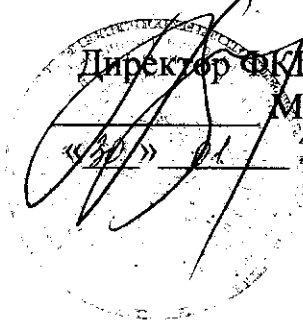


**Федеральное казенное профессиональное
образовательное учреждение № 330
Федеральной службы исполнения наказания**

Утверждаю
Директор ФКП ОУ №-330
Макаров В.В.
«30» 01 20 10 год



**СБОРНИК
Учебно-программной документации для
подготовки квалифицированных рабочих по
профессии «Пекарь»**

г. Биробиджан

СОГЛАСОВАНО:

Старший инспектор ГТА

УФСИН России по ЕАО

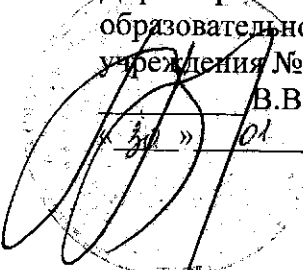
старший лейтенант в/с

 В.А. Кочнов
«29» 01 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ФКП

образовательного
учреждения № 330

 В.В. Макаров

«30» 01 2020 г.

Учебный план
профессиональной подготовки осужденных к лишению свободы
в ФКП образовательном учреждении № 330
по профессии «Пекарь»
Код по ОКП-16472, срок обучения – 1 месяц

№ п/п	Циклы, предметы	Экзамен (час)	Итого (час)	Учебные недели		
				3	2	1
2.	Общепрофессиональный цикл		14	6		
2.1.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		6	2		
2.2.	Охрана труда		8	2		
3.	Профессиональный цикл		142			
3.1.	Техническое оснащение и организация рабочего места.		8	3		
3.2.	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий		28	9		
3.4.	Технология деления теста, формование тестовых заготовок		18	6		
	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий		8	3		
	Производственная практика		80		25	30
	Квалификационный итоговый экзамен	4				
	Всего за курс обучения		160	80	50	30

Учебный план составлен в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04. 2013 г. № 292, а также приказа Министерства юстиции Российской Федерации от 07.05.2013 № 67 «Об утверждении Порядка осуществления начального профессионального обучения профессиональной подготовки осужденных к лишению свободы».

ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 330
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОУ-330
В.В.Макаров
«30» 01 2020 г.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
по предмету «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом
производстве»
Профессия: «Пекарь»

СОГЛАСОВАНО:

Методическая комиссия
С.М. Ушакова
«30» 01 2020 г.

СОСТАВИЛ(А):

преподаватель:
Хисамова С.В.

Проверено:

Зам. директора по УПР
Д.В. Михеев
«30» 01 2020 г.

г. Биробиджан

Пояснительная записка.

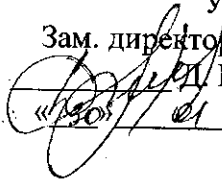
Тематический план и программа предмета «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» составлен на основании Федерального государственного образовательного стандарта и учебного плана на профессию « Повар» 2019 г.

Предмет изучается 6 часов в течение одного месяца.

Данный предмет относится к предметам профессионального цикла. Он введен для изучения основ, «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве». Учитывая особую значимость изучаемых тем, каждая тема заканчивается обобщающим уроком, где рассматриваются вопросы повторения и закрепления пройденного материала.

В конце изучения курса учащиеся сдают зачет.

Согласовано
Методическая комиссия
 С.М. Ушакова
« 30 » 01 2020 г.

Утверждаю
Зам. директора по УПР
 В. Михеев
« 30 » 01 2020 г.

