

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

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ 16472 «ПЕКАРЬ»
(повышение квалификации)**

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.....	6
3 Рабочая программа.....	16
4 Оценка качества освоения программы.....	26
5 Организационно-педагогические условия реализации программы...	27
Приложение А – Задания для промежуточной аттестации.....	29
Приложение Б - Экзаменационные вопросы, задания.....	31

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

Последовательное совершенствование профессиональными компетенциями, необходимыми для выполнения видов профессиональной деятельности по профессии 16472 «Пекарь» 4 разряда.

1.3 Планируемые результаты обучения

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

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

Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции

Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции

Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству

Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции

Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации

Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции

Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции

Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации

Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий

Замешивание и формовка теста вручную

Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании.

Пекарь 4-го разряда должен **знать**:

Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции

Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке

Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции

Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства

Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах

Способы организации питания, в том числе диетического

Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов

Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации

Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной защиты

Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции

Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке

Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции

Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции

Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса

Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах.

Пекарь 4-го разряда должен уметь:

-Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции

Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах

Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения

Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции

Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе

Осуществлять контроль деятельности помощников пекаря

Применять приемы смешанной закваски

Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий.

Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе

Применять различные способы замесов

Определять дефекты теста

Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции

Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе.

1.4 Категория слушателей и требования к уровню подготовки поступающего на обучение.

Лица, поступающие на обучение, должны иметь аттестат о получении:

- среднего общего образования;
- основного общего образования, достигшие 18-ти летнего возраста;
- основного общего образования, не достигшие 18-ти летнего возраста при условии их обучения по основным общеобразовательным программам, предусматривающим получение среднего общего образования

- документ, подтверждающий квалификационный уровень по профессии «Пекарь».

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 – 102 часа.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка – 102 часа.

Лабораторные работы– 24 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 кон- троля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
			Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, се- минары		
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл	20	-	20	20	-	-	
Модуль 1.1 Автоматизация производства Промежуточная аттестация	10	-	10	10	-	-	З ¹
Модуль 1.2 Охрана и безопасность труда Промежуточная аттестация	10	-	10	10	-	-	З ¹
Раздел 2 Профессиональный цикл	74	-	74	50	24		
Модуль 2.1 Технология Промежуточная аттестация	50	-	50	26	24	-	З ¹
Модуль 2.2 Оборудование Промежуточная аттестация	14	-	14	14	-	-	З ¹
Модуль 2.3 Сырье и материалы Промежуточная аттестация	10	-	10	10	-	-	З ¹
Консультация	2	-	2	2	-	-	
Итоговая аттестация	6	-	6	-	6	-	КЭ²
ИТОГО	102	-	102	72	30	-	

¹ Зачет.

² 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	74	X	X	X	X						
3	Итоговая аттестация	8										X

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

2.3 Учебно-тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные, практические работы	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл		20
Модуль 1.1 Автоматизация производства		10
Тема 1.1.1 Ведение системы автоматизированного управления производством.	Содержание учебного материала Понятие об управлении. Цель и критерии управления. Виды управления: ручное, автоматизированное, автоматическое. Структура и назначение различных схем автоматизации. Регулирование. Контроль. Технологическая сигнализация и блокировка. Автоматическое управление. Уровни управления. Числовое программное управление и его разновидности.	2
Тема 1.1.2 Сбор информации ее хранение	Содержание учебного материала Классификация устройств связи с объектами управления по назначению и принципу действия. Регистрация и хранение информации. Датчики, их назначение. Статическая характеристика датчика и его чувствительность. Классификация датчиков по виду входных неэлектрических величин: механических, тепловых, оптических. Исполнительные механизмы. Привода: электрический, гидравлический, пневматический, пневмогидравлический, электромагнитный.	2
Тема 1.1.3 Обработка информации при автоматическом управлении	Содержание учебного материала Блок обработки данных. Блок микропрограммного управления. Способы представления информации различными датчиками и устройствами связи с объектами управления. Понятие об устройствах преобразования информации. Промежуточные устройства. Принцип цифровой обработки информации.	2
Тема 1.1.4 Применение компьютеров при автоматизации хлебопекарного производства	Содержание учебного материала Понятие о системах управления автоматизированным оборудованием. Назначение и принцип построения автоматизированных производственных систем: АСУ, АСУП, АТСС, АСУТП. Использование компьютеров при автоматизации хлебопекарного производства.	2

