

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

«Согласовано»



2021 г.

Утверждаю зам.директора по УПР
КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»

Менжитский Р.А.

« 18 » 06 2021 г.

Перечень учебно-производственных работ

По профессии: 16472 Пекарь

Срок обучения 1 год 10 месяцев

Разработал:

Мастер п/о Хайлова Т.И

Канск 2021

Время (месяц)	№ темы и под темы	Наименование тем и подтем программы.	Время на изучение (час. мин)				Учебно-производственные работы (наименование).	Переводной коэффициент	Сложность работы	Рабочая норма времени	Учебная норма времени	Количество работ на одного слушателя	Отметка о выполнении
			Всего	На инструктаж	На упражнение	На производственную деятельность							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	1	Тема 1. Введение	6										
		Инструктаж по охране труда и технике безопасности					Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по производственной санитарии.						
	2	Тема 2. Хлебопекарное производство	192										
	2.1	Тема 2.1 Хранение и подготовка сырья к производству	60										
	2.	Основное сырье, применяемое на производстве (мука, сахар, соль, яйца, дрожжи): условия хранения, требования к качеству.	6	30м	3ч	5ч10м	Виды сырья: мука, сахар, соль, яйца, дрожжи. Условия хранения Определение качества основного сырья (органолептическим методом).	2	3	30	10		

	3	Основное сырье, применяемое на производстве (маргарин, молоко, масло сливочное): условия хранения, требования к качеству,	6	30м	3ч	5ч10 м	Виды сырья, условия хранения. Изучение сопроводительных документов: товарная накладная, сертификат, качественное удостоверение. Определение качества основного сырья (органолептическим методом).	2	3	30	10		
	4	Сопроводительная документация, органолептическая оценка качества сырья.	6	30м	3ч	5ч10 м	Виды сырья, условия хранения. Изучение сопроводительных документов: товарная накладная, сертификат, качественное удостоверение. Определение качества дополнительного сырья (органолептическим методом).	2	3	30	10		
	5	Дополнительное сырьё (тмин, орех, кунжут), применяемое на производстве: условия хранения.	6	30м	3ч	5ч10 м	Виды сырья, условия хранения. Изучение сопроводительных документов: товарная накладная, сертификат, качественное удостоверение. Определение качества дополнительного сырья (органолептическим методом).	2	3	30	10		
	6	Требования к качеству сырья, сопроводительная документация основного сырья, органолептическая оценка качества сырья.	6	20м	3ч	2ч20 м	Повторение инструкций по ТБ. Изучение паспорта ПВГ-600 Подготовка муки к производству. Приготовление дрожжевой суспензии. Приготовление раствора соли Повторение инструкций	2	3	30	10		

	7	Сопроводительная документация дополнительного сырья, органолептическая оценка качества сырья.	6	20м	3ч	2ч20 м	Повторение инструкций по ТБ. Изучение паспорта ПВГ-600 Подготовка муки к производству. Приготовление дрожжевой суспензии. Приготовление раствора соли Повторение инструкций	2	3	30	10		
	8	Подготовка основного сырья (мука, соль, сахар, дрожжи, яйца) к производству.	6	20м	3ч	2ч20 м	Повторение инструкций по ТБ. Подготовка сахара и соли к производству Подготовка жира к производству. Подготовка другого дополнительного сырья. Изучение оборудования для подготовки дополнительного сырья к производству. Повторение инструкций	2	3	30	10		
	9	Подготовка основного сырья (маргарин, молоко, масло сливочное) к производству.	6	20м	3ч	2ч20 м	Повторение инструкций по ТБ. Подготовка сахара и соли к производству Подготовка жира к производству. Подготовка другого дополнительного сырья. Изучение оборудования для подготовки дополнительного сырья к производству. Повторение инструкций	2	3	30	10		