Тематический план

по предмету «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом
производстве»

№ тем	Темы	Кол-во часов
1.	Основы гигиены и санитарии.	1
2.	Гигиена и санитария труда	1
3.	Дезинфекция и дезинфицирующие средства.	1
4.	Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инструментам, посуде, одежде.	2
	Резерв времени	1
	Итого:	6

Программа предмета
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом
производстве » 6ч

№	Наименование темы	Урове нь усвое ния
1.	Основы гигиены и санитарии.	2
1.1	Общее понятие об инфекционных заболеваниях. Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Отравления немикробного происхождения. Глистные заболевания. Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры предупреждения глистных заболеваний.	
Знать:		Уметь:
-основные группы микроорганизмов; -основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;		- классифицировать виды отравления; - классифицировать глистные;заболевания.
2.	Гигиена и санитария труда	2
2.1	Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Недопустимые инфекционные заболевания у персонала предприятий сферы индустрии питания. Значение личной гигиены, санитарные требования к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде. Режим проведения медицинских обследований работников общественного питания.	
Знать:		Уметь:
-санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, -правила личной гигиены работников пищевых производств;		-анализировать санитарные требования и режим проведения медицинских обследований работников общественного питания;
3.	Дезинфекция и дезинфицирующие средства.	
3.1	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Классификация дезинфицирующих средств, правила их применения. Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря, посуды. Классификация моющих средств, правила применения, условия и сроки хранения. Борьба с грызунами и насекомыми. Правила проведения дезинфекции,	

дезинсекции, дератизации			
Знать:		Уметь:	
-правила проведения дезинфекции, дезинсекций, дератизации.		- анализировать возможные источники микробиологического загрязнения; - классифицировать моющие средства.	
4.	Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инструментам, посуде, одежде.		2
4.1 4.2	Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Требования к технологическому оборудованию. Требования к инвентарю, посуде и одежде. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов. Общие санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной и тепловой обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места повара. Санитарно-эпидемиологические требования к использованию пищевых добавок, генетически модифицированных пищевых продуктов. Контроль качества готовой продукции. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.		
Знать:		Уметь:	
-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; -санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде,		-анализировать санитарно-гигиенические требования, санитарно-эпидемиологические требования; - анализировать качество готовой продукции.	

Зачет – 1 часа.

Список литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии.– М.: Академия, 2010.

Дополнительные источники:

1. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2. 1324-03; Издательство «Деан»-, 2005.- 32 с.
2. ГУ НИИ питания Российской академии медицинских наук, Департамент Госсанэпиднадзора Министерства здравоохранения РФ «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2. 1324-03; Издательство «Деан»-, 2005.- 32 с.
3. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены». Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач.проф. образования- М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2010. – 96 с.
4. Лутошкина Г.Г. «Гигиена и санитария общественного питания» ; непрерывное профессиональное образование-М. : Издательство «Академия», 2010. 64 с.

**Федеральное казенное профессиональное
образовательное учреждение № 330
Федеральной службы исполнения наказания**

УТВЕРЖДАЮ
Директор В.В. Макаров
«30» 01 2020 г.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА

по предмету «Охрана труда»

Профессия: «Пекарь»

СОГЛАСОВАНО:

Методическая комиссия

С.М. Ушакова
«30» 01 2020 г.

СОСТАВИЛ(А)

мастер п/о

С.В. Хисамова

Проверено:

Зам. директора по УПР

Д.В. Михеев
«30» 01 2020 г.

г. Биробиджан

Пояснительная записка.

Тематический план и программа предмета «Охрана труда» составлены в соответствии с ФГОС на профессию «Пекарь»

Предмет изучается 8 часов.

Данный предмет относится к предметам общепрофессионального цикла, в котором рассматриваются основные вопросы необходимые при производстве штукатурных работ (производственная санитария, охрана труда на производстве общественного питания, Электробезопасность, техника безопасности в цехах общественного питания). Он введен для изучения вопросов охраны труда и техники безопасности при производстве общественного питания

Учитывая особую значимость изучаемых тем, каждая тема заканчивается обобщающим уроком, где рассматриваются вопросы повторения и закрепления пройденного материала.

В конце изучения курса обучающиеся сдают зачет.

Согласовано
Методическая комиссия

30 01 2020г.

Утверждаю

Зам. директора по УПР

Михеев Д.В.

30 01 2020г.

