

Департамент образования и науки Тюменской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Тюменской области
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»

СОГЛАСОВАНО



подпись

О.В. Ветлицкина

09

2021 г.

УТВЕРЖДЕНО



подпись

Директор Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»
В.Н. Тамочкин

декабрь 2021г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Программа повышения квалификации
по профессии

Пекарь

Уровень квалификации: Пекарь

Код профессии: 16472

Срок обучения: 1,5 месяца (240 часов)

Форма обучения: с отрывом от производства

Тюмень 2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы
- 1.2. Цель программы
- 1.3. Требования к слушателям
- 1.5. Нормативный срок освоения программы

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

- 2.1. Виды профессиональной деятельности и компетенции

3. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

- 3.1. Учебный план
- 3.2. Содержание программы

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

- 5.1. Контроль и оценка достижений слушателей

6. ПРИЛОЖЕНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы

1.1. *Нормативную правовую основу разработки программы профессионального обучения (далее - программа) составляют:*

- Профессиональный стандарт Пекарь, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. №914н;
- Квалификационные требования по профессии 16472 Пекарь;
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 292 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

1.2. *Цель программы повышения квалификации рабочих и служащих*

Цель программы повышения квалификации рабочих и служащих по профессии 16472 Пекарь - приобретение слушателями новых профессиональных компетенций, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами, позволяющих выполнять новые виды профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к определенному квалификационному разряду по профессии 16472 «Пекарь».

1.3. *Требования к слушателям*

К освоению программы профессионального обучения по программе повышения квалификации по профессии 16472 Пекарь допускаются лица имеющие среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) или дополнительное профессиональное образование – программы профессиональной переподготовки, программы повышения квалификации, а так же опыт работы не менее года в организациях питания по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий.

1.4. *Нормативный срок освоения программы*

Нормативный срок освоения основной программы профессионального обучения – 240 академических часов, в том числе:

- Обязательная аудиторная учебной нагрузка слушателя – 112 часов;
- производственная практика – 120 ч.
- итоговая аттестация – 8 ч.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результатом освоения образовательной программы профессионального обучения программы повышения квалификации по профессии 16472 Пекарь является овладение слушателями новым видом профессиональной деятельности и соответствующими ему компетенциями.

Вид деятельности	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
<p>ВД1 Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей</p>	<p>ПК 01 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря</p>	<p>Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады пекарей. Определение потребности членов бригады пекарей в обучении. Организация обучения пекарей на рабочих местах и с отрывом от производства.</p>	<p>Обосновывать предложения по изменению стратегии развития организации питания, ассортимента хлебобулочной продукции; Разрабатывать план работы бригады пекарей; Распределять работу между членами бригады пекарей и ставить задачи подчиненным; Обучать членов бригады пекарей на рабочих местах современным технологиям производства хлебобулочной продукции; Осуществлять контроль текущей деятельности членов бригады пекарей и своевременно выявлять отклонения в их работе; Предупреждать факты хищений и другие формы непродуктивного поведения членов бригады пекарей; Готовить отчеты о работе бригады пекарей.</p>	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; Особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных кухонь; Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; Правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию хлебобулочной продукцией отдельных контингентов потребителей Правила порционирования, оформления, подачи и презентации заказных, фирменных и диетических блюд хлебобулочного производства; Основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных; Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.</p>

<p>ПК 02 Организация работы бригады пекарей</p>	<p>Проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады пекарей; Распределение заданий между работниками бригады пекарей в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности; Координация и контроль выполнения членами бригады пекарей производственных заданий; Управление конфликтными ситуациями в хлебобулочном производстве; Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.</p>	<p>Разрабатывать предложения по изменению стратегии развития организации питания, ассортимента продукции хлебобулочного производства; Разрабатывать план работы бригады пекарей; Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным; Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям хлебобулочного производства.</p>	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; Современные технологии хлебобулочного производства; Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения; Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; Основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных; Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы.</p>
<p>ПК 03 Контроль работы подчиненных и подготовка</p>	<p>Организация контроля работы членов бригады пекарей;</p>	<p>Производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады;</p>	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</p>

	<p>отчетности о работе бригады пекарей</p>	<p>Анализ и оценка результатов работы бригады пекарей за отчетный период; Выявление отклонений от плана в работе бригады пекарей и их причин; Представление отчета о результатах работы бригады за отчетный период вышестоящему руководству.</p>	<p>Производить оценку результатов работы бригады за отчетный период; Определять причины отклонений от плана и разрабатывать меры по предупреждению отклонений от плана; Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады.</p>	<p>Современные технологии контроля организации деятельности хлебобулочного производства; Основы менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности.</p>
--	--	--	--	--

3. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Учебный план

программы повышения квалификации
в ГАПОУ ТО «Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»
по профессии **Пекарь**

Код профессии: 16472

Срок обучения: 1,5 месяца (240 часов)

Планируемый уровень квалификации: Пекарь, 5 разряд

Форма обучения: с отрывом от производства

№ п/п	Наименование модулей/ дисциплин (предметов)	Трудоемк ость, часов	В том числе		Форма контроля
		Всего	Лекции	Практи ческие занятия	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	50	42	8	
ОП.01	Охрана труда	10	8	2	ДЗ
ОП.02	Организация хлебопекарного производства	20	16	4	ДЗ
ОП.03	Бухгалтерский учет в хлебопекарном производстве	10	8	2	З
ОП.04	Психология и этика деловых отношений	10	10	-	З
ПМ.00	Профессиональные модули				
<i>ПМ.01</i>	<i>Профессиональный модуль по профессии 16472 Пекарь</i>	<i>62</i>	<i>24</i>	<i>38</i>	
МДК 01.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий	30	12	18	Э
МДК 01.02	Организация и контроль текущей деятельности работников подчиненного персонала	32	12	20	Э
ПП	Практическое обучение	120	-	120	
ПП 01	Производственная практика	120	-	120	З
ИА	Квалификационный экзамен	8	-	8	КЭ
	ИТОГО:	240	66	174	

« ____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель МФЦПК _____ Т.Ю.Бадамшина

3.2. Календарный учебный план

программы повышения квалификации рабочих и служащих
в ГАПОУ ТО «Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»
по профессии Пекарь

Код профессии: 16472

Срок обучения: 1,5 месяца (240 часов)

Планируемый уровень квалификации: Пекарь, 4 разряд

Форма обучения: с отрывом от производства

№ п/п	Предметы	Недели						Всего часов за курс обучения
		1	1	1	1	1	1	
		1 нед	2 нед	3 нед	4 нед	5 нед	6 нед	
		Часов в неделю						
1.	Теоретическое обучение	40	40	12	-	-	-	92
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	30	-	-	-	-	-	30
ОП.01	Охрана труда	6	-	-	-	-	-	6
ОП.02	Организация хлебопекарного производства	8	-	-	-	-	-	8
ОП.03	Бухгалтерский учет в хлебопекарном производстве	8	-	-	-	-	-	8
ОП.04	Психология и этика деловых отношений	8	-	-	-	-	-	8
ПМ.00	Профессиональные модули	10	40	12	-	-	-	62
<i>ПМ.01</i>	<i>Профессиональный модуль по профессии 16472 Пекарь</i>	<i>10</i>	<i>40</i>	<i>12</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>62</i>
МДК 01.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий	10	20	-	-	-	-	30
МДК 01.02	Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	-	20	12	-	-	-	32
2.	Практическое обучение	-	-	28	40	40	12	120
ПП 01	Производственная практика	-	-	28	40	40	12	120
ИА	Квалификационный экзамен						8	8
	ИТОГО:	40	40	40	40	40	20	220

« ___ » _____ 20__ г.