Тема 1.1.5 Автоматизация процессов хлебопекарного производства	Содержание учебного материала Автоматизация процессов подготовки сырья к производству. Автоматизация процессов приготовления теста. Автоматизация процессов разделки и расстойки тестовых заготовок. Автоматизация процесса выпечки.	2
Промежуточная аттестация	Зачет	
Модуль 1.2 Охрана труда		10
Тема 1.2.1. Введение. Нормативно-правовая база охраны труда	Содержание учебного материала Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.	2
Тема 1.2.2. Обеспечение и организация охраны труда на предприятиях	Содержание учебного материала Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Инструктажи по охране труда и технике безопасности, характеристика, оформление документации.	2
Тема 1.2.3. Условия труда на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария. Правовые акты и нормативные документы, регламентирующие вопросы условий труда на предприятиях. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям.	2
Тема 1.2.4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.),	2

	при поражениях холодильными агентами и др. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи: понятие, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.	
Тема 1.2.5. Электро- и пожаробезопасность	Содержание учебного материала	
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Классификация условий работ по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. Технические и индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь.	2
Промежуточная аттестация	Зачет	
Раздел 2 Профессиональный цикл		74
Модуль 2.1 Технология		50
Тема 2.1.1. Введение. Прием, хранение и подготовка сырья к производству	Содержание учебного материала	
	Схема технологического процесса производства хлебобулочных изделий на современном хлебозаводе. Хлебопекарная промышленность на современном этапе. Основные правила приемки, хранения и подготовки сырья. Условия и сроки хранения. Процессы, происходящие при хранении сырья. Технологические параметры и методы контроля.	4
Тема 2.1.2. Замес и образование теста. Разрыхление и брожение теста	Содержание учебного материала	
	Назначение замеса. Процессы, происходящие при замесе теста. Способы замеса теста. Дозировка сырья. Технологическая характеристика оборудования для замеса теста. Способы разрыхления теста; их оценка. Стадии брожения. Процессы, происходящие при брожении теста. Факторы, влияющие на процесс брожения. Виды теста. Рецептуры на изделия. Технологические схемы и способы приготовления теста. Определение готовности теста. Технологическая характеристика оборудования. Способы консервирования полуфабрикатов. Требования к качеству полуфабрикатов.	4

	Лабораторное занятие №1. Приготовление пшеничного теста.	6
	Лабораторное занятие №2. Приготовление ржано-пшеничного теста. Способы разрыхления теста.	6
Тема 2.1.3. Разделка теста. Расстойка тестовых заготовок	Содержание учебного материала	
	Основные операции разделки теста; их назначение. Виды и правила разделки. Технологическая характеристика оборудования. Продолжительность расстойки; ее регулирование. Технологические параметры. Технологическая характеристика оборудования.	4
	Лабораторное занятие №3. Разделка и расстойка хлебобулочных изделий	6
Тема 2.1.4. Выпечка, хранение и транспортирование хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	
	Теплофизические основы выпечки. Способы передачи тепла. Процессы, происходящие при выпечке в тесте-хлебе. Стадии, параметры и режим выпечки. Определение готовности хлеба. Технологическая характеристика оборудования. Сортировка выпеченных изделий. Требования к качеству изделий. Условия и сроки хранения. Санитарные требования к помещениям, экспедиции и транспортировке готовых изделий. Способы сохранения свежести хлебобулочных изделий.	4
	Лабораторное занятие №4. Выпечка хлебобулочных изделий.	6
Тема 2.1.5. Выход готовых изделий. Номенклатура ассортимента хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	
	Нормы выхода готовых изделий, методы их расчета. Факторы, влияющие на размер фактического выхода готовых изделий. Средние нормы технологических потерь и затрат муки. Номенклатура группового ассортимента хлебобулочных изделий. Характеристика отдельных групп изделий; их классификация. Рецептуры и технологические режимы приготовления отдельных групп изделий.	4
Тема 2.1.6. Технохимический контроль готовых изделий	Содержание учебного материала	
	Стандартизация, ее задачи. Виды стандартов. Действующие ГОСТы на основные сорта хлебобулочных изделий. Формы и методы контроля качества хлебобулочных изделий.	2
Тема 2.1.7. Первичный учет производства	Содержание учебного материала	
	Первичные документы по учету производства, требования к ним. Формы учета. Правила оформления документов.	4
Промежуточная аттестация	Зачет	
Модуль 2.2 Оборудование		14
Тема 2.2.1. Введение.	Содержание учебного материала	