	10	Подготовка дополнительного сырья (тмин, орех, кунжут), к производству.	6	20м	3ч	2ч20 м	Повторение инструкций по ТБ. Подготовка орехов, молочных, сахаристых продуктов к производству Подготовка другого дополнительного сырья. Изучение оборудования для подготовки дополнительного сырья к производству. Повторение инструкций	2	3	30	10		
	11	Оборудование, применяемое для подготовки сырья к производству: устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ.	6	20м	3ч	2ч20 м	Повторение инструкций по ТБ. Подготовка орехов, молочных, сахаристых продуктов к производству Подготовка другого дополнительного сырья. Изучение оборудования для подготовки дополнительного сырья к производству. Повторение инструкций	2	3	30	10		
	2.2	Тема 2.2 Технологические операции приготовления теста	132										
	12	Устройство тестоприготовительного оборудования. Правила безопасной эксплуатации.	6	30м	1ч10 м	4ч	Определение качества опары и теста (органолептическим методом). Повторение инструкций по ТБ. Оборудование, применяемое для приготовления теста. Выполнение инструкций по безопасному обслуживанию оборудования. Работа тестовода. Выполнение функций тестовода под наблюдением руководителя.	2	3	30	10		

	13	Технология приготовления опары и теста дрожжевого из муки 1 сорта. Правила и показатели органолептической оценки опары и теста.	6	30м	1ч10 м	4ч	Определение качества опары и теста (органолептическим методом). Повторение инструкций по ТБ. Оборудование, применяемое для приготовления теста. Выполнение инструкций по безопасному обслуживанию оборудования. Работа тестовода. Выполнение функций тестовода под наблюдением руководителя.	2	3	30	10		
	14	Технология приготовления теста из муки ржаной. Правила и показатели органолептической оценки опары и теста.	6	30м	1ч10 м	4ч	Определение качества опары и теста (органолептическим методом). Повторение инструкций по ТБ. Оборудование, применяемое для приготовления теста. Выполнение инструкций по безопасному обслуживанию оборудования. Работа тестовода. Выполнение функций тестовода под наблюдением руководителя.	2	3	30	10		
	15	Технология приготовления теста из муки обдирной. Правила и показатели органолептической оценки теста.	6	30м	1ч10 м	4ч	Повторение инструкций по ТБ. Изучение паспорта ПВГ-600 Подготовка муки к производству. Приготовление дрожжевой суспензии. Приготовление раствора соли Повторение инструкций	2	3	30	10		

	16	Замес и образование теста, производимого безопарным способом из муки 1 сорта, показатели органолептической оценки созревания теста	6	30м	1ч10 м	4ч	Повторение инструкций по ТБ. Изучение паспорта ПВГ-600 Подготовка муки к производству. Приготовление дрожжевой суспензии. Приготовление раствора соли Повторение инструкций	2	3	30	10		
	17	Замес и образование теста, производимого безопарным способом из муки 2 сорта, показатели органолептической оценки созревания теста	6	30м	1ч10 м	4ч	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста. Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	30	10		
	18	Замес и образование теста, производимого из муки ржаной, показатели органолептической оценки созревания теста.	6	30м	1ч10 м	4ч	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста. Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	30	10		
	19	Замес и образование теста, производимого для хлеба дарницкого показатели органолептической оценки созревания теста.	6	30м	1ч10 м	4ч	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес опары. Органолептическая оценка готовности опары. Замес теста. Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	30	10		

	20	Замес и образование теста, производимого для формовых сортов хлеба из пшеничной муки, показатели органолептической оценки созревания теста	6	30м	1ч10м	4ч	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста. Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	30	10		
	21	Замес и образование теста, производимого для формовых сортов хлеба из пшеничной муки, показатели органолептической оценки созревания теста.	6	30м	1ч10м	4ч	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста. Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	30	10		
	22	Замес и образование теста, производимого для формовых сортов хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки, показатели органолептической оценки созревания теста	6	30м	1ч10м	4ч	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес опары Органолептическая оценка готовности опары. Замес теста. Органолептическая оценка готовности теста. Отсдобка теста. Органолептическая оценка готовности теста после отсдобки.	2	3	30	10		

	23	Замес и образование теста, производимого для батона простого, показатели органолептической оценки созревания теста.	6	30м	1ч10 м	4ч	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес опары Органолептическая оценка готовности опары. Замес теста. Органолептическая оценка готовности теста. Отсдобка теста. Органолептическая оценка готовности теста после отсдобки.	2	3	30	10		
	24	Замес и образование теста, производимого для батона нарезного, показатели органолептической оценки созревания теста.	6	30м	1ч10 м	4ч	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста. Охлаждение теста Подготовка маргарина для слоения Слоение теста Охлаждение теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	30	10		