Руководитель МФЦПК _____ Т.Ю.Бадамшина

3.2. Содержание программы

ОП.01 Охрана труда (10 часов)

Цель дисциплины: Сформировать знания о безопасности технологического процесса и производственного оборудования. Сформировать знания о методах и средствах обеспечения безопасности оборудования, безопасных приемах работы при эксплуатации технологического оборудования.

В результате изучения учебной дисциплины слушатель должен Знать

– основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.

Уметь

- оказывать первую медицинскую помощь;
- следить за личной гигиеной и здоровым образом жизни;
- пользоваться законами и иными нормативно – правовыми актами РФ по охране труда;
- использовать сформированные умения в профессиональной деятельности;

Тема 1.1. Социально-экономические, правовые и организационные вопросы охраны труда 2ч.

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.

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. Требования безопасности, предъявляемые к объектам предприятий отрасли 1ч.

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 1.3. Требования безопасности, предъявляемые к технологическому оборудованию и технологическим процессам 1ч.

Требования безопасности при эксплуатации оборудования. Требования безопасности к конструкции оборудования. Защитные, предохранительные блокировочные и сигнализирующие устройства, их характеристика и принцип действия. Требования безопасности труда при выполнении технологических процессов (перед началом работы, при выполнении работы, по окончании работы, при аварийных ситуациях) в соответствии с действующими инструкциями по охране труда.

Тема 1.4. Основы электро- и пожарной безопасности 2ч.

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.

Тема 1.5. Производственный травматизм и профессиональные заболевания 2ч.

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.

Практические занятия (2 часа)

Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.

ОП.02 Организация хлебопекарного производства (20 часов)

В результате изучения учебной дисциплины слушатель должен Знать:

– Основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных;

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

- Современные технологии контроля организации деятельности хлебобулочного производства.

Уметь:

- Обосновывать предложения по изменению стратегии развития организации питания, ассортимента хлебобулочной продукции;

- Разрабатывать план работы бригады пекарей;

- Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным;

- Готовить отчеты о работе бригады пекарей.

Тема 2.1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания 1ч.

Нормативная и технологическая документация: Сборники рецептов кондитерских изделий, технологические карты, технико-технологические карты, стандарты предприятий, технические инструкции, технические условия.

Тема 2.2. Организация работы хлебопекарного производства 1ч.

Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции. Организация рабочих мест.

Тема 2.3. Организация питания 2ч.

Порядок организации массового, детского, здорового, диетического питания. Способы организации, особенности, основные требования.

Тема 2.4. Оперативное планирование производства. Нормативная и технологическая документация 2ч.

Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Производственная программа.

Оперативное планирование кондитерского производства. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской продукции. Информационное обеспечение оперативного планирования.

Работа с ассортиментом готовой продукции, изменение ассортимента. Оценка сырья и материалов для приготовления готовой продукции и планирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения.

Тема 2.5. Организация труда персонала на производстве 2ч.

Персонал предприятий: административно-управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный. Организация труда персонала: сущность, задачи организации труда на производстве, основные направления. Аттестация рабочих мест, их комплексная оценка соответствия условий труда требованиям нормативных документов, техники безопасности.

Режимы труда и отдыха работников. Понятие о нормировании, нормах труда. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Тема 2.6. Реализация и презентация готовой продукции 2ч.

Реализация хлебобулочной продукции. Организация реализации готовой продукции. Особенности и порядок реализации готовой продукции вне предприятия. Компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию.

Презентация хлебобулочной изделий потребителям с элементами шоу. Краткое изложение концепций, оказавших влияние на выбор и оформление кондитерских изделий. Правила составления портфолио на кондитерские изделия.

Перечень практических занятий- 10 часов

Наименование практических занятий

- Обоснование ассортимента хлебобулочной продукции и планирование.
- Определение численности работников производства с учетом производственной программы.
- Подбор и составление графиков выхода на работу.
- Изучение и анализ требований к профессии «Пекарь». Обучение персонала.
- Осуществление контроля за деятельностью помощника пекаря.
- Составление портфолио хлебопекарной продукции для презентации.
- Реализация готовой продукции с применением контрольно-кассовой техники на основе компьютерной программы.

ОП.03 Бухгалтерский учет в хлебопекарном производстве (10 часов).

В результате изучения учебной дисциплины слушатель должен Знать:

– Основы менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности.

Уметь:

- Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады;
- Предупреждать факты хищений и другие формы непродуктивного поведения членов бригады пекарей.

Тема 3.1. Ценообразование в предприятиях общественного питания 2ч.

Цена: понятие, назначение. Виды цен, применяемых в хлебопекарном производстве, их структура. Единая торговая наценка, ее назначение и размеры. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию хлебопекарного производства.

План-меню, его содержание и назначение.

Сборники рецептов в хлебопекарном производстве.

Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, последовательность этапов.

Порядок определения цен на товары, реализуемые через раздачу, розничную сеть.

Тема 3.2. Учет сырья, товаров и тары в кладовых 2ч.

Материальная ответственность: понятие, организация, виды, ее документальное оформление. Оформление доверенностей, контроль за их использованием. Учет и документальное оформление поступления сырья.

Документальное оформление отпуска продуктов и тары из кладовой. Учет продуктов в кладовой и в бухгалтерии.

Товарная книга: назначение, порядок ведения. Отчетность материально ответственных лиц по товарам и таре.

Инвентаризация продуктов и тары в кладовой.

Тема 3.3. Учет сырья на производстве и учет продажи (отпуска) готовой продукции 4ч.

Организация бухгалтерского учета производства и реализации готовой продукции.

Материальная ответственность на производстве. Учетные цены производства.

Документальное оформление поступления сырья на производство.

Документальное оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания.

Отчетность о реализации (отпуске) изделий кухни. Порядок составления ведомости о движении продуктов и тары на производстве. Документальное оформление операций специализированных цехов. Особенности инвентаризации на производстве.

Перечень практических занятий- 2 часа

Наименование практических занятий

Калькуляция свободных розничных цен на хлебобулочные изделия.

ОП.04 Психология и этика деловых отношений (10 часов)

В результате изучения учебной дисциплины слушатель должен Знать:

– Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы.

Уметь:

- Управлять конфликтными ситуациями в хлебобулочном производстве.

Тема 4.1. Психические процессы и особенности их проявления в работе 4ч.

Темперамент. Характер и воля. Способности – важное условие успеха в профессиональной деятельности. Эмоции и чувства.

Психология личности, мотивы поведения и деятельности. Деловое общение.

Тема 4.2. Психология общения. Психология взаимоотношений в трудовом коллективе. Конфликты 6ч.

Психология общения и межличностных отношений.

Формирование трудового коллектива: понятие группы и её значение. Формальные и неформальные группы. Лидерство.

