групповое, биографическое собеседования.

6. Что делать, если ты опаздываешь на собеседование?

Позвонить, сообщить об опоздании и по возможности перенести встречу.

7. Какой из электронных адресов лучше выбрать для деловой переписки:

zaychik@mail.ru;

macho_man@yandex.ru;

irina@bk.ru;

naxal@mail.ru;

kiss-me@list.ru.

8. Что недопустимо при собеседовании во внешнем облике кандидата:

джинсы, кроссовки;

яркий макияж, резкий аромат парфюма;

деловой костюм;

неброские, спокойные цвета в одежде;

грязная, мятая одежда.

9. Чего нельзя делать при трудоустройстве:

опаздывать;

задавать вопросы;

приходить на собеседование неопрятным;

брать с собой паспорт;

приходить за 10 минут до начала собеседования;

запрашивать неадекватную зарплату;

отключать мобильный телефон на время собеседования.

10. Чем отличается невербальное общение от вербального?

Вербальное общение — с помощью слов, невербальное общение — без использования речи.

11. Как отзываться о предыдущем месте работы?

Корректно, по возможности доброжелательно, не употребляя критику.

12. Подготовь развернутый ответ на вопрос о своих планах на ближайшие пять лет.

Здесь предусмотрен ответ в свободной форме.

13. Ответь пятью предложениями на вопрос: «Что ты знаешь о компании, в которую трудоустраиваешься?»

Необходима предварительная подготовка к собеседованию, в частности поиск информации в Интернете о компании, в которую ты собираешься отправиться на собеседование.

Модуль 3 Охрана и безопасность труда

1 Охрана труда как предмет преподавания, цель, задачи, методы, связь с другими науками.

2 Основные принципы и направления государственной политики в области охраны труда.

3 Законодательные и нормативные правовые акты по охране труда.

4 Организация работы по охране труда.

5 Система управления охраной труда на предприятии.

6 Организация и порядок обучения и проверки знаний работающих по охране труда.

7 Аттестация рабочих мест и компенсация работающим за работу в неблагоприятных условиях труда.

8 Опасные и вредные производственные факторы.

9 Несчастные случаи и профессиональные заболевания, их причины, расследование и учет.

10 Обязательное страхование работающих от несчастных случаев и профессиональных заболеваний.

11 Предварительные и периодические медосмотры работников.

12 Организация государственного надзора и общественного контроля за охраной труда.

- 13 Обязанности нанимателей, рабочих и служащих в области охраны труда.
- 14 Ответственность за нарушение требований законодательства о труде. Требования к выбору, размещению и планировке площадки предприятий.
- 15 Требования к внутренней планировке, отделке и оборудованию предприятий.
- 16 Требования к санитарно-техническому благоустройству предприятий.
- 17 Требования к содержанию промышленных предприятий.
- 18 Характеристика производственного микроклимата.
- 19 Характеристика производственного шума, ультразвука и инфразвука
- 20 Характеристика вибрации.
- 21 Характеристика лазерного, ультрафиолетового и инфракрасного излучения.
- 22 Характеристика ионизации, электрических и магнитных полей.
- 23 Характеристика барометрического давления.
- 24 Характеристика психофизиологических факторов.
- 25 Характеристика химических факторов. Токсичность и опасность химических веществ.
- 26 Охрана труда при воздействии пыли.
- 27 Охрана труда при воздействии биологических факторов.
- 28 Мероприятия по охране труда, связанные с воздействием физических, психофизиологических, химических, пыли и биологических факторов .
Основы электробезопасности.
- 29 Действие электрического тока на организм человека.
- 30 Правила техники безопасности при эксплуатации электроустановок.
- 31 Характеристика статического электричества.
- 32 Действие статического электричества на организм человека.
- 33 Техника безопасности при контакте со статическим электричеством.
- 34 Характеристика производственных процессов и производственного оборудования.
- 35 Требования безопасности технологических процессов и производственного оборудования.
- 36 Характеристика сосудов, работающих под давлением.
- 37 Требования безопасности при эксплуатации сосудов, работающих под давлением.