	25	Замес и образование теста, производимого для батона с изюмом, показатели органолептической оценки созревания теста.	6	30м	1ч10 м	4ч	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста. Охлаждение теста Подготовка маргарина для слоения Слоение теста Охлаждение теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	30	10		
	26	Замес и образование теста, производимого для батона городского, показатели органолептической оценки созревания теста.	6	30м	1ч10 м	4ч	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста. Охлаждение теста Подготовка маргарина для слоения Слоение теста Охлаждение теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	30	10		
	27	Замес и образование дрожжевого слоёного теста.	6	30м	1ч10 м	4ч	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Заваривание муки Соединение муки с яйцами. Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	30	10		

	28	Замес и образование дрожжевого слоёного теста, показатели органолептической оценки готовности теста	6	30м	4ч10 м	1ч	Изучить унифицированную рецептуру. На основании унифицированной рецептуры составить производственную. Произвести расчёт рецептуры на заданное количество изделий.	2	3	30	10		
	29	Технология приготовления теста дрожжевого из муки 1 сорта. Правила и показатели органолептической оценки опары и теста.	6	30м	4ч10 м	1ч	Изучить унифицированную рецептуру. На основании унифицированной рецептуры составить производственную. Произвести расчёт рецептуры на заданное количество изделий.	2	3	30	10		
	30	Технология приготовления теста из муки ржаной. Правила и показатели органолептической оценки опары и теста.	6										
	31	Технология приготовления теста из муки ржаной (хлеб ржаной заварной). Правила и показатели органолептической оценки опары и теста.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для формового хлеба. Формование хлеба Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		

[illegible]

		Тема 2.2 Технологические операции приготовления теста	144										
	35	Технология приготовления опары и дрожжевого теста из муки 1 сорта. Правила и показатели органолептической оценки качества.	6	30м	2ч	3ч10м	<p>Определение качества опары и теста (органолептическим методом).</p> <p>Повторение инструкций по ТБ.</p> <p>Оборудование, применяемое для приготовления теста.</p> <p>Выполнение инструкций по безопасному обслуживанию оборудования.</p> <p>Работа тестовода.</p> <p>Выполнение функций тестовода под наблюдением руководителя.</p>	2	3	10	5		
	36	Технология приготовления опары и дрожжевого теста из муки ржаной. Правила и показатели органолептической оценки качества.	6	30м	2ч	3ч10м	<p>Определение качества опары и теста (органолептическим методом).</p> <p>Повторение инструкций по ТБ.</p> <p>Оборудование, применяемое для приготовления теста.</p> <p>Выполнение инструкций по безопасному обслуживанию оборудования.</p> <p>Работа тестовода.</p> <p>Выполнение функций тестовода под наблюдением руководителя.</p>	2	3	10	5		
	37	Технология приготовления опары и дрожжевого теста из муки ржаной (хлеб ржаной заварной). Правила и показатели органолептической оценки качества	6	30м	2ч	3ч10м	<p>Определение качества опары и теста (органолептическим методом).</p> <p>Повторение инструкций по ТБ.</p> <p>Оборудование, применяемое для приготовления теста.</p> <p>Выполнение инструкций по безопасному обслуживанию оборудования.</p> <p>Работа тестовода.</p>	2	3	10	5		

							Выполнение функций тестовода под наблюдением руководителя.						
	38	Замес и образование теста из муки производимого безопасным способом из муки 1 сорта. Показатели органолептической оценки созревания теста.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ. Оборудование, применяемое для приготовления теста. Выполнение инструкций по безопасному обслуживанию оборудования. Работа тестовода. Выполнение функций тестовода под наблюдением руководителя.	2	3	10	5		
	39	Замес и образование теста из муки производимого безопасным способом из муки 2 сорта. Показатели органолептической оценки созревания теста.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ. Оборудование, применяемое для приготовления теста. Выполнение инструкций по безопасному обслуживанию оборудования. Работа тестовода. Выполнение функций тестовода под наблюдением руководителя.	2	3	10	5		

	40	Замес и образование теста из муки производимого безопасным способом из муки ржаной. Показатели органолептической оценки созревания теста.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ. Оборудование, применяемое для приготовления теста. Выполнение инструкций по безопасному обслуживанию оборудования. Работа тестовода. Выполнение функций тестовода под наблюдением руководителя.	2	3	10	5		
	41	Замес и образование теста производимого для хлеба дарницкого. Показатели органолептической оценки созревания теста.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ. Оборудование, применяемое для приготовления теста. Выполнение инструкций по безопасному обслуживанию оборудования. Работа тестовода. Выполнение функций тестовода под наблюдением руководителя.	2	3	10	5		
	42	Замес и образование теста из муки пшеничной. Показатели органолептической оценки созревания теста.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ. Оборудование, применяемое для приготовления теста. Выполнение инструкций по безопасному обслуживанию оборудования. Работа тестовода. Выполнение функций тестовода под наблюдением руководителя.	2	3	10	5		