Конфликт и его структура. Стратегии поведения в конфликтах.

МДК 01.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий (30 часов)

В результате изучения учебной дисциплины слушатель должен Знать:

- Современные технологии хлебобулочного производства;

- Особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных кухонь;
- Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- Правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию хлебобулочной продукцией отдельных контингентов потребителей;
- Правила порционирования, оформления, подачи и презентации заказных, фирменных и диетических блюд хлебобулочного производства.

Уметь:

- Обучать членов бригады пекарей на рабочих местах современным технологиям производства хлебобулочной продукции.

Тема 1.1. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для изготовления сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба 3ч.

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.

Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства. Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий.

Органолептические способы проверки качества продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.

Тема 1.2. Технология приготовления теста, полуфабрикатов для сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба 3ч.

Рецептуры приготовления сдобного теста. Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса. Последовательность выполнения технологических операций приготовления сдобного теста.

Приемы смешанной закваски. Замешивание теста вручную и на тестомесе. Способы замесов. Дефекты теста.

Технологический процесс приготовления дрожжевого теста. Требования к качеству. Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста. Требования к качеству. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления теста.

Практические занятия 2ч.

Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления сложных видов теста.

Тема 1.3. Технология изготовления сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба 4ч.

Характеристика ассортимента. Технологический процесс изготовления изделий из дрожжевого теста. Способы изготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий.

Формовка хлебобулочной продукции. Оценка качества формовки, приготовления хлебобулочной продукции. Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.

Оформление сложных изделий хлебобулочного производства с помощью подходящих для этого отделочных полуфабрикатов и украшений. Соблюдение при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требований к качеству и безопасности их приготовления.

Оценка качества приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции. Требования к качеству. Проверка органолептическим способом качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Практические занятия 2ч.

Приготовление сдобного дрожжевого теста. Определение дефектов теста.

Тема 1.4. Технология выпечки сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба 4ч.

Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий.

Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий.

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

Оценка качества и безопасность готовой хлебобулочной продукции.

Практические занятия 2ч.

Приготовление сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий. Оценка качества формовки хлебобулочной продукции.

Тема 1.5. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении теста для кондитерских изделий 3ч.

Рецептура и современные технологии. Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, мучных кондитерских изделий.

Виды изучаемого теста и изделия из него:

вафельное тесто: трубочка вафельная с начинкой

пряничное тесто: пряники медовые, пряники овальные, коржики молочные, коврижки и т.д.

песочное тесто: печенье, кексы

бисквитное тесто: пироги, рулеты, заготовки для тортов и пирожных

заварное тесто: булочки, печенье с сыром, заготовки для пирожных

пресное слоеное тесто: курник, ватрушки, пирожки, печенье, яблоки в слойке.

воздушное тесто: печенье меренги, заготовки для тортов и пирожных

воздушно-ореховое тесто: заготовки для тортов и пирожных

миндальное тесто: печенье.

Требование к качеству теста для кондитерских изделий. Оценка качества теста. Дефекты теста. Правила хранения, условия.

Практические занятия - 6 часов

- Приготовление сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий. Оценка качества формовки хлебобулочной продукции 2ч.

- Оформление сложных хлебобулочных изделий 2ч.

- Выпечка сдобных хлебобулочных изделий. Оценка качества готовой хлебобулочной продукции 2ч.

Экзамен 1ч.

МДК 01.02 Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей (32 часа)

В результате изучения учебной дисциплины слушатель должен Знать:

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

- Современные технологии контроля организации деятельности хлебобулочного производства;
- Основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных.

Уметь:

- Осуществлять контроль текущей деятельности членов бригады пекарей и своевременно выявлять отклонения в их работе;
- Производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады;
- Определять причины отклонений от плана и разрабатывать меры по предупреждению отклонений от плана;
- Разрабатывать план работы бригады пекарей;
- Разрабатывать предложения по изменению стратегии развития организации питания, ассортимента продукции хлебобулочного производства;
- Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным.

Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания 2ч.

Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей.

Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций.

Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013) Услуги общественного питания.

Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей.

ГОСТ 3 1984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Производственная и организационная структура организаций питания, Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.

Практические занятия 1ч.

Изучение структуры производственных помещений организаций питания различного типа. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных.

Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню 3ч.

Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прејскуранты, карты ОСТ 30389-2013. Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией.

Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с посетителем и концепцией организации питания.

Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню, Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.

Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.

Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента.

Практические занятия 2ч.

Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, в соответствии с концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.

Расчет энергетической ценности блюд в меню.

Выбор стиля оформления и способа презентации блюд по индивидуальным заданиям.

Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала 2ч.

Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.

Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила качества потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходов.

Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь и хранения запасов, продуктов).

Практические занятия 1 ч.

Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).

Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания 2ч.

Категории производственного персонала организации питания.

Организация деятельности персонала: определение состава и содержание деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива.

Основные функции управления производственным подразделением организации питания.

Практические занятия 2ч.

Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений

Разработка системы мотивации персонала.

Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала 2ч.

Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала.

Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с

производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья, и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день, Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание программ

Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учёта рабочего времени.

Практические занятия 1ч.

Планирование производственного задания программы и численности работников.

Расчет численности работников на предприятии.

Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения 2ч.

Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам. Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учет и расход в процессе производства. Порядок заполнения документов по реализации и отпуск изделий кухни. Оформление товарного отчета Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары буфет, филиалы, магазины подразделения Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 3 1987- 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

Практические занятия 2ч.

Расчет производственной мощности предприятия питания.

Расчет производительности предприятия.

Оформление требований накладных, актов.

Оформление нормативно-технологической документации.

Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями 1ч.

Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация — как средство оптимизации производственных процессов организации питания.

Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания.

Координация работы бригады пекарей (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.

Практические занятия 1ч.

Координация деятельности бригады пекарей (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания и проведении специальных мероприятий.

Тема 1.8. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала 3ч.

Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания,

работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха

- Общие требования к организации рабочих мест.

Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:

- потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами);
- отпуска на вынос по заказам потребителей;
- вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).

Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка.

Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.

Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи с отдельными работниками в процессе выполнения заказа.

Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля.

Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подверженные контролю.

Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.

Практические занятия 1ч.

Техническое оснащение производственных помещений организаций питания.

Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ.

Тема 1.9. Инструктирование, обучение персонала 2ч.

Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов

Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.

Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.

Практические занятия 1ч.

Техническое оснащение производственных помещений организаций питания.

Экзамен 1ч.

ПП 01 Производственная практика

Производственная практика по профессии Пекарь направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей в соответствии с требованиями Профессионального стандарта и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 01 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря;

ПК 02 Организация работы бригады пекарей;

ПК 03 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей.