Раздел 2 Профессиональный цикл

Модуль 1 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий

Тестовые задания

1. **Кремообразующая способность – это:**
 - а) способность продукта набухать;
 - б) способность продукта насыщаться воздухом;
 - в) способность продукта поглощать влагу.
2. **Когда в кремы вносят добавки?**
 - а) в начале взбивания;
 - б) во время взбивания основного продукта;
 - в) в конце взбивания за 5..7 мин.
3. **Для глазировки изделий используют сироп:**
 - а) креплённый;
 - б) тиражный;
 - в) инвертный.
4. **Роль патоки при варке сиропа:**
 - а) предохраняет от засахаривания;
 - б) в качестве загустителя;
 - в) усиливает сладость.
5. **Крем белковый сырцовый готовят:**
 - а) на сахарном сиропе;
 - б) на сахарной пудре;
 - в) на сахаро - агаровом сиропе.
6. **Срок реализации изделий с заварным кремом:**
 - а) 6 часов;
 - б) 36 часов;
 - в) 72 часа.
7. **Сироп необходимо варить:**
 - а) при открытой крышке;
 - б) при закрытой крышке;
 - в) на водяной бане.
8. **Перед сбиванием белки:**
 - а) подогревают;
 - б) охлаждают;
 - в) выдерживают 1 час при комнатной температуре.
9. **Чтобы устранить рябоватость в сливочном креме нужно:**
 - а) слегка подогреть крем и сбить;
 - б) влить в готовый крем подогретое сгущенное молоко;
 - в) добавить масло и сбить.
10. **Чтобы устранить крупчатость в сливочном креме нужно:**
 - а) слегка подогреть крем и сбить;
 - б) влить в готовый крем подогретое сгущенное молоко;
 - в) добавить масло и сбить.
11. **Как сахар влияет на кремообразующую способность белков?**
 - а) повышает;
 - б) снижает;

в) не изменяет.

12. Какой сироп используют вместо патоки?

- а) креплённый;
- б) тиражный;
- в) инвертный.

13. Сваренную помаду:

- а) быстро охлаждают до температуры 40 – 45С и сбивают;
- б) медленно охлаждают и сбивают;
- в) сбивают в горячем виде.

14. Для пропитывания изделий используют сироп:

- а) креплённый;
- б) тиражный;
- в) инвертный.

15. Крем сливочный «Шарлот» готовят:

- а) на молочно-сахарном сиропе с добавлением яиц;
- б) на яично - сахарном сиропе;
- в) на молочно – сахарном сиропе.

16. Срок реализации изделий с белковым кремом:

- а) 6 часов;
- б) 36 часов;
- в) 72 часа.

17. В качестве сырья для сахарных сиропов используют:

- а) сахар-песок;
- б) сахар-рафинад;
- в) сахарную пудру.

18. Крем сливочный «Новый» готовят:

- а) на сахарном сиропе с добавлением яиц;
- б) на молочно - сахарном сиропе;
- в) на яично – сахарном сиропе.

19. Чтобы восстановить глянец в сливочном креме нужно:

- а) слегка подогреть крем и сбить;
- б) влить в готовый крем подогретое сгущенное молоко;
- в) добавить масло и сбить.

20. Для заварного крема муку:

- а) прогревают при температуре 110С и охлаждают;
- б) просеивают и охлаждают;
- в) заваривают водой.

21. Креплённый сироп готовят с добавлением:

- а) лимонной кислоты;
- б) коньяка;
- в) эссенции.

22. Срок реализации изделий с масляным кремом:

- а) 6 часов;
- б) 36 часов;

в) 72 часа.

23. Роль патоки при варке сиропа:

- а) предохраняет от засахаривания;
- б) в качестве загустителя;
- в) усиливает сладость.

24. Крем сливочный «Гляссе» готовят:

- а) на сахарном сиропе с добавлением яиц;
- б) на молочно - сахарном сиропе;
- в) на яично – сахарном сиропе.

25. Срок реализации изделий масляного крема с консервантами:

- а) 6 часов;
- б) 36 часов;
- в) 120 часов.

26. Зефирную массу используют:

- а) сразу после приготовления во избежание застывания;
- б) через 30 минут после приготовления;
- в) дают «созреть» 12 часов.

27. Сваренную помаду:

- а) быстро охлаждают до температуры 40 – 45С и сбивают;
- б) медленно охлаждают и сбивают;
- в) сбивают в горячем виде.