	43	Замес и образование теста производимого для формовых сортов хлеба из пшеничной муки. Показатели органолептической оценки созревания теста.	6	30м	2ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для формового хлеба. Формование хлеба Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	44	Замес и образование теста производимого для формовых сортов хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки. Показатели органолептической оценки созревания теста.	6	30м	2ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для формового хлеба. Формование хлеба Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	45	Замес и образование теста производимого для батона простого. Показатели органолептической оценки созревания теста.	6	30м	2ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для батона нарезного. Разделка теста Надрезание батона Оборудование, применяемое для разделки теста.	2	3	10	5		

							Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.						
	46	Замес и образование теста производимого для батона нарезного. Показатели органолептической оценки созревания теста.	6	30м	2ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции Замес и определение готовности теста Ведение технологического процесса разделки теста для батона нарезного. Разделка теста Надрезание батона Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	47	Замес и образование теста производимого для батона с изюмом. Показатели органолептической оценки созревания теста.	6	30м	2ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции Замес и определение готовности теста Ведение технологического процесса разделки теста для батона нарезного. Разделка теста Надрезание батона Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	48	Замес и образование теста производимого для батона городского. Показатели органолептической оценки	6	30м	2ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции Замес и определение готовности теста Ведение технологического	2	3	10	5		

		созревания теста.					процесса разделки теста для батона нарезного. Разделка теста Надрезание батона Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.						
	49	Технология приготовления опары и теста дрожжевого из муки 1 сорта. Правила и показатели органолептической оценки качества.	6	30м	2ч	3ч10м	Определение качества опары и теста (органолептическим методом). Повторение инструкций по ТБ. Оборудование, применяемое для приготовления теста. Выполнение инструкций по безопасному обслуживанию оборудования. Работа тестовода. Выполнение функций тестовода под наблюдением руководителя.	2	3	10	5		
	50	Технология приготовления опары и дрожжевого теста из муки ржаной. Правила и показатели органолептической оценки качества.	6	30м	2ч	3ч10м	Определение качества опары и теста (органолептическим методом). Повторение инструкций по ТБ. Оборудование, применяемое для приготовления теста. Выполнение инструкций по безопасному обслуживанию оборудования. Работа тестовода. Выполнение функций тестовода под наблюдением руководителя.	2	3	10	5		

	51	Технология приготовления дрожжевого теста из муки ржаной (хлеб ржаной заварной). Правила и показатели органолептической оценки качества	6	30м	2ч	3ч10м	Определение качества опары и теста (органолептическим методом). Повторение инструкций по ТБ. Оборудование, применяемое для приготовления теста. Выполнение инструкций по безопасному обслуживанию оборудования. Работа тестовода. Выполнение функций тестовода под наблюдением руководителя.	2	3	10	5		
	52	Замес и образование теста производимого для формовых сортов хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки. Показатели органолептической оценки созревания теста.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ. Оборудование, применяемое для приготовления теста. Выполнение инструкций по безопасному обслуживанию оборудования. Работа тестовода. Выполнение функций тестовода под наблюдением руководителя.	2	3	10	5		
	53	Замес и образование теста производимого для батона простого. Показатели органолептической оценки созревания теста.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста. Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		

	54	Замес и образование теста производимого для батона нарезного. Показатели органолептической оценки созревания теста.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста. Охлаждение теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		
	55	Замес и образование теста производимого для батона с изюмом. Показатели органолептической оценки созревания теста.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		
	56	Замес и образование теста производимого для батона городского. Показатели органолептической оценки созревания теста.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		
	57	Замес и образование теста производимого безопасным способом для хлебобулочных изделий (калачи уральские). Показатели органолептической оценки созревания теста.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		

	58	Замес и образование теста производимого безопасным способом для хлебобулочных изделий (плетенка с маком). Показатели органолептической оценки созревания теста.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста. готовности теста.	2	3	10	5		
		Тема 2.3 Разделка теста	120	120									
	59	Разделка теста дрожжевого из муки 1 сорта для хлеба. Правила и показатели органолептической оценки изделия.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста. Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		
	60	Разделка теста дрожжевого из муки ржаной для хлеба. Правила и показатели органолептической оценки изделия.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		