Программа производственной практики

1. Ознакомление с Уставом организации питания 8ч.
2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания 8ч.
3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания 8ч.
4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией 8ч.
5. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность 8ч.
6. Ознакомление с организацией материальной ответственности на предприятии, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности 8 ч.
7. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба 8ч.
8. Ознакомление с оценкой потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады пекарей 8ч.
9. Определение потребности членов бригады пекарей в обучении. Ознакомление с организацией обучения пекарей на рабочих местах и с отрывом от производства 8ч.
10. Проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады пекарей. Ознакомление с распределением заданий между работниками бригады пекарей в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности 8ч.
11. Ознакомление с координацией и контролем выполнения членами бригады пекарей производственных заданий 8ч.
12. Ознакомление со способами управления конфликтными ситуациями в хлебобулочном производстве; Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания 8ч.
13. Ознакомление с организацией контроля работы членов бригады пекарей. Анализ и оценка результатов работы бригады пекарей за отчетный период 8ч.
14. Выявление отклонений от плана в работе бригады пекарей и их причин 8ч.
15. Представление отчета о результатах работы бригады за отчетный период вышестоящему руководству 8ч.

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Реализация программы профессионального обучения по профессии Пекарь обеспечивает:

- выполнение слушателями теоретических задания и практических работ;
- освоение слушателями требований Профессионального стандарта в условиях, соответствующей специфике осваиваемой профессиональной деятельности.

Реализация программы предполагает наличие лаборатории и кабинета по технологии приготовления пищи.

Оборудование лаборатории: производственный стол, учебные столы и стулья, технологическое оборудование, мелкий столовый инвентарь, столовая посуда, приборы и белье, форменная санитарная одежда.

Технические средства обучения: компьютер, проектор и Интернет.

Кабинеты:

Социально-экономических дисциплин

Микробиологии, физиологии и гигиены питания

Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Технологии кондитерского и кулинарного производства

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Товароведения пищевых продуктов

Технологии кондитерского и кулинарного производства

Лаборатории, тренажеры:

- Учебный кулинарный цех

- Учебный кондитерский цех.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4-е изд.). Учебник для СПО ТОП50/С.В. Ермилова - М: Академия 2019.
2. Чижикова, О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. Учебник для СПО - М.: Юрайт, 2017. - 521 с.
3. Романов, А.С. Экспертиза хлебобулочных изделий /А.С. Романов. - М.: Лань, 2017. -339 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (2-е изд.), учебное пособие. - М., Академия, 2019.
5. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Профи. 2016. ISBN: 978-5-904283-04-9
6. Технология хлебопекарного производства – Жаркова И.М., Пашенко Л.П. Лань. 2014. ISBN: 9 78-5-8114-1593-9.
7. Драгилев А.И. Хромеев В.М. Чернов М.Е. Технологическое оборудование. Хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник. Лань. 2016. ISBN: 978-5-8114-2242-5.
8. Чижикова О.Г., Коршенко Л.О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. Учебник для СПО. 2018. ISBN: 978-5-534-07614-1.
10. Технология хлебопекарного производства. Ауэрман Л.Я. 2009. Профессия. СПб. ISBN: 5-93913-032-1.
11. Хлеб. Технология и рецептуры. + 38 новых рецептов. Дж. Хамельман. Профессия. 2017.

ISBN: 978-590-4757-70-0.

12. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы (7 изд.) учебник – М., Академия, 2018.

Дополнительные источники:

1. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учебник для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2018.

2.. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. 2006г; - 680с.

3. Ройтер И.М. Справочник по хлебопекарному производству». - М.: Пищевая промышленность 1977. -367.с 12.

4. Калачев М.В., Чернов М.Е. Оборудование отрасли. Технологическое оборудование отрасли (хлебобулочных и макаронных предприятий), Учебно-практическое пособие. – М., МГУТУ, 2004.68 стр.

5. Апет, Т.К. Технология производства хлебобулочных изделий. Справочник / Т.К. Апет. - М.: Гиорд, 2009. - 683 с.

6. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (для СПО). Учебник / А.Т. Васюкова. - М.: Русайнс, 2017. - 191 с.

7. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум: моногр. / А.Т. Васюкова. - М.: Русайнс, 2017. - 316 с.

8. Панфилова А.П. Психология общения: учебник для студ. СПО. – М.: ИЦ «Академия», 2013;

9. Утлик Э.П. Психология личности: учеб. пособие для ВПО. – М.: ИЦ «Академия», 2013;

10. Чистяков С.Н. От учебы к профессиональной карьере: учеб. пособие для студентов НПО, СПО, ВПО. – М.: ИЦ «Академия», 2013;

11.Жарова М.Н. Психология общения: учеб. для студ. СПО / М. Н. Жарова. — М.: ИЦ «Академия», 2017.

Интернет-ресурсы:

1. [www, gsen.ru](http://www.gsen.ru) - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

2. https://hlebopechka.ru/index.php?option=com_smfХлебопечка.py

3. <https://khlebprod.ru/> «Хлебопродукты» — научно-производственный журнал Реализация профессионального модуля должно обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное и/или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

4.Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия) - Режим доступа: <https://worldskills.ru>;

5.Единая система актуальных требований Ворлдскиллс - Режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

6. Психология общения [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <https://psychologyofcommunication.jimdo.com/>;

7. Коммерческая деятельность: учебник [Электронный ресурс]: учеб. — Электрон. дан. — Москва: УМЦ ЖДТ, 2016. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90924>.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка достижений слушателей

Контроль и оценка достижений слушателей включает текущий контроль результатов образовательной деятельности, промежуточную и итоговую аттестацию с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с профессиональным стандартом.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется в процессе проведения практических занятий в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- зачет или дифференцированный зачет по отдельной учебной дисциплине. При проведении зачета требуемый уровень подготовки слушателя фиксируется словом «зачтено». При проведении дифференцированного зачета и экзамена уровень подготовки слушателя оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Итоговая аттестация результатов подготовки выпускников осуществляется в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний (тестирование) в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте «Пекарь». К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

6. ПРИЛОЖЕНИЕ

ОП. 01 Охрана труда

Задания для промежуточной аттестации в форме зачета

1. Охрана труда. 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.
29. Основы электробезопасности.
30. Действие электрического тока на организм человека.
31. Правила техники безопасности при эксплуатации электроустановок.
32. Характеристика статического электричества.
33. Действие статического электричества на организм человека.
34. Техника безопасности при контакте со статическим электричеством.
35. Характеристика производственных процессов и производственного оборудования.
36. Требования безопасности технологических процессов и производственного оборудования.
37. Характеристика сосудов, работающих под давлением.
38. Требования безопасности при эксплуатации сосудов, работающих под давлением.
39. Виды производственного освещения. Влияние освещенности рабочего места на безопасность и производительность труда.
40. Средства тушения пожара и правила пользования ими. Действия в случае пожара.

