

Модуль 1.

Адаптация на рынке труда. Правовое обеспечение профессиональной деятельности

Содержание учебного материала

Лекция «Виды трудовой адаптации»

Лекция «Сопроводительные и рекомендательные письма»

Лекция «Профессиональные стандарты и квалификации. Независимая оценка квалификации»

Лекция «Основы трудового права. Трудовые отношения и дисциплина работников железнодорожного транспорта»

Учебная практика

Практические занятия

«Написание резюме»

«Тренинг по самоподаче и самопрезентации»

«Профессиональный стандарт, трудовое действие, обобщенная трудовая функция, трудовая функция (работа с интернет- источниками)»

«Нормативно-правовая база и участники системы НОК (советы по профессиональным квалификациям, центры оценки квалификаций, экзаменационные центры). Процедура независимой оценки квалификации (работа с интернет- источниками)»

«Решение ситуационных задач по теме «Трудовые отношения»»

Заполнение дневника учебной практики.

Модуль 2.

Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.1.

Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Лекция 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Лекция 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тема 2.2.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Лекция 3. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

Лекция 4. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Практическое занятие 1

Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Практическое занятие 2 Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха..

Тема 2.3.

Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов

Лекция 5. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.

Лекция 6. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Лекция 7. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.

Лекция 8. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров

Лекция 9. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов

Практическое занятие 3

Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов, помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.

Практическое занятие 4

Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий, муки и оценка качества по стандарту

Практическое занятие 5

Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.

Тема 2.4.

Основы микробиологии в пищевом производстве

Лекция 10. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.

Лекция 11. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.

Тема 2.5.

Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

Лекция 12. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др.

Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.

Лекция 13. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия и развития

Тема 2.5.

Санитария и гигиена в пищевом производстве

Лекция 14. . Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов

Учебная практика

Практические занятия

1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов
2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)
3. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.
4. Ознакомление с ассортиментом вкусовых товаров и оценка качества по стандарту

Заполнение дневника учебной практики.

Промежуточная аттестация

Дифференцированный зачет

Модуль 3.

Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

3.1 Выполнение простых работ по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Содержание учебного материала

Лекция 1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в

зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.

Лекция 2. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.

Лекция 3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.

Лекция 4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических

операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.

Лекция 5 . Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Лекция 6 . Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Лекция 7. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций,

органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения

Лекция 8. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций.

Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Лекция 9. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Лекция 10. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Практические занятия

1. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика

2. Приготовление отделочных полуфабрикатов

3.2 Выполнение простых работ по приготовлению и изготовлению, творческому оформлению, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба

разнообразного ассортимента Лекция 11. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.

Лекция 12. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование.

Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.

Лекция 13. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей

из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и

начинок. Органолептические способы определения степени готовности.

Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок

Лекция 14. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста.

Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных

изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.

Лекция 15. Способы разрыхления теста.

Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.

Лекция 16. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста. Способы замеса, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Лекция 17. Приготовление дрожжевого безопарного теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Лекция 18. Приготовление дрожжевого опарного теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Лекция 19. Приготовление дрожжевого слоеного теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Лекция 20.

Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения

Практические занятия

1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста

2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста

3. Приготовление и оформление изделий из дрожжевого слоеного теста

3.3 Выполнение простых работ при изготовлении, творческому оформлению, подготовки к реализации мучных

кондитерских изделий разнообразного ассортимента Лекция 21. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании кондитерских изделий из бездрожжевого теста

Лекция 22. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения

Лекция 23. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.

Лекция 24. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пресного сдобного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий

Лекция 25. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пряничного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий

Лекция 26. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из песочного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий

Лекция 27. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из бисквитного теста. Методы и способы приготовления,

формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий

Лекция 28. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий

Лекция 29. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из воздушного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий

Лекция 30. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из миндального теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий

Лекция 31. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из вафельного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий

Лекция 32. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий

Лекция 33. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из теста восточной кухни. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени

Практические занятия

1. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста
2. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста
3. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста
4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста
5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста
6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста
7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста

8. Приготовление и оформление изделий жареных во фритюре

3.4 Выполнение простых работ приготовлению по изготовлению, творческому оформлению, подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Лекция 34. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных.

Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Лекция 35. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.

Лекция 36. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.

Лекция 37. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.

Лекция 38. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.

Лекция 39. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.

Лекция 40. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Лекция 41. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента

Лекция 42. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.

Лекция 43. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы:

Лекция 44.

Приготовление воздушных и воздушно-ореховых, миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.

Практические занятия

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных

2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов

Промежуточная аттестация экзамен

3. Производственное обучение

1. Приготовление сиропов и отделочных п/ф на их основе, правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.

2. Приготовление сливочных, белковых, масляных, сметанных, заварных кремов. Правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

3. Приготовление фаршей, начинок, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей. Заправка фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.

4. Приготовление дрожжевого безопасного теста из различных видов муки и изделий из него. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, формование, расстойка, выпечка требования к качеству, условия и сроки хранения.

5. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, формование, расстойка, выпечка требования к качеству, условия и сроки хранения.
6. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, слоение, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения.
7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста, требования к качеству, условия и сроки хранения.
8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста, требования к качеству, условия и сроки хранения.
9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста, требования к качеству, условия и сроки хранения.
10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста, требования к качеству, условия и сроки хранения.
11. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста, требования к качеству, условия и сроки хранения.
12. Приготовление и оформление изделий жареных во фритюре, требования к качеству, условия и сроки хранения.
13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.
14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.
15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.
16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.
17. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.