	61	Разделка теста производимого из муки 2 сорта. Правила и показатели органолептической оценки изделия.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		
	62	Разделка теста дрожжевого производимого из муки ржаной. Правила и показатели органолептической оценки	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		
	63	Разделка теста производимого для хлеба дарницкого. Правила и показатели органолептической оценки изделия.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		
	64	Разделка теста производимого для формовых сортов хлеба из пшеничной муки. Правила и показатели органолептической оценки изделия.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		

	65	Разделка теста производимого для формовых сортов хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки. Правила и показатели органолептической оценки изделия.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		
	66	Разделка теста производимого для батона простого. Правила и показатели органолептической оценки изделия.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		
	67	Разделка теста производимого для батона нарезного. Правила и показатели органолептической оценки изделия.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		
	68	Разделка теста производимого для батона с изюмом. Правила и показатели органолептической оценки изделия.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		

	69	Разделка дрожжевого слоеного теста.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		
	70	Разделка дрожжевого слоеного теста. Правила и показатели органолептической оценки изделия.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		
	71	Разделка теста производимого для формовых сортов хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки. Правила и показатели органолептической оценки изделия.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		
	72	Разделка теста производимого для батона простого. Правила и показатели органолептической оценки изделия.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		

	73	Разделка теста производимого для батона нарезного. Правила и показатели органолептической оценки изделия.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		
	74	Разделка теста производимого для батона городского. Правила и показатели органолептической оценки изделия.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		
	75	Разделка дрожжевого слоеного теста.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		
	76	Разделка теста для хлебобулочных изделий (калачи уральские). Показатели органолептической оценки созревания теста.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		

	77	Разделка теста производимого для батона нарезного. Правила и показатели органолептической оценки изделия.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		
	78	Разделка теста для сдобы выборгской. Правила и показатели органолептической оценки изделия.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ Изучение инструкции по приготовлению теста. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		
		Тема 2.4. Расстойка изделий.	60	60									
	79	Оборудование, применяемое для расстойки тестовых заготовок: устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ. Изучение оборудования для подготовки дополнительного сырья к производству.	2	3	10	5		
	80	Расстойка тестовых заготовок, её технологическое значение.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		
	81	Окончательная расстойка тестовых заготовок и её технологическое значение	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		

	82	Расстойка тестовых заготовок для батона, её технологическое значение.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		
	83	Окончательная расстойка тестовых заготовок для батона и её технологическое значение.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		
	84	Расстойка тестовых заготовок для булочек, её технологическое значение.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		
	85	Окончательная расстойка тестовых заготовок для булочки её технологическое значение	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		
	86	Расстойка тестовых заготовок для булочек нарезных, её технологическое значение.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		

	87	Окончательная расстойка тестовых заготовок для булочек нарезных, её технологическое значение.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		
	88	Оборудование, применяемое для расстойки тестовых заготовок: устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкций по ТБ. Дозирование и подготовка сырья. Замес теста Органолептическая оценка готовности теста.	2	3	10	5		
		Тема 2.5. Выпечка изделий.	60	60									
	89	Безопасные условия труда при обслуживании хлебопекарных печей.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	90	Принципиальное устройство хлебопекарных печей.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Оборудование, применяемое для разделки теста.	2	3	10	5		
	91	Правила посадки хлебопекарных форм и листов с тестовыми заготовками на под печи.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции.	2	3	10	5		

	92	Режимы выпечки хлебных изделий. Определение готовности изделий, расчёт упёка хлебобулочных изделий.	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Ведение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий.	2	3	10	5		
	93	Подбор режима выпечки и выпечка формового хлеба	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Ведение технологического процесса выпечки формового хлеба.	2	3	10	5		
	94	Подбор режима выпечки и выпечка подового хлеба	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Ведение технологического процесса выпечки подового хлеба.	2	3	10	5		
	95	Подбор режима выпечки и выпечка булочных изделий	6	30м	2ч	3ч10м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Ведение технологического процесса выпечки булочных изделий.	2	3	10	5		

		Итого за 1 курс:	600	600									
		2 курс 1 полугодие 306 час											
		2 полугодие 336 час Производств. практика 288											
		Тема 2.3 Разделка теста	300										
	101	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную хлеба дарницкого	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для дарницкого хлеба. Формование хлеба Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		