Модуль 2 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий

Вариант №1

1. Требования по безопасной эксплуатации электромеханического оборудования включают следующие положения: Выберите несколько из 6 вариантов ответа:

- а) во время работы следить за тем, чтобы лезвия режущих пластин были всегда острыми;
- б) осуществлять подачу овощей руками к рабочим органам машины;
- в) не допускать перегрузки машины;
- г) не касаться внутренних деталей машины руками и посторонними предметами во время работы; д) не оставлять включенное оборудование без присмотра;
- е) проводить работы по техобслуживанию оборудования при включенном холостом ходе машины.

2. Восстановите верную последовательность технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий:

- а) отделка изделий;
- б) формовка;
- в) разделка теста и его порционирование;
- г) выпечка;

- д) приготовление отделочных полуфабрикатов;
- е) приготовление и замес теста;
- ж) хранение и подготовка сырья;
- з) расстойка;
- и) охлаждение.

3. Выберите несколько из 5 вариантов ответа. Для проверки горизонтального положения весов применяют:

- а) уровень;
- б) масляный успокоитель;
- в) таррировочная камера;
- г) стопорный винт;
- д) вкручивающиеся ножки.

4. Что предусмотрено по технике безопасности в овощерезке CL-30? Выберите один из 5 вариантов ответа:

- а) предохранительное кольцо
- б) ограждающая крышка
- в) блокировка крышки рабочей камеры
- г) магнитный пускатель;
- д) предохранительная решетка.

5. Очистка картофеля в картофелеочистительной машине происходит медленно, количество отходов превышает норму. Определите причины и способы их устранения.

- а) сильно загрязнены овощи
- б) недостаточное поступление воды в камеру
- в) слишком сильное поступление воды в рабочую камеру
- г) перегрузка рабочей камеры овощами
- д) сработался абразив
- е) требуется промыть овощи для ускорения процесса очистки
- ж) требуется уменьшить поступление воды в рабочую камеру
- з) требуется увеличить поступление воды в рабочую камеру
- и) требуется уменьшить одновременную загрузку рабочей камеры
- к) требуется увеличить одновременную загрузку рабочей камеры

6. Для чего предназначен куттер? Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- а) для измельчения мяса, лука, хлеба;
- в) для приготовления пюре из овощей;
- в) для взбивания теста;
- г) для перемешивания фарша;
- д) для измельчения сахара и мака.

7. Изготавливая мясные полуфабрикаты, повар заметил, что рыхлитель мяса наматывает мясо на фрезы. В чем причина неисправности? Выберите несколько из 6 вариантов ответа:

- а) неисправны гребенки;
- б) отсутствуют гребенки;
- в) затупились фрезы.

Модуль 3 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий

1. Для чего предназначено предприятие общественного питания?
2. Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?
3. По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания?
4. Как подразделяются предприятия по характеру производства?
5. Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?
6. По каким признакам предприятия делятся на классы?
7. Какие предприятия общественного питания делятся на классы?
8. Где организуется холодный цех?
9. Для чего предназначен холодный цех? Перечислите ассортимент продукции холодного цеха.
10. Перечислите виды и типы холодного оборудования, применяемые в холодном цехе.
11. Какие требования предъявляются к планировке холодного цеха?
12. Перечислите инвентарь, инструменты, применяемые в холодном цехе.
13. Какие технологические линии приготовления блюд могут выделяться в холодном цехе?
14. Какое оборудование применяют для приготовления мягкого мороженого и для хранения и отпуска мороженого?
15. Как организуется труд в холодном цехе?

Модуль 4 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий

1. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции
2. Теоретические основы эстетики и дизайна в оформлении кондитерской продукции
3. Технология изготовления элементов художественного декора
4. Ассортимент элементов художественного декора
5. Особенности и условия хранения элементов художественного декора
6. Декоративное оформление кондитерской продукции
7. Технология декоративного оформления кондитерской продукции
8. Ассортимент декоративных оформлений кондитерской продукции
9. Особенности и условия хранения декоративных оформлений кондитерской продукции

**Задания для итоговой аттестации
в форме квалификационного экзамена**

Тестовые задания

10. Кремообразующая способность – это:

- а) способность продукта набухать;
- б) способность продукта насыщаться воздухом;
- в) способность продукта поглощать влагу.