Тематический план и программа предмета
"Охрана труда"

	Наименование тем	Всего часов
1	Введение. Правовые и организационные положения по охране труда.	1
2	Анализ условий труда, причин травматизма и профессиональных заболеваний и мероприятия по их предупреждению.	1
3	Производственная санитария.	1
4	Охрана труда на предприятиях общественного питания.	1
4	Электробезопасность на предприятиях общественного питания.	1
5	Техника безопасности на производстве общественного питания.	2
6	Основы пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.	1
	Резерв времени	1
	Итого	8
Всего за курс обучения		8

№ п/п	Обобщенные учебные элементы	Уровень усвоения
1.	Введение. Правовые и организационные положения по охране труда.	2
	- значение и роль охраны труда. - направления решения проблемы безопасности труда на предприятии общественного питания; - основные сведения о законодательстве по охране труда.	
	<u>Знать</u>: общее представление о значении и мероприятиях охраны труда. - основные задачи охраны труда; - основные мероприятия по охране труда.	
2.	Анализ условий труда, причин травматизма и профессиональных заболеваний и мероприятия по их предупреждению.	
	- понятия о производственном травматизме и профессиональной вредности; - расследование и учет несчастных случаев на производстве; - причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний; - организация инструктажей работающих.	
Знать:		Уметь:
- причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний; - порядок расследования несчастных случаев на производстве; - виды инструктажей;		- составить последовательность расследования несчастных случаев на производстве; - определять назначение инструктажей.
3.	Производственная санитария. Охрана труда на предприятиях общественного питания.	2
	- основные задачи производственной санитарии; - воздействие вредных веществ на организм человека;	

	- средства защиты. - требования безопасности перед началом работы; - требования безопасности во время работы; - требования безопасности в аварийных ситуациях; - требования безопасности после окончания работы;	
Знать:		Уметь:
- задачи производственной санитарии; - средства защиты; - основные правила техники безопасности при работе в цехах общественного питания ; - опасные зоны в цехах общественного питания.		- классифицировать средства защиты. - классифицировать знаки безопасности
4.	Электробезопасность на предприятиях общественного питания.	
	- действие электрического тока на организм человека; - условия поражения человека электрическим током; - защита от поражения электрическим током; - электрозащитные средства; - первая помощь при поражении электрическим током.	
Знать:		Уметь:
- виды поражения электрическим током; - причины поражения электрическим током; - электрозащитные средства; - первая помощь при поражении электрическим током.		- классифицировать виды поражения электрическим током; - составлять в правильной последовательности приемы оказания первой помощи пострадавшему от эл. тока.
5.	Техника безопасности на производстве общественного питания	2
	- техника безопасности при работе с ручным инструментом; - техника безопасности при подготовке и обработки	

	продуктов; - техника безопасности при приготовлении горячих блюд; - техника безопасности при работе с электрическим оборудованием;	
Знать:		Уметь:
- технику безопасности по эксплуатации механического и теплового оборудования.		выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с планируемыми видами профессиональной деятельности;

6	Основы пожарной безопасности на производстве общественного питания.	
	Особенности пожаробезопасности пищевых предприятий; - организация и содержание рабочего места с учетом пожарной безопасности; - средства пожаротушения;	
Знать:		Уметь:
- правила пожарной безопасности при организации и содержании рабочего места.		- классифицировать средства пожаротушения.
По окончании всего курса.		
Знать:		Уметь:
- задачи и мероприятия охраны труда по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний; - причины возникновения травматизма; - электробезопасность и средства защиты; - технику безопасности при работе в цехах общественного питания.		- объяснить причины возникновения травм на производстве и способы устранения их; - читать строительные знаки безопасности; - организовывать рабочее место с учетом безопасных условий труда.

Литература.