Сведения из технической механики и об электрооборудовании	Техническая база хлебопекарных предприятий. Классификация оборудования. Механизация и автоматизация трудоемких процессов. Требования к оборудованию и безопасности труда. Основные части и детали машин. Понятие о передачах. Понятие о электроприводах. Аппараты включения, защиты, контроля и управления.	2
Тема 2.2.2. Оборудование для смешивания и просеивания муки. Оборудование для подготовки сырья и дозировочная аппаратура	Содержание учебного материала Виды, классификация, назначение, характеристика, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и обслуживания оборудования.	2
Тема 2.2.3. Оборудование для замеса, брожения и выгрузки теста из дежей	Содержание учебного материала Виды, классификация, назначение, характеристика, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и обслуживания оборудования.	2
Тема 2.2.4. Оборудование для деления теста, формования и расстойки тестовых заготовок	Содержание учебного материала Виды, классификация, назначение, характеристика, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и обслуживания оборудования.	2
Тема 2.2.5. Общие сведения о тепловом оборудовании. Хлебопекарные печи	Содержание учебного материала Классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Правила эксплуатации и безопасности труда. Классификация печей. Назначение и характеристика. Устройство и принцип работы. Правила эксплуатации.	4
Тема 2.2.6. Оборудование хлебохранилищ и экспедиций	Содержание учебного материала Виды оборудования. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда.	2
Промежуточная аттестация	Зачет	
Модуль 2.3 Сырье и материалы		10
Тема 2.3.1. Введение. Химический состав сырья	Содержание учебного материала Основное и дополнительное сырье. Химический состав сырья и влияние сырья на свойства теста и технологические параметры.	2
Тема 2.3.2. Мука, крахмал, сахар и сахаристые вещества	Содержание учебного материала Виды и сорта муки. Химический состав и хлебопекарные свойства муки. Физико-химический анализ муки. Органолептическая оценка муки. Требования к качеству и условия хранения муки. Виды и сорта крахмала, сахара. Химический состав, свойства, применение, требования к качеству и условия хранения.	2
Тема 2.3.3. Вода и соль. Дрожжи. Жиры и масла	Содержание учебного материала Санитарно-гигиенические требования к воде. Жесткость воды. Пищевая поваренная соль: сорта, химический состав, требования к качеству, условия хранения. Виды дрожжей; их свойства и применение. Требования к качеству и условия хранения. Органолептические	2

	ская оценка дрожжей. Виды жиров и масел, классификация, сорта. Состав, свойства, применение, условия хранения. Органолептическая оценка и качественные показатели.	
Тема 2.3.4. Молоко и молочные продукты. Яйца и яичные продукты	Содержание учебного материала Виды молока и молочных продуктов; их состав, свойства, условия хранения, требования к качеству. Яйца: строение, химический состав, определение свежести, виды брака, применение, условия хранения, санитарная обработка. Яичные продукты: виды, качественные показатели.	2
Тема 2.3.5. Химические разрыхлители и пищевые кислоты. Ароматизаторы и другое дополнительное сырье	Содержание учебного материала Виды, свойства и применение химических разрыхлителей и пищевых кислот, условия хранения и требования к качеству. Классификация ароматизаторов их характеристика, условия хранения и применение. Дополнительное сырье; их характеристика, применение, качественные требования. Заменители дополнительного сырья. Нормы и условия замены.	2
Промежуточная аттестация	Зачет	
Консультация		2
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена		6
Всего:		102

3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 1 Общепрофессиональный цикл Модуля 1 Автоматизация производства

Содержание модуля 1 Автоматизация производства

Уметь:

- Вести технологический процесс выпечки хлеба с ручной посадкой и надрезкой заготовок; выпечки хлеба в печах с посадкой лопатами; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на 3-х и более механизированных конвейерных печах или в 3-х и более электрошкафах.

- Вести комплекс технологических процессов, включающих выпечку булочных мелкоштучных и диетических сортов изделий широкого ассортимента в печах средней мощности с ручной посадкой, надрезкой тестовых заготовок, выемкой готовых изделий, чисткой листов, с одновременным обслуживанием шкафа окончательной расстойки.