ОП.02 Организация хлебопекарного производства

Тестовая работа №1

1. **Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?**

- А. Бар
- В. Кафе
- С. Ресторан**
- Д. Закусочная

2. **Помещения для приемки товаров, полуфабрикатов?**

- А. Кулинарные цеха
- В. Складское помещение**
- С. Все ответы верны
- Д. Коридорные помещения

3. **Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?**

- А. Руководитель ПОП**
- В. Директор ПОП
- С. Работники
- Д. Все ответы верны

4. **Режим хранения товаров — это?**

- А. Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность**
- В. Срок реализации продуктов
- С. Отпуск продуктов
- Д. Влажность продукта

5. **Где не рекомендуется хранить продукты?**

- А. В коридорах на разгрузочных площадках**
- В. Складских помещениях
- С. В складе
- Д. В холодильнике
- Е. В цехах

7. **Меню это?**

- А. Соответствующий документ
- В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием цены**
- С. Накладная
- Д. Сертификат

8. **Какими могут быть рабочие места?**

- А. Специализированные и универсальные**
- В. Модулированные
- С. Стационарные
- Д. Универсальные
- Е. Критические

9. **На какие классы делятся предприятия общественного питания?**

- А. Люкс первый, второй
- В. Люкс, Экстра, первый, второй, третий**

- С. Первый, Второй
- Д. Второй, экстра
- Е. Третий

10. **Перечислите виды торговых залов?**

А. Закрытые, полузакрытые, открытые

- В. Заготовочные
- С. Закрытые
- Д. Полузакрытые
- Е. Открытые

11. **Торговый зал это?**

- А. Помещения для складов
- В. Помещения для людей.
- С. Помещения для развлечений
- Д. Помещения, где принимают и обслуживают посетителя**
- Е. Помещения для детей

12. **Сколько видов сервисов существует?**

- А. 7**
- В. 1
- С. 3
- Д. 5
- Е. 8

13. **Сколько видов уборки посуды существует?**

- А. 1
- В. 7
- С. 5
- Д. 6
- Е. 4**

14. **На сколько помещений разделяется моечная?**

- А. 3
- В. 4
- С. 10
- Д. 1
- Е. 2**

15. **Что должно соблюдаться при хранения сырья и продуктов?**

- А. Санитарные нормы
- В. Контроль продуктов
- С. Температура помещения
- Д. Влажность помещения
- Е. Все ответы верны**

16. **В каком году вышел закон о государственной поддержке малого предпринимательства ?**

- А .1995**
- В.1993
- С.2001
- Д.2007
- Е.2002

17.Заказ-счет выписывается в?

- А. В 2-ух экземплярах
- В. В 5-ти экземплярах**
- С. В 1-ом экземпляре

18.Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

- А.65-70°C;
- В.45-55°C;
- С. 35-40°C;
- Д. 45-50°C.**
- Е. 85-90°C.

Вопросы для дифференцированного зачета

- Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях?
- Какие элементы включает в себя «система качества»?
- Какими законами должны руководствоваться предприятия для обеспечения безопасной и качественной продукции?
- Что такое сертификация продукции и услуг?
- Перечислите основополагающие стандарты, необходимые для оценки и подтверждения соответствия продукции.
- Что означает «концентрация» производства?
- Что понимается под «специализацией» производства?
- Что такое «франчайзинг»?
- Дайте определение культуры обслуживания и факторы определяющие её?

**Задания для оценки освоения междисциплинарного курса
МДК 01.01. «Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий»**

Тестовая работа №1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 30 вопросов.

В тесте имеются задания на дополнение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

1. Крахмальную патоку получают путём _____

2. Цельное молоко хранят при температуре:
1) 0 - -2°C; 2) 0- +6°C; 3) 8 – 10°C.
3. Средняя масса яйца:
1)100 г; 2) 75 г 3)45 г.
4. Маргарин представляет собой _____
5. Для чего используется солод?
1) для осахаривания мучной заварки; 2)для приготовления закваски;
3)для приготовления теста.
6. Какую температуру нужно поддерживать в мучных складах?
1) не ниже 0°C;2) не ниже 8°C; 3) не ниже 15°C.
7. Что происходит с клейковиной муки при хранении?
 1. становится более сильной;

2. становится слабее;
3. не изменяется.
8. Просеивание муки осуществляется с целью _____
9. С помощью какого прибора определяют плотность солевого раствора?
 1. термометр;
 2. манометр;
 3. ареометр.
10. Тесто – это _____
11. Как проверяется производственная рецептура?
 1. пересчётом сырья;
 2. результатами анализа сырья;
 3. пробной выпечкой.
12. Дозирование сырья – это _____
13. Какой замес теста называется периодическим?
 1. замес порции теста при однократном дозировании сырья;
 2. замес теста при дозировании определённых количеств сырья в единицу времени.
14. Биологический способ разрыхления теста происходит с помощью:
 1. питьевой соды;
 2. дрожжей;
 3. углекислого аммония.
15. Назовите температуру брожения опары:
 1. 20 – 25⁰С;
 2. 25 – 30⁰С;
 3. 35 – 40⁰С.
16. Какова продолжительность брожения густой опары?
 1. 60 – 90 мин.;
 2. 120 – 160 мин.;
 3. 180 – 270 мин.
17. Для чего в жидкую опару добавляют соль?
 1. для снижения вязкости;
 2. для ускорения процесса брожения;
 3. для повышения кислотности.
18. Какова продолжительность замеса теста в тестомесильной машине периодического действия?
 1. 2,5 – 4 мин.;
 2. 5 – 10 мин.;
 3. 15 – 20 мин.
19. Закваска - это _____
20. Конечная кислотность КМКЗ составляет:
 1. 10 -12 град.;
 2. 14 – 18 град.;
 3. 18 – 21 град.
21. Как часто освежают КМКЗ?
 1. каждые 3 часа;
 2. каждые 6 часов;
 3. каждые 8 часов.
22. Диспергированная фаза это - _____
23. Что используют в качестве разрыхлителя в сухих смесях?
 1. сухие дрожжи;

2. сухие дрожжи и химические разрыхлители;
 3. прессованные дрожжи.
24. В чём заключается сущность безопасного способа приготовления теста?
1. всё сырьё закладывается сразу;
 2. сырьё закладывается в определённой последовательности;
 3. сначала вносится жидкость, затем остальное сырьё по рецептуре.
25. Какова продолжительность брожения теста при ускоренных способах приготовления?
1. 20 – 40 мин.;
 2. 50 – 60 мин.;
 3. 60 – 90 мин.
26. Какова подъёмная сила густой закваски для ржано-пшеничного теста?
1. до 15 мин.;
 2. до 25 мин.;
 3. до 40 мин.
27. Приготовление жидкой закваски для ржано-пшеничного теста по 2-му способу осуществляется:
1. с применением сухого лактобактерина;
 2. с применением закваски предыдущего приготовления;
 3. с применением чистых культур МКБ.
28. Какое количество добавки-улучшителя Полимол можно добавлять при замесе ржано-пшеничного теста ускоренным способом?
1. 1-2%;
 2. 2-4,5%;
 3. 6-8%.
29. Хлебная мочка – это _____
-
30. По какому физико-химическому показателю чаще всего определяют готовность теста после брожения?
1. подъёмная сила;
 2. кислотность;
 3. массовая доля спирта.

Критерии оценок тестовой работы –

25-30 – отметка «Отлично»

15-25 – отметка «Хорошо»

10 – 15 отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

Эталон ответов

1. Крахмальную патоку получают путём осахаривания картофельного или кукурузного крахмала разбавленными кислотами.
2. 2.
3. 3.
4. Маргарин представляет собой высокодисперсную жироводную систему, в состав которой входят жиры, молоко, соль, сахар, эмульгаторы и другие компоненты.
5. 1.
6. 2.
7. 1.
8. Просеивание муки осуществляется с целью удаления посторонних частиц, отличающихся по размерам от частиц муки и для насыщения кислородом воздуха.
9. 3.