Основные источники

1. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле
Бурашников Ю.М. – М.: Издательский центр «Академия», 2010г. – 240с.
2. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту – Фатыхов Д.Ф. – 4-е издание; - М.: Издательский центр «Академия»; образовательно-издательский центр «Академия», 2010г. – 224с.
3. Охрана труда в предприятиях общественного питания – Коева В.А. – Ростов-на-Дону: Издательский центр «Феникс», 2010г. (серия НПО) – 112с.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 330
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОУ-330
В.В.Макаров
«30» 01 2020 г.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
по предмету «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия: «Пекарь»

СОГЛАСОВАНО:

Методическая комиссия
С.М. Ушакова
«30» 01 2020 г.

СОСТАВИЛ(А):

преподаватель:
Хисамова С.В.

Проверено:

Зам. директора по УПР
Д.В. Михеев
«30» 01 2020 г.

г. Биробиджан

Пояснительная записка.

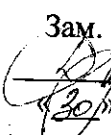
Тематический план и программа предмета «Техническое оснащение и организация рабочего места» составлен на основании Федерального государственного образовательного стандарта и учебного плана на профессию «Пекарь» 2019 г.

Предмет изучается 8 часов в течение одного месяца.

Данный предмет относится к предметам профессионального цикла. Он введен для изучения основ, Техническое оснащение и организация рабочего места. Учитывая особую значимость изучаемых тем, каждая тема заканчивается обобщающим уроком, где рассматриваются вопросы повторения и закрепления пройденного материала.

В конце изучения курса учащиеся сдают зачет.

Согласовано
Методическая комиссия
 С.М. Ушакова
«30» 01 2020г.

Утверждаю
Зам. директора по УПР
 Д. В. Михеев
«30» 01 2020г.

Тематический план
по предмету «Техническое оснащение и организация рабочего места»

№ тем	Темы	Кол-во часов
1.	Оборудование для дозирования сырья	2
2.	Оборудование для замеса теста	2
3.	Выпекание хлебобулочных изделий	2
4.	Организация производства хлебопекарных предприятий	1
	Резерв времени	1
	Итого:	8

Программа предмета «Техническое оснащение и организация рабочего места» 8ч

№	Наименование темы	Уровень усвоения
1.	Оборудование для дозирования сырья	
1.1- 1.2	Просеиватели, их назначение и применение. Дозаторы муки, характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации. Весоизмерительное оборудование. Весы, их назначение и классификация, требования, предъявляемые к весам. Подъемно-транспортное оборудование. Классификация подъемно-транспортного оборудования. Значение механизации погрузочных работ.	
Знать:		Уметь:
Общие сведения из технической механики Основное технологическое и транспортное оборудование.		пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству,
2.	Оборудование для замеса теста	2
2.1- 2.2	Установка ХТУД, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Тестомес ХТШ, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Установка ЖДФ, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.	
Знать:		Уметь:
Машины и аппараты для подготовки сырья к производству, замесу, разделке, выпечке хлебобулочных изделий. Основное технологическое и транспортное оборудование		Анализировать технические характеристики установок.
3.	Выпекание хлебобулочных изделий	2
3.1- 3.2	Линия ФТЛ-2, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики. Печь ПХС-25, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики.	

	характеристики. Ротационные хлебопекарные печи, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики.	
Знать:		Уметь:
Сведения об электрооборудовании; Поточные линии хлебопекарного производства		Анализировать технические характеристики печей.
4	Организация производства хлебопекарных предприятий	2
4.1	Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест.	
Знать:		Уметь:
Принцип действия, правила эксплуатации и безопасного использования оборудования хлебопекарного производства.		Составлять карту рабочего места.

Зачет – 1 часа.

Список литературы

Основные источники:

Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства, Учеб. для нач. проф. образования. — М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2014. — 320 с.
 Пашенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебобулочных изделий, М.: Колос, 2008. — 389 с.: ил.

Дополнительные источники:

Калачев М.В., Чернов М.Е. Оборудование отрасли. Технологическое оборудование отрасли (хлебобулочных и макаронных предприятий), Учебно-практическое пособие. — М., МГУТУ, 2004. 68 стр.

www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 330
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОУ-330
В.В.Макаров
«30» 01 2020 г.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА

по предмету «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»

Профессия: «Пекарь»

СОГЛАСОВАНО:

Методическая комиссия

С.М. Ушакова
«30» 01 2020 г.