	102	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную хлеба столичного	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для столичного хлеба. Формование хлеба Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	103	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную хлеба столичного	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для столичного хлеба. Формование хлеба Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	104	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную хлеба российского	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для российского хлеба. Формование хлеба Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы,	2	3	10	5		

							правильности форм тестовых заготовок.						
	105	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную хлеба российского	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для российского хлеба. Формование хлеба Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	106	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную хлеба российского	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для российского хлеба. Формование хлеба Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		

	107	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную хлеба российского	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для российского хлеба. Формование хлеба Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	108	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную хлеба российского	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для российского хлеба. Формование хлеба Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	109	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную хлеба российского	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для российского хлеба. Формование хлеба Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы,	2	3	10	5		

							правильности форм тестовых заготовок.						
	110	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную хлеба белого из пшеничной муки высшего сорта	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для хлеба белого из пшеничной муки высшего сорта. Формование хлеба Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	111	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную хлеба белого из пшеничной муки высшего сорта	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для хлеба белого из пшеничной муки высшего сорта. Формование хлеба Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		

	112	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную хлеба белого из пшеничной муки первого сорта	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для хлеба белого из пшеничной муки высшего сорта. Формование хлеба Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	113	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную хлеба белого из пшеничной муки первого сорта	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для хлеба белого из пшеничной муки высшего сорта. Формование хлеба Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		

	114	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную хлеба белого из пшеничной муки второго сорта	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для хлеба белого из пшеничной муки высшего сорта. Формование хлеба Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	115	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную хлеба белого из пшеничной муки второго сорта	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для хлеба белого из пшеничной муки высшего сорта. Формование хлеба Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		

	116	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную хлеба белого из пшеничной муки второго сорта	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для хлеба белого из пшеничной муки высшего сорта. Формование хлеба Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	117	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий: булочка с маком	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки с маком, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	118	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий: булочка с маком	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки с маком, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых	2	3	10	5		

							заготовок.						
	119	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий: булочка детская	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки детской, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	120	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий: булочка детская	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки детской, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	121	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий: булочка октябренок	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки октябренок, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста.	2	3	10	5		

							Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.						
	122	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий: булочка октябренок	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки октябренок, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	123	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий: булочка октябренок	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки октябренок, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		

	124	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий: булочка колобок	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки колобок, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	125	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий: булочка колобок	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки колобок, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	126	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий рожок алтайский	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки рожок алтайский, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		

	127	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий рожок алтайский	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки рожок алтайский, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	128	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий рожок алтайский	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки рожок алтайский, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	129	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: булочка горчичная	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки горчичной, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы,	2	3	10	5		

							правильности форм тестовых заготовок.						
	130	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: булочка горчичная	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки горчичной, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	131	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: булочка днепроvская	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки днепроvской, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		

	132	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: булочка столичная	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки столичной, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	133	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: булочка столичная	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки столичной, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	134	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: булочка с тмином	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки с тмином, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых	2	3	10	5		

							заготовок.						
	135	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: булочка с тмином	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки с тмином, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	136	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий: сайка	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для сайки, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		

	137	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий: сайка	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для сайки, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	138	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий хлебобулочных: булочка веснушка	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки веснушка, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	139	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий хлебобулочных: булочка веснушка	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки веснушка, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых	2	3	10	5		

							заготовок.						
	140	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий хлебобулочных: булочка сдобная	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки сдобной, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	141	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий хлебобулочных: булочка сдобная	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки сдобной, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	142	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий хлебобулочных: булочка славянская	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки славянской, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста.	2	3	10	5		

							Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.						
	143	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий хлебобулочных: лепешка сметанная	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки сметанной, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	144	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий хлебобулочных: сдоба обыкновенная	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для сдобы обыкновенной, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		

	145	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий хлебобулочных: сдоба обыкновенная	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для сдобы обыкновенной, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	146	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий хлебобулочных: сдоба выборгская	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для сдобы выборгской, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	147	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий хлебобулочных: сдоба выборгская	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для сдобы выборгской, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы,	2	3	10	5		