- Вести технологические процессы ошпарки и выпечки бараночных изделий на линиях, оборудованных расстойно-печными агрегатами.

Знать:

- технологический процесс производства вырабатываемых изделий;
- устройство и конструктивные особенности,
- правила регулирования работы обслуживаемого оборудования.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						
	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 1.1 Автоматизация производства	9	-	9	9	-	-	
Промежуточная аттестация	1	-	1	1	-	-	3 ¹
ИТОГО	10	-	10	10	-	-	

¹ Зачет.

Тема 1.1.1 Ведение системы автоматизированного управления производством.

Понятие об управлении. Цель и критерии управления. Виды управления: ручное, автоматизированное, автоматическое. Структура и назначение различных схем автоматизации. Регулирование. Контроль. Технологическая сигнализация и блокировка. Автоматическое управление. Уровни управления. Числовое программное управление и его разновидности.

Тема 1.1.2 Сбор информации ее хранение

Классификация устройств связи с объектами управления по назначению и принципу действия. Регистрация и хранение информации. Датчики, их назначение. Статическая характеристика датчика и его чувствительность. Классификация датчиков по виду входных неэлектрических величин: механических, тепловых, оптических. Исполнительные механизмы. Привода: электрический, гидравлический, пневматический, пневмогидравлический, электромагнитный.

Тема 1.1.3 Обработка информации при автоматическом управлении

Блок обработки данных. Блок микропрограммного управления. Способы представления информации различными датчиками и устройствами связи с объектами управления. Понятие об устройствах преобразования информации. Промежуточные устройства. Принцип цифровой обработки информации.

Тема 1.1.4 Применение компьютеров при автоматизации хлебопекарного производства

Понятие о системах управления автоматизированным оборудованием. Назначение и принцип построения автоматизированных производственных систем: АСУ, АСУП, АТСС, АСУТП. Использование компьютеров при автоматизации хлебопекарного производства.

Тема 1.1.5 Автоматизация процессов хлебопекарного производства

Автоматизация процессов подготовки сырья к производству. Автоматизация процессов приготовления теста. Автоматизация процессов разделки и расстойки тестовых заготовок. Автоматизация процесса выпечки.

Промежуточная аттестация: Зачет.

3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 1 Общепрофессиональный цикл

Модуля 2 Охрана и безопасность труда

Содержание модуля 2 Охрана и безопасность труда

Уметь:

- Вести технологический процесс.

Знать:

-Нормативно-правовую базу охраны труда:

-Понятие, назначение.

-Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.

-Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.

-Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе				Формы контроля	
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
1	2	3	4	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	7
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл		-			-	-	
Модуль 1.2 Охрана и безопасность труда	9	-	9	9	-	-	
Промежуточная аттестация	1		1	1			3 ¹
ИТОГО	10	-	10	10		-	

¹ Зачет.

Тема 1.2.1. Введение. Нормативно-правовая база охраны труда

Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.

Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.

Тема 1.2.2. Обеспечение и организация охраны труда на предприятиях

Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.

Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Инструктажи по охране труда и технике безопасности, характеристика, оформление документации.

Тема 1.2.3. Условия труда на предприятиях общественного питания

Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария. Правовые акты и нормативные документы, регламентирующие вопросы

условий труда на предприятиях. Вредные производственные факторы: понятие, классификация.

Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Требования к устройству и содержанию территории и помещений

предприятия, к технологическим процессам, размещения оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям.

Тема 1.2.4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях холодильными агентами и др. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи: понятие, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью

работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.

Тема 1.2.5. Электро- и пожаробезопасность

Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация.

Классификация условий работ по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. Технические и индивидуальные средства защиты от поражения

электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.

Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила

хранения и применения. Пожарный инвентарь.

Промежуточная аттестация: Зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздел 2 Профессиональный цикл

Модуль 2.1 Технология

Содержание модуля 2.1 Технология

Уметь:

Приготовливать ржано-пшеничное тесто.

Разделять и расстойкивать хлебобулочные изделия

Выпекать хлебобулочные изделия.

Знать:

Схемы технологического процесса производства хлебобулочных изделий на современном хлебозаводе.

Основные правила приемки, хранения и подготовки сырья.

Условия и сроки хранения.

Процессы, происходящие при хранении сырья.

Технологические параметры и методы контроля.