СОСТАВИЛ(А):

преподаватель:
Хисамова С.В.

Проверено:

Зам. директора по УПР

Д.В. Михеев
«30» 01 2020 г.

г. Биробиджан

Пояснительная записка.

Тематический план и программа предмета «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий» составлен на основании Федерального государственного образовательного стандарта и учебного плана на профессию «Пекарь» 2019-г.

Предмет изучается 28 часов в течение одного месяца.

Данный предмет относится к предметам профессионального цикла. Он введен для изучения основ «Технологии приготовления теста для хлебобулочных изделий». Учитывая особую значимость изучаемых тем, каждая тема заканчивается обобщающим уроком, где рассматриваются вопросы повторения и закрепления пройденного материала.

В конце изучения курса учащиеся сдают зачет.

Согласовано
Методическая комиссия
С/Б С.М. Ушакова
«30» 01 2020 г.

Утверждаю
Зам. директора по УПР
Д. В. Михеев
Д. В. Михеев
«30» 01 2020 г.

Тематический план
по предмету «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий» 28ч

№ тем	Темы	Кол-во часов
1	Производственные расчеты	3
2	Замес, брожение и созревание теста	2
3	Приготовление пшеничного теста	6
4	Хлебное тесто	6
5	Тесто для булочных изделий	5
6	Приготовление ржаного теста	5
	Резерв времени	1
	Итого:	28

Программа предмета «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий» 28ч

№	Наименование темы	Уровень усвоения
1.	Производственные расчеты	
1.1-1.2 -1.3	Унифицированные и производственные рецептуры. Расчет количества муки. Расчет количества вспомогательного сырья и полуфабрикатов. Расчет количества воды. Расчет температуры воды. Порядок замеса теста и расчет количества дрожжей.	
Знать:		Уметь:
характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья;		Рассчитывать количества муки, полуфабрикатов и воды для замеса теста.
2.	Замес, брожение и созревание теста	2
2.1-2.2	Виды замеса теста. Способы разрыхления теста. Биохимический способ. Химический способ. Механический способ.	
Знать:		Уметь:
- виды замесов и способы рыхления теста.		Давать характеристику всем видам замеса и способам рыхления теста.
3.	Приготовление пшеничного теста	2
3.1 -3.6	Жидкие дрожжи. Приготовление заварки. Приготовление затора. Приготовление дрожжей. Применение жидких дрожжей	
Знать:		Уметь:
способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей. способы замеса и приготовления пшеничного теста;		Составлять последовательность приготовления заварки и затора.
4	Хлебное тесто	2

4.1- 4.6	Приготовление теста на густых опарах. Приготовление теста безопарным способом. Приготовление теста на жидких опарах. Сравнительная оценка опарного и безопарного способов приготовления тест	
Знать:		Уметь:
правила работы на тестоприготовительном оборудовании;		оценивать качество сырья по органолептическим показателям; пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
5.	Тесто для булочных изделий	2
5.1- 5.5	Приготовление теста на густых опарах. Приготовление теста на жидких опарах. Приготовление теста ускоренным способом с применением пищевых кислот. Приготовление теста для городских булок. Приготовление теста для московских калачей, ситничков и московских булочек. Приготовление теста для рожков и рогаликов. Тесто для сдобных изделий	
Знать:		Уметь:
- последовательности приготовления теста на густых опарах, ускоренным способом, для городских булок и московских калачей;		Составлять технологические последовательности приготовления теста на густых опарах, ускоренным способом, для городских булок и московских калачей с учетом производственных рецептур и технологических инструкций;
6.	Приготовление ржаного теста	2
6.1- 6.5	Общие сведения о ржанных заквасках. Тесто для хлеба из обойной муки. Головочный способ. Квасной способ. Приготовление теста на жидких заквасках. Тесто для улучшенных видов теста. Особенности приготовления ржаного теста. Микрофлора ржаного теста. Тесто для хлеба из обдирной муки.	
Знать:		Уметь:
-способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; - особенности приготовления ржаного теста;		Составлять технологическую последовательность приготовления теста на жидких заквасках с учетом производственных рецептур и

-способы замеса и приготовления ржаного теста;	технологических инструкций;
--	-----------------------------

Зачет – 1 часа.