							правильности форм тестовых заготовок.						
	148	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий хлебобулочных: ватрушка сдобная с творогом	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для ватрушки сдобной с творогом, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	149	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий хлебобулочных: ватрушка сдобная с творогом	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для ватрушки сдобной с творогом, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		

	150	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий хлебобулочных: ватрушка с творогом	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для ватрушки сдобной с творогом, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	151	Проверочная работа за 1 полугодие 2 курса		6									
		Итого за 1 полугодие 2 курса	306										
		Тема 2.3 Разделка теста	138										
	152	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий: лепешка сметанная	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для лепешки сметанной, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		

	153	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий: булочка ароматная	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки ароматной, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	154	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий: булочка ароматная	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки ароматной, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	155	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий: булочка ароматная	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки ароматной, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы,	2	3	10	5		

							правильности форм тестовых заготовок.						
	156	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную бараночных изделий: баранки молочные из пшеничной муки 1 сорта.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для баранки молочной, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	157	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для сдобных изделий, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		

	158	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную, бараночных изделий.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для бараночных изделий, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	159	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную, бараночных изделий.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для бараночных изделий, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	160	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную бараночных изделий: баранки молочные из пшеничной муки высшего сорта.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для бараночных изделий, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы,	2	3	10	5		

							правильности форм тестовых заготовок.						
	161	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную, бараночных изделий.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для бараночных изделий, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	162	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную бараночных изделий: баранки сдобные из пшеничной муки высшего сорта.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для бараночных изделий, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		

	163	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную бараночных изделий: баранки молочные из пшеничной муки высшего сорта.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для бараночных изделий, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	164	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сушка ванильная	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для сушки ванильной, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	165	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную бараночных изделий: баранки сдобные из пшеничной муки высшего сорта	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для бараночных изделий, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых	2	3	10	5		

							заготовок.						
	166	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную бараночных изделий: баранки молочные из пшеничной муки высшего сорта.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для бараночных изделий, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	167	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сушка ванильная.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для бараночных изделий, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		

	168	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную бараночных изделий: баранки сдобные из пшеничной муки высшего сорта.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для бараночных изделий, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	169	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сушка горчичная.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для бараночных изделий, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	170	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сушка горчичная.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для бараночных изделий, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы,	2	3	10	5		

							правильности форм тестовых заготовок.						
	171	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сушка горчичная.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для сушки горчичной, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	172	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сушка ванильная.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для сушки ванильной, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
	173	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий хлебобулочных: лепешка сметанная.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для лепешки сметанной, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста.	2	3	10	5		

							Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.						
	174	Выполнение разделки теста и формования полуфабрикатов вручную сдобных изделий: булочка ароматная.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкции по ТБ. Выполнение должностной инструкции. Замес и определение готовности теста. Ведение технологического процесса разделки теста для булочки ароматной, формование. Оборудование, применяемое для разделки теста. Определение массы, правильности форм тестовых заготовок.	2	3	10	5		
		Тема 2.4 Расстойка изделий	30										
	175	Расстойка тестовых заготовок, её технологическое значение. Оборудование, применяемое для расстойки тестовых заготовок: устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции Замес и определение готовности теста Ведение технологического процесса расстойки теста Оборудование, применяемое для разделки теста.	2	3	10	5		

	176	Расстойка тестовых заготовок, её технологическое значение. Оборудование, применяемое для расстойки тестовых заготовок: устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции Замес и определение готовности теста Ведение технологического процесса расстойки теста Оборудование, применяемое для разделки теста.	2	3	10	5		
	177	Окончательная расстойка тестовых заготовок и её технологическое значение	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции Замес и определение готовности теста Ведение технологического процесса расстойки теста Оборудование, применяемое для разделки теста.	2	3	10	5		
	178	Окончательная расстойка тестовых заготовок и её технологическое значение	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции Замес и определение готовности теста Ведение технологического процесса расстойки теста Оборудование, применяемое для разделки теста.	2	3	10	5		
	179	Окончательная расстойка тестовых заготовок и её технологическое значение	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции Замес и определение готовности теста Ведение технологического процесса расстойки теста Оборудование, применяемое для разделки теста.	2	3	10	5		

		Тема 2.5. Выпечка изделий	72	72				2	3	10	5		
	180	Безопасные условия труда при обслуживании хлебопекарных печей. Принципиальное устройство