11. Когда в кремы вносят добавки?

- а) в начале взбивания;
- б) во время взбивания основного продукта;
- в) в конце взбивания за 5..7 мин.

12. Для глазировки изделий используют сироп:

- а) креплённый;
- б) тиражный;
- в) инвертный.

13. Роль патоки при варке сиропа:

- а) предохраняет от засахаривания;
- б) в качестве загустителя;
- в) усиливает сладость.

14. Крем белковый сырцовый готовят:

- а) на сахарном сиропе;
- б) на сахарной пудре;
- в) на сахаро - агаровом сиропе.

15. Срок реализации изделий с заварным кремом:

- а) 6 часов;
- б) 36 часов;
- в) 72 часа.

16. Сироп необходимо варить:

- а) при открытой крышке;
- б) при закрытой крышке;
- в) на водяной бане.

17. Перед сбиванием белки:

- а) подогревают;
- б) охлаждают;
- в) выдерживают 1 час при комнатной температуре.

18. Чтобы устранить рябоватость в сливочном креме нужно:

- а) слегка подогреть крем и сбить;
- б) влить в готовый крем подогретое сгущенное молоко;
- в) добавить масло и сбить.

10. Чтобы устранить крупчатость в сливочном креме нужно:

- а) слегка подогреть крем и сбить;

- б) влить в готовый крем подогретое сгущенное молоко;
в) добавить масло и сбить.
- 11. Как сахар влияет на кремообразующую способность белков?**
а) повышает;
б) снижает;
в) не изменяет.
- 13. Какой сироп используют вместо патоки?**
а) креплённый;
б) тиражный;
в) инвертный.
- 13. Сваренную помаду:**
а) быстро охлаждают до температуры 40 – 45С и сбивают;
б) медленно охлаждают и сбивают;
в) сбивают в горячем виде.
- 14. Для пропитывания изделий используют сироп:**
а) креплённый;
б) тиражный;
в) инвертный.
- 15. Крем сливочный «Шарлот» готовят:**
а) на молочно-сахарном сиропе с добавлением яиц;
б) на яично - сахарном сиропе;
в) на молочно – сахарном сиропе.
- 16. Срок реализации изделий с белковым кремом:**
а) 6 часов;
б) 36 часов;
в) 72 часа.
- 17. В качестве сырья для сахарных сиропов используют:**
а) сахар-песок;
б) сахар-рафинад;
в) сахарную пудру.
- 18. Крем сливочный «Новый» готовят:**
а) на сахарном сиропе с добавлением яиц;
б) на молочно - сахарном сиропе;
в) на яично – сахарном сиропе.
- 19. Чтобы восстановить глянец в сливочном креме нужно:**
а) слегка подогреть крем и сбить;
б) влить в готовый крем подогретое сгущенное молоко;
в) добавить масло и сбить.
- 20. Для заварного крема муку:**
а) прогревают при температуре 110С и охлаждают;
б) просеивают и охлаждают;
в) заваривают водой.
- 21. Креплённый сироп готовят с добавлением:**
а) лимонной кислоты;

- б) коньяка;
 - в) эссенции.
- 22. Срок реализации изделий с масляным кремом:**
- а) 6 часов;
 - б) 36 часов;
 - в) 72 часа.
- 23. Роль патоки при варке сиропа:**
- а) предохраняет от засахаривания;
 - б) в качестве загустителя;
 - в) усиливает сладость.
- 24. Крем сливочный «Гляссе» готовят:**
- а) на сахарном сиропе с добавлением яиц;
 - б) на молочно - сахарном сиропе;
 - в) на яично – сахарном сиропе.
- 25. Срок реализации изделий масляного крема с консервантами:**
- а) 6 часов;
 - б) 36 часов;
 - в) 120 часов.
- 26. Зефирную массу используют:**
- а) сразу после приготовления во избежание застывания;
 - б) через 30 минут после приготовления;
 - в) дают «созреть» 12 часов.
- 27. Сваренную помаду:**
- а) быстро охлаждают до температуры 40 – 45С и сбивают;
 - б) медленно охлаждают и сбивают;
 - в) сбивают в горячем вид.

Практическое задание

Приготовить и оформить авторское кондитерское изделие.
Использование местного, натурального сырья приветствуется.