Список литературы

Основные источники:

1. Л.Ф. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Пищевая промышленность»,.
2. Т.Б. Цыганова. Технология хлебопекарного производства, М., 2014г.
3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: сырье и материалы.
4. Немцов «Основы хлебопечения»
5. Строганов «Технологическая инструкция по выработке хлебных изделий»
6. Ауэрман Л.Я. «Технология хлебопекарного пр-ва»
7. Правила организации и ведение технологического процесса на хлебопекарном предприятии» 2014г
8. Кострова И.Е. «Малое хлебопекарное производство особенности работы» 2014г.
9. Чижова К.Н. «Белок клейковины и его преобразования в процессе хлебопечения»

Дополнительные источники:

10. Хабарова А.В, Мальцев З.Ф. «Сборник задач по технологии хлебопекарного производства», 2014г.

1. tokoch.ru/eda-server.ru

2. hleb.netgastronom.ru

3. kraushka.ru

www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 330
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОУ-330
В.В.Макаров
«30» 11. 2020 г.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА

по предмету «Технология деления теста, формирование тестовых заготовок»

Профессия: «Пекарь»

СОГЛАСОВАНО:

Методическая комиссия

С.М. Ушакова
«30» Января 2020 г.

СОСТАВИЛ(А):

преподаватель:
Хисамова С.В.

Проверено:

Зам. директора по УПР

Д.В. Михеев
«30» Января 2020 г.

г. Биробиджан

Пояснительная записка.

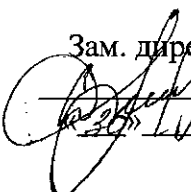
Тематический план и программа предмета «Технология деления теста, формование тестовых заготовок» составлен на основании Федерального государственного образовательного стандарта и учебного плана на профессию «Пекарь» 2019 г.

Предмет изучается 18 часов в течение одного месяца.

Данный предмет относится к предметам профессионального цикла. Он введен для изучения основ Технология деления теста, формование тестовых заготовок. Учитывая особую значимость изучаемых тем, каждая тема заканчивается обобщающим уроком, где рассматриваются вопросы повторения и закрепления пройденного материала.

В конце изучения курса учащиеся сдают зачет.

Согласовано
Методическая комиссия
 С.М. Ушакова
«30» 01 2020г.

Утверждаю
Зам. директора по УПР
 Д. В. Михеев
«30» 01 2020г.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по предмету «Технология деления теста, формование тестовых заготовок»

№ тем	Темы	Кол-во часов
1	Технологический процесс разделки теста	8
2	Разделка теста для хлеба и хлебобулочных изделий	9
	Резерв времени	1
	Итого:	18

Программа предмета «Технология деления теста, формование тестовых заготовок»

18ч

№	Наименование темы	Урове нь усвое ния
1.	Технологический процесс разделки теста	
1.1- 1.8	Основные операции разделки теста. Разделка дрожжевого безопарного теста. Разделка дрожжевого опарного теста. Деление теста на куски. Расчет массы тестовой заготовки. Расстойно-печные агрегаты.	
Знать:		Уметь:
- технологию разделки всех видов теста; - расчет массы тестовой заготовки.		- составлять в правильной последовательности операции при разделке всех видов дрожжевого теста; - рассчитывать массы тестовой заготовки.
2.	Разделка теста для хлеба и хлебобулочных изделий	2
2.1 - 2.9	Разделка теста для формового хлеба. Разделка теста для подового хлеба. Разделка теста для булочных изделий. Разделка теста для сдобных изделий. Разделка теста для бараночных изделий. Разделка сухарных плит. Отделка поверхности тестовых заготовок.	
Знать:		Уметь:
- технологию разделки теста для всех видов полуфабрикатов;		- составлять в правильной последовательности операции при разделке теста для всех видов полуфабрикатов;

Зачет – 1 час.