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
Раздел 2 Профессиональный цикл							
Модуль 2.1 Технология	48	-	48	26	22	-	

Промежуточная аттестация	2	-	2	-	2	-	3 ¹
ИТОГО	50	-	50	26	24	-	

¹ Зачет.

Тема 2.1.1. Введение. Прием, хранение и подготовка сырья к производству

Схема технологического процесса производства хлебобулочных изделий на современном хлебозаводе. Хлебопекарная промышленность на современном этапе. Основные правила приемки, хранения и подготовки сырья. Условия и сроки хранения. Процессы, происходящие при хранении сырья. Технологические параметры и методы контроля.

Тема 2.1.2. Замес и образование теста. Разрыхление и брожение теста

Назначение замеса. Процессы, происходящие при замесе теста. Способы замеса теста. Дозировка сырья. Технологическая характеристика оборудования для замеса теста. Способы разрыхления теста; их оценка.

Стадии брожения. Процессы, происходящие при брожении теста. Факторы, влияющие на процесс брожения. Виды теста. Рецептуры на изделия.

Технологические схемы и способы приготовления теста. Определение готовности теста. Технологическая характеристика оборудования. Способы консервирования полуфабрикатов. Требования к качеству полуфабрикатов.

Лабораторное занятие №1.

Приготовление пшеничного теста.

Лабораторное занятие №2.

Приготовление ржано-пшеничного теста. Способы разрыхления теста.

Тема 2.1.3. Разделка теста. Расстойка тестовых заготовок

Основные операции разделки теста; их назначение. Виды и правила разделки. Технологическая характеристика оборудования. Продолжительность расстойки; ее регулирование. Технологические параметры. Технологическая характеристика оборудования.

Лабораторное занятие №3.

Разделка и расстойка хлебобулочных изделий.

Тема 2.1.4. Выпечка, хранение и транспортирование хлебобулочных изделий

Теплофизические основы выпечки. Способы передачи тепла. Процессы, происходящие при выпечке в тесте-хлебе. Стадии, параметры и режим выпечки. Определение готовности хлеба. Технологическая характеристика оборудования. Сортировка выпеченных изделий. Требования к качеству изделий. Условия и сроки хранения. Санитарные требования к помещениям,

экспедиции и транспортировке готовых изделий. Способы сохранения свежести хлебобулочных изделий.

Лабораторное занятие №4.

Выпечка хлебобулочных изделий.

Тема 2.1.5. Выход готовых изделий. Номенклатура ассортимента хлебобулочных изделий

Нормы выхода готовых изделий, методы их расчета. Факторы, влияющие на размер фактического выхода готовых изделий. Средние нормы технологических потерь и затрат муки. Номенклатура группового ассортимента хлебобулочных изделий. Характеристика отдельных групп изделий; их классификация. Рецептуры и технологические режимы приготовления отдельных групп изделий.

Тема 2.1.6. Технохимический контроль готовых изделий

Стандартизация, ее задачи. Виды стандартов. Действующие ГОСТы на основные сорта хлебобулочных изделий. Формы и методы контроля качества хлебобулочных изделий.

Тема 2.1.7. Первичный учет производства

Первичные документы по учету производства, требования к ним. Формы учета. Правила оформления документов.

Промежуточная аттестация: Зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздел 2 Профессиональный цикл

Модуль 2.2 Оборудование

Содержание модуля 2.2 Оборудование

Уметь:

Распознавать аппараты включения, защиты, контроля и управления.

Выполнять механизированные и автоматизированные трудоемкие процессы.

Знать:

Виды, классификация, назначение, характеристика, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и обслуживания оборудования.

Техническая база хлебопекарных предприятий.

Классификация оборудования.

Требования к оборудованию и безопасности труда.

Основные части и детали машин.

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 2 Профессиональный цикл							
Модуль 2.2 Оборудование	13	-	13	13	-	-	
Промежуточная аттестация	1	-	1	1		-	3¹
ИТОГО	14	-	14	14	-	-	

¹ Зачет.

Тема 2.2.1. Введение. Сведения из технической механики и об электрооборудовании

Техническая база хлебопекарных предприятий. Классификация оборудования. Механизация и автоматизация трудоемких процессов. Требования к оборудованию и безопасности труда. Основные части и детали машин. Понятие о передачах. Понятие о электроприводах. Аппараты включения, защиты, контроля и управления.

Тема 2.2.2. Оборудование для смешивания и просеивания муки. Оборудование для подготовки сырья и дозировочная аппаратура

Виды, классификация, назначение, характеристика, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и обслуживания оборудования.