10. Тесто – это полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путём замеса из муки, воды, дрожжей, опары или закваски и дополнительного сырья в соответствии с рецептурой.
11. 3.
12. Дозирование сырья – это это порционное или непрерывное отвешивание или объемное отмеривание сырья, в количествах, предусмотренных рецептурами при приготовлении полуфабрикатов и теста
-
13. 1.
14. 2.
15. 2.
16. 3.
17. 1.
18. 3.
19. Закваска – это полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный сбраживанием питательной смеси различными видами бактерий и дрожжей.
20. 2.
21. 3.
22. Дспергированная фаза представляет собой специальный жидкий полуфабрикат, полученный путём диспергирования части муки, молочной сыворотки, воды и дополнительного сырья.
23. 2.
24. 2.
25. 1.
26. 2.
27. 3.
28. 2.
29. Хлебная мочка – это полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный измельчением предварительно замоченного хлеба
30. 2.

Тестовая работа №2

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 10 вопросов.

В тесте имеются задания на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 15 минут.

Выбрать правильный и наиболее полный вариант ответа

1. Как определить готовность опары?

А) по внешним признакам (опара немного опадает)

Б) по вкусу

В) по появлению кисломолочного запаха

2. Какова роль дрожжей в тестообразовании?

А) разрыхляют его, создают пористость

Б) способствуют лучшему набуханию белков муки

В) улучшают вкус изделия

3. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?

А) с большим количеством сдобы

Б) с малым количеством сдобы

В) с кремом, глазированные

4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?

А) с большим количеством сдобы

Б) с малым количеством сдобы

В) с кремом, глазированные

5. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

- А) тесто перебродило
- Б) недоброкачественные дрожжи
- В) сахар положен сверх нормы

6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

- А) тесто перебродило
- Б) недоброкачественные дрожжи
- В) соль положена сверх нормы

7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?

- А) тесто перебродило
- Б) недоброкачественные дрожжи
- В) сахар положен сверх нормы

8. С какой целью муку перед замесом просеивают?

- А) для удаления посторонних примесей
- Б) для насыщения воздухом
- В) для улучшения пекарских свойств муки

9. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?

- А) масса изделий
- Б) количество сдобы
- В) наличие или отсутствие фарша

10. Для чего контролируют влажность теста?

- А) этим показателем определяется выход готовой продукции
- Б) это показатель будущей влажности мякиша изделия
- В) оба варианта верны

Эталон ответов

1	А
2	А
3	А
4	Б
5	А
6	В
7	Б
8	В
9	Б
10	В

Задание для самостоятельной работы на уроке Рабочий лист № 1

Тема: «Дефекты дрожжевого теста»

Указать причины возникновения возможных дефектов

1. При выпекании изделий обнаружен дефект: изделие низкое, бледное, с рваной боковой корочкой. Каковы причины возникновения данного дефекта изделия?

2. При выпекании изделий обнаружен дефект: в мякише образовались пустоты. Каковы причины возникновения данного дефекта?
3. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта и способы его устранения.
4. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта и способы его устранения.

Рабочий лист № 2

Тема: «Дефекты дрожжевого теста»

Указать причины возникновения возможных дефектов

1. При выпекании изделий обнаружен дефект: образовался «закал» (непропеченный слой мякиша у нижней корки). Каковы причины возникновения данного дефекта изделия
2. При выпекании изделий обнаружен дефект: в мякише образовались пустоты. Каковы причины возникновения данного дефекта?
3. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта и способы его устранения.
4. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта и способы его устранения.

Эталоны правильных ответов

Рабочий лист № 1	Рабочий лист № 2
<ol style="list-style-type: none"> 1. Изделие мало расстоялось 2. Изделие перестояло 3. Сверх нормы закладка соли 4. Недоброкачественные дрожжи 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Высокая влажность изделий 2. Изделие перестояло 3. Тесто перебродило 4. Недоброкачественные дрожжи

Тестовая работа № 3

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 23 вопроса

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа, на дополнение, на составление технологических схем

Время выполнения задания – 30 минут.

1 вариант

1. В сдобном пресном тесте предусмотрена жидкость

А) молоко Б) вода В) квас Г) сметана

2. Разрыхлитель в сдобном пресном тесте

А) аммоний Б) дрожжи В) пищевая сода

3. Жидкость придает сдобному пресному тесту

А) воздушность Б) вязкость В) пористость

4. Сдобное тесто замешивают

А) 10-15 мин. Б) 1 мин. В) 5-6 мин.

5. Из сдобного пресного готовят _____
6. Для приготовления сдобного теста используют оборудование
А) тестомес Б) взбивальную машину В) протирающую машину
7. Способ разрыхления вафельного теста
А) биологический Б) химический В) механический
8. Консистенция вафельного теста
А) рыхлая Б) пористая В) жидкая Г) вязкая
9. Перечислить продукты, входящие в состав вафельного теста _____
10. Вафельные листы выпекают
А) в пароконвектоматах Б) во фритюрнице В) в электровафельницах
11. Вафельное тесто бывает
А) сладкое Б) кислое В) несладкое Г) острое
12. Продолжительность выпекания вафельных листов
А) 5-6 мин Б) 10-15 мин В) 2-3 мин Г) 20-30 мин.
13. После выпечки вафельные листы
А) охлаждают Б) нагревают В) используют сразу
14. Для приготовления вафель используют начинки
А) мясные Б) пралине В) жировые Г) фруктово-ягодные
15. Какие пряности входят в состав пряничного теста _____
16. Какие изделия готовят из пряничного теста _____
17. Пряничное тесто готовят
А) сырцовым способом Б) полузаварным В) заварным
18. Жженку добавляют в тесто для
А) придания цвета Б) пористости В) мягкости
19. При заварном способе муку заваривают
А) в молочном сиропе Б) в сахаромедовом В) сахаропаточномедовом сиропе
20. Заварное тесто охлаждают до температуры
А) до 25-27 Б) 45-50 В) 60-65
21. Перечислить компоненты слоеного теста
22. Соотнести вид теста и его консистенцию
- | | |
|---------------|---------------|
| 1. бисквитное | а) густое |
| 2. заварное | б) полужидкое |
| 3. вафельное | в) жидкое |
23. Составить схему приготовления пряничного теста заварным способом

2 вариант

1. В вафельном тесте предусмотрена жидкость
А) молоко Б) вода В) квас Г) сметана
2. Разрыхлитель в сдобном пресном тесте
А) аммоний Б) дрожжи В) пищевая сода
3. Жидкость придает сдобному пресному тесту
А) воздушность Б) вязкость В) пористость
4. Сдобное тесто замешивают
А) 10-15 мин. Б) 1 мин. В) 5-6 мин.
5. Из вафельного теста готовят _____
6. Для приготовления вафельного теста используют оборудование
А) тестомес Б) взбивальную машину В) протирочную машину
7. Способ разрыхления вафельного теста
А) биологический Б) химический В) механический
8. Консистенция вафельного теста
А) рыхлая Б) пористая В) жидкая Г) вязкая
9. Перечислить продукты, входящие в состав пряничного теста _____
10. Вафельные листы выпекают
А) в пароконвектоматах Б) во фритюрнице В) в электровафельницах
- 11 Вафельное тесто бывает
А) сладкое Б) кислое В) несладкое Г) острое
12. Продолжительность выпекания вафельных листов
А) 5-6 мин Б) 10-15 мин В) 2-3 мин Г) 20-30 мин.
13. Пряники глазируют
А) помадой Б) сиропом для промочки В) тиражным сиропом
14. Для приготовления вафель используют начинки
А) мясные Б) пралине В) жировые Г) фруктово-ягодные
15. Какие пряности входят в состав сухих духов _____
16. Какие изделия готовят из песочного теста _____
17. Состав песочного теста _____
18. Патоку добавляют в тесто для
А) придания цвета Б) предотвращения черствения В) мягкости
19. Бисквитное тесто готовят