Список литературы

Основные источники:

- 1 Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2014г.
- 2 Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Под общ. ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2014. ~ 414 с.

3 Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2014.-304с.

4 Хромеев В.Н. Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2014

Дополнительные источники:

1.Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д. и др. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. - М.: Пищевая промышленность, 2014.-216 с.

<http://hlebopechka.ru/>

<http://hleb-produkt.ru/>

www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 330
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОУ-330
В.В.Макаров
«30» 01 2020 г.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
по предмету «Технология выпекания хлеба,
хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий»
Профессия: «Пекарь»

СОГЛАСОВАНО:

Методическая комиссия
С.М. Ушакова
«30» 01 2020 г.

СОСТАВИЛ(А):

преподаватель:
Хисамова С.В.

Проверено:

Зам. директора по УПР
Д.В. Михеев
«30» 01 2020 г.

г. Биробиджан

Пояснительная записка.

Тематический план и программа предмета «Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий» составлен на основании Федерального государственного образовательного стандарта и учебного плана на профессию «Пекарь» 2019 г.

Предмет изучается 8 часов в течение одного месяца.

Данный предмет относится к предметам профессионального цикла. Он введен для изучения основ «Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий». Учитывая особую значимость изучаемых тем, каждая тема заканчивается обобщающим уроком, где рассматриваются вопросы повторения и закрепления пройденного материала.

В конце изучения курса учащиеся сдают зачет.

Согласовано
Методическая комиссия
С.М. Ушакова
«30» 01 2020г.

Утверждаю
Зам. директора по УПР
Д. В. Михеев
«30» 01 2020г.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

по предмету «Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и
сушки сухарных изделий» 8ч

№ тем	Темы	Кол-во часов
1	Технологический процесс выпечки хлеба, хлебобулочных изделий	5
2	Особенности выпечки хлебных изделий	2
	Резерв времени	1
	Итого:	8

Программа предмета «Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий» 8ч

№	Наименование темы	Урове нь усвое ния
1.	Технологический процесс выпечки хлеба, хлебобулочных изделий	
1.1- 1.5	Классификация хлебопекарных печей. Основные элементы печного агрегата. Эксплуатация хлебопекарных печей. Правила безопасного обслуживания хлебопекарных печей. Режим выпечки хлебобулочных изделий. Регулирование режима выпечки хлебных изделий. Определение готовности хлеба Хлебопекарные формы для выпечки хлеба. Обработка хлебопекарных форм.	
Знать:		Уметь:
- классификацию хлебопекарных печей, правила безопасного обслуживания; - режим выпечки хлебобулочных изделий; - признаки готовности хлеба.		- классифицировать хлебопекарные печи по их техническим характеристикам.
2.	Особенности выпечки хлебных изделий	2
2.1 - 2.2	Особенности выпечки формового хлеба. Особенности выпечки подового хлеба. Особенности выпечки булочных изделий. Линии выработки мелкоштучных и булочных изделий. Поточная линия производства бараночных изделий. Поточная линия производства сдобных сухарей.	
Знать:		Уметь:
- технологию выпечки формового и подового хлеба; - технологию выпечки булочных изделий; - правила техники безопасности при выборке готовой продукции.		- составлять технологическую последовательность выпечки всех видов хлеба и булочных изделий.

Зачет – 1 часа.

Список литературы

Основные источники:

1. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий, ОИЦ «Академия», 2014
2. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий, ОИЦ «Академия», 2014

Дополнительные источники:

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ОИЦ «Академия», 2014

<http://hlebopechka.ru/>

<http://hleb-produkt.ru/>

www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

Учебно-календарный график «Пекарь»

	Март			Апрель			
Учебные недели		1	2	3	4	5	
Теоретическое обучение	ТО						Э
Учебная практика	Нет						
Производственная практика					III		

Условные обозначения:

ТО – теоретическое обучение

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

Э- экзамен

И – итоговая аттестация