Тема 2.2.3. Оборудование для замеса, брожения и выгрузки теста из дежей

Виды, классификация, назначение, характеристика, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и обслуживания оборудования.

Тема 2.2.4. Оборудование для деления теста, формования и расстойки тестовых заготовок

Виды, классификация, назначение, характеристика, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и обслуживания оборудования.

Тема 2.2.5. Общие сведения о тепловом оборудовании. Хлебопекарные печи

Классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Правила эксплуатации и безопасности труда. Классификация печей. Назначение и характеристика. Устройство и принцип работы. Правила эксплуатации.

Тема 2.2.6. Оборудование хлебохранилищ и экспедиций

Виды оборудования. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда.

Промежуточная аттестация: Зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздел 2 Профессиональный цикл Модуль 2.3 Сырье и материалы

Содержание модуля 2.3. Сырье и материалы

Уметь:

Знать:

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе				Формы контроля	
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
1	2	3	4	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	7
Раздел 2 Профессиональный цикл							
Модуль 2.3 Сырье и материалы	9	-	9	9	-	-	
Промежуточная аттестация	1	-	1	1		-	3¹
ИТОГО	10		10	10		-	

¹ Зачет.

Тема 2.3.1. Введение. Химический состав сырья

Основное и дополнительное сырье. Химический состав сырья и влияние сырья на свойства теста и технологические параметры.

Тема 2.3.2. Мука, крахмал, сахар и сахаристые вещества

Виды и сорта муки. Химический состав и хлебопекарные свойства муки. Физико-химический анализ муки. Органолептическая оценка муки. Тре-

бования к качеству и условия хранения муки. Виды и сорта крахмала, сахара. Химический состав, свойства, применение, требования к качеству и условия хранения.

Тема 2.3.3. Вода и соль. Дрожжи. Жиры и масла

Санитарно-гигиенические требования к воде. Жесткость воды. Пищевая поваренная соль: сорта, химический состав, требования к качеству, условия хранения.

Виды дрожжей; их свойства и применение. Требования к качеству и условия хранения. Органолептическая оценка дрожжей. Виды жиров и масел, классификация, сорта. Состав, свойства, применение, условия хранения. Органолептическая оценка и качественные показатели.

Тема 2.3.4. Молоко и молочные продукты. Яйца и яичные продукты

Виды молока и молочных продуктов; их состав, свойства, условия хранения, требования к качеству.

Яйца: строение, химический состав, определение свежести, виды брака, применение, условия хранения, санитарная обработка. Яичные продукты: виды, качественные показатели.

Тема 2.3.5. Химические разрыхлители и пищевые кислоты. Ароматизаторы и другое дополнительное сырье

Виды, свойства и применение химических разрыхлителей и пищевых кислот, условия хранения и требования к качеству. Классификация ароматизаторов их характеристика, условия хранения и применение. Дополнительное сырье; их характеристика, применение, качественные требования. Заменители дополнительного сырья. Нормы и условия замены.

Промежуточная аттестация: Зачет.

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.

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

4.4 Задание для квалификационного экзамена /Экзаменационные билеты см. Приложение Б.

5 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1 Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудования, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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 промежуточной аттестации в форме зачета

Раздел 1 Общепрофессиональный цикл

Модуль 1.2 Охрана 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 2.1 Технология

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) крепленый;
 - 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) крепленый;
 - 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. Креплёный 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 2.2 Оборудование

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) тарировочная 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.

Задания для квалификационного экзамена

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.

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

1. Приготовление батончика к чаю.
2. Приготовление сайки формовой.
3. Приготовление сайки листовой.
4. Приготовление батона «Подмосковный».
5. Приготовление булки черкизовской.
6. Приготовление батона «Столичный».
7. Приготовление булочной мелочи.
8. Приготовление булки витой.
9. Приготовление тульского калача.
10. Приготовление детской фигурной булки.
11. Приготовление булки славянской.
12. Приготовление рожка алтайского.
13. Приготовление булки городской.
14. Приготовление булки с пониженной кислотностью.
15. Приготовление батона нарезного.
16. Приготовление булки ярославской.
17. Приготовление «Российский».
18. Приготовление хлеба «Украинский».
19. Приготовление хлеба «Орловский».

20. Приготовление хлеба «Славянский».