А) холодным способом Б) горячим способом В) с подогревом

20. Назвать причину по которой вафельные листы могут получиться непористыми

21. Перечислить компоненты воздушного теста

22. Соотнести вид теста и его консистенцию

1. слоеное а) густое
2. песочное б) пористое
3. воздушное в) твердое

23. Составить схему приготовления сдобного пресного теста.

Эталоны ответов

1вариант 2вариант

- 1)г 1)б
2)а, в 2)а , в
3)б 3)б
4)б 4)б
5)печенье, пироги 5)вафли, торты, пирожные
6)б 6)б
7)б 7)в
8) в 8)в
9)мука, сахар, желтки, сода, маргарин 9)мука, сахар, патока, мед, яйца,
масло, аммоний, пряности
10)в 10)в
11) а, в 11)а, в
12)в 12)в
13)а 13)в
14)б, в 14)б, в
15)корица, гвоздика, имбирь, кардамон 15)перец черный, душистый,
Ванилин, корица, гвоздика
16)пряники, коврижки 16)печенье, пирожные, торты
17)а, в 17)мука, сахар, яйца, масло, сода,
Ванилин, соль
18)а 18)б
19)б, в 19)а, в
20)в 20)выпекание происходило при
Низкой температуре
22)1-в,2-б,3-а 22)1-в,2-а,3-б
23)мука, масло, яйца, лимонная кислота 23) белок яйца, сахарная пудра

Критерии оценивания результатов тестирования:

90% (20-23) – 5 «отлично».

80% (19-18) – 4 «хорошо».

70 – 60% (15) – 3 «удовлетворительно».

Менее 60 % (14-13) – 2 «неудовлетворительно».

Тестовая работа № 4

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 11 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа, на равноправие, на дополнение, на подстановку, конструктивные задания

Время выполнения задания – 30 минут.

1 вариант

1. Отсутствие, какого продукта способствует получению рассыпчатости изделий из песочного теста:

а) воды; б) жира; в) яйца

2. Для приготовления песочного теста используют муку:

а) с высоким содержанием клейковины; б) с низким содержанием клейковины;
в) второго сорта.

3. Консистенция бисквитного теста

а) полужидкое б) пластичное в) густое

4. Какой компонент придает сухость бисквитному полуфабрикату?

а) лимонная кислота б) крахмал в) патока

5. При какой температуре надо замешивать песочное тесто?

а) 150С; б) 200С; в) 300С.

6. Как определить готовность заварного теста после замеса?

а) увеличивается в объёме; б) имеет однородную консистенцию;
в) стекает с лопаточки в виде треугольника.

7. Особенностью приготовления слоёного теста является: _____

8. Яичные белки для воздушного теста взбивают до увеличения в объёме

а) в 2-3 раза б) в 5-6 раз в) в 7-8 раз.

9. Соотнести вид теста и изделие

1. заварное а) кекс творожный
2. песочное б) кольцо воздушное
3. бисквитное в) буше

10. Составить схему приготовления песочного теста

11. Составить схему приготовления бисквитного теста холодным способом

2 вариант

1. Способ разрыхления, используемый в песочном тесте:

а) биологический; б) механический; в) химический.

2. Что произойдёт с песочным тестом, если увеличить время замеса:
а) станет жидким; б) затянется; в) ни чего не произойдёт.
3. Для приготовления бисквитного теста используют муку
а) с высоким содержанием клейковины; б) с низким содержанием клейковины;
в) второго сорта.
4. Почему изделия из песочного теста получаются рассыпчатыми?
а) отсутствие жидкости б) использование химических разрыхлителей;
в) ускорение процесса взбивания.
5. Особенностью заварного полуфабриката является _____
6. Перечислите стадии приготовления слоёного теста:
1. _____
2. _____
3. _____
7. Для чего в слоёное тесто добавляют лимонную кислоту?
а) для улучшения вкуса; б) для укрепления клейковины; в) для придания вязкости.
8. Воздушное тесто представляет собой _____
9. Соотнести вид теста и изделие
- | | |
|---------------|---------------------|
| 1. бисквитное | а) пирог «Балтика» |
| 2. песочное | б) профитроли |
| 3. заварное | в) кекс «Столичный» |
10. Составить схему приготовления заварного теста.
11. Составить схему приготовления бисквитного теста основным способом.

Критерии оценивания

11-10 – 5 (отлично) при выполнении вопроса 10, 11 включительно

9-8 – 4 (хорошо) при выполнении вопроса 10, 11 включительно

7-5 - 3 (удовлетворительно) при выполнении вопроса 10 или 11 включительно

Эталон ответов

1 вариант 2 вариант

1-а 1-в

2-б 2-б

- 3-а 3-б
- 4-б 4-а,б
- 5-а 5 -образование полости внутри
- 6-в 6-Приготовление теста,
Подготовка масла, слоеобразование
- 7-слоеобразование 7-б
- 8-б 8-белую, пористую структуру
- 9-1б,2а,3в 9-1а,2в,3б

Задания для итогового экзамена
МДК 01.01. «Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий»

Билет № 1

1. Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.
2. Виды брака изделий из песочного теста и причины возникновения.
3. Первичная обработка яиц.
4. Технология приготовления овощных фаршей

Билет № 2

1. Порядок и правила подготовки к производству меда и патоки.
2. Приготовление пирогов с различным фаршем. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
3. Требования к качеству изделий жаренных в жире.
4. Бисквитные пирожные «Буше». Ассортимент пирожных, технология приготовления, требования к качеству.

Билет № 3

1. Понятие об упеке и припеке.
2. Подготовка разрыхлителей к производству.
3. Технология приготовления вафельного теста.
4. Что такое инвертный сироп. Технология приготовления. Применение.

Билет № 4

1. Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.
2. Способы приготовления пряничного теста. Технология приготовления, формовка, выпечка.
3. Что такое кувертюр? Чем отличается от шоколада?
4. Технология приготовления крепленого сиропа.

Билет № 5

1. Классификация пищевых красителей.

2. Технология приготовления помады.
3. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.
4. Что такое нонпарель?

Билет № 6

1. Перечислите факторы, влияющие на упек изделий.
2. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
3. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.
4. Что такое «Курник»?

Билет № 7

1. Что такое «расстойка» и для чего она нужна.
2. Ассортимент сдобы «Выборгской». Технология приготовления, формовка, выпечка, оформление, требование к качеству.
3. Виды посыпок используемых в кондитерском производстве.
4. Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.

Билет № 8

1. Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.
2. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.
3. Технология приготовления заварного теста. Способы формовки, температура выпечки.
4. Что такое «Волованы»?

Билет № 9

1. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление булочек. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
2. Классификация и срок хранения сливочных кремов.
3. Технология приготовления пресного слоеного теста.
4. Что такое «Кулебяка»?

Билет № 10

1. Свойства крахмала, подготовка и применение крахмала.
2. Крем белковый заварной, назначение и срок хранения.
3. Технология приготовления воздушного теста. Формовка. Температура выпечки.
4. Что такое «отсдобка», когда ее применяют и почему?

Задания для оценки освоения междисциплинарного курса МДК 01.02 Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей

Тестовая работа № 1

1. Чем объясняется выпуск хлебобулочной продукции небольшими партиями (по мере реализации)?

- а) Особыми санитарно-гигиеническими требованиями.
- б) Небольшими сроками реализации.
- в) Высокой стоимостью.

2. Режим работы предприятия общественного питания зависит от

- а) Ассортимента блюд.
- б) Форм и методов обслуживания.

в) Особенностей обслуживаемого контингента.

3. Предприятие питания является доготовочным, если

- а) Работает на полуфабрикатах различной степени готовности.
- б) Имеет цеховую структуру производства.
- в) Выпускает кулинарную продукцию для розничной продажи.

4. Если ресторан выпускает широкий ассортимент разнообразных блюд смешанной кухни, то его можно отнести к

- а) Специализированным предприятиям общественного питания.
- б) Концептуальным предприятиям общественного питания.
- в) Универсальным предприятиям общественного питания.

5. Предприятие общественного питания, находящееся в жилых и общественных зданиях, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе холодные блюда, закуски, горячие, сладкие блюда несложного изготовления, мучные кулинарные, булочные и кондитерские изделия, и покупные товары?

- а) Кафетерий.
- в) Буфет.

6. На изменении чего может сказаться смена названия предприятия общественного питания?

- а) Месторасположение.
- б) Квалификация работников.
- в) Ассортимент блюд.

7. Назовите признак сетевого ресторана:

- а) Организационно-хозяйственная обособленность.
- б) Управление из единого центра.
- в) Права и обязанности юридического лица

8. Определяющим признаком ресторана, как предприятия общественного питания является:

- а) Экспресс-обслуживание клиентов.
- б) Сочетание обслуживания с организацией отдыха.
- в) Обслуживание официантами.

9. Как называется группа помещений предприятия общественного питания, обеспечивающая его внутрихозяйственную деятельность?

- а) Складская.
- б) Бытовая.
- в) Производственная.

10. Как называют доставку сырья на предприятие общественного питания силами и средствами поставщиков?

- а) Прямая.
- б) Централизованная.
- в) Децентрализованная.

11. Величина товарных запасов сырья на предприятии общественного питания зависит от.....

- а) Контингента питающихся.

- б) Кулинарной специализации предприятия общественного питания.
- в) «мощности» предприятия.

12. Где в составе предприятия общественного питания лучше располагать камеру пищевых отходов?

- а) На 1 этаже с выходом наружу.
- б) Рядом с моечной столовой посуды с выходом на раздаточную.
- в) Рядом с туалетными комнатами персонала.

13. Какую информацию о предприятии общественного питания можно извлечь, используя СНиП?

- а) Уровень оснащения оборудованием и инвентарем.
- б) Санитарные требования к организации работы.
- в) Состав и площади помещений.

14. Что вкладывают в понятие «мощность» предприятия общественного питания?

- а) Габаритные размеры здания.
- б) Объем и характер услуг.
- в) Количество посадочных мест и выпускаемых блюд.

15. Как называют производственный участок, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса?

- а) Рабочее место.
- б) Технологическая линия.
- в) Специализированная зона.

16. Что отличает цеховую структуру производства от бесцеховой?

- а) Административная самостоятельность.
- б) Наличие специализированных рабочих мест.
- в) Объем производства.

17. Основное требование к размещению технического оборудования в производственных помещениях – это

- а) Соблюдение гигиенических норм.
- б) Соблюдение хода технологического процесса.
- в) Соблюдение техники безопасности.

18. Где в составе предприятия общественного питания находится цех доработки полуфабрикатов?

- а) В группе заготовочных цехов.
- б) В технической группе помещений.
- в) В группе доготовочных цехов.

19. Основной производственный цех предприятия общественного питания называется «горячим» т.к. в нем

- а) Осуществляют тепловую обработку продуктов.
- б) Высокая температура производственного помещения.
- в) Большая трудоемкость процесса.

20. «Раздаточная» на предприятии общественного питания представляет собой

- а) Производственную зону с выходом на нее основных производственных цехов.

- б) Отдельное изолированное помещение, где осуществляется отпуск продуктов.
- в) Прилавок для самообслуживания гостей.

21. Предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары

- а) Магазин кулинарии.
- б) Кофейня.

22. Банкеты квалифицируются по:

- а) Способу организации приема пищи за столом;
- б) Способу организации подачи пищи;
- в) По ассортименту блюд и напитков;

23. Промежуток времени проведения банкета-чая:

- а) 12-14 часов;
- б) 14-16 часов;
- в) 16-18 часов;

24. Аперитив — это:

- а) алкогольный напиток, который подают до еды;
- б) алкогольный напиток, который подают во время еды;
- в) алкогольный напиток, который подают после еды;

25. Воскресный ланч – это:

- а) семейный поздний завтрак, плавно переходящий в обед;
- б) званый ужин;
- в) ранний завтрак;

26. Кофе-брейк – это:

- а) короткий перерыв во время научной конференции, семинаров и т.п. ;
- б) завтрак;
- в) полдник;

27. Социально-ориентированные предприятия питания:

- а) кафе, бары, кофейни, бистро.
- б) столовые на предприятиях, в учебных заведениях, в учреждениях.
- в) магазины кулинарии.

28. На территории, прилегающей к предприятию и доступной для потребителей, допускается:

- а) проведение погрузочно-разгрузочных работ;
- б) складирование тары;
- в) размещение контейнеров с мусором;
- г) размещение наклонных пандусов у входных дверей для проезда инвалидов на колясках.
- д) сжигание мусора, порожней тары, отходов.

Задания для итогового экзамена

МДК 01.02 Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей

Задание 1

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться мультимедийной аппаратурой.

Время выполнения задания – 60 минут.

Текст задания:

1. Организация рабочего места.
2. Соблюдение техники безопасности при работе.
3. Соблюдение санитарных правил.
4. Меню. Правила составления и оформления различных видов меню. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Обновление меню, информация потребителей об изменениях в меню. Рекламное меню.

Задание 2

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться мультимедийной аппаратурой.

Время выполнения задания – 60 минут.

Текст задания:

1. Организация рабочего места.
2. Соблюдение техники безопасности при работе.
3. Соблюдение санитарных правил.
4. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг на предприятиях общественного питания различных типов и классов.

Задание 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться мультимедийной аппаратурой.

Время выполнения задания – 60 минут.

Текст задания:

1. Организация рабочего места.
2. Соблюдение техники безопасности при работе.
3. Соблюдение санитарных правил.
4. Разработка ассортимента хлебобулочной продукции пекарни на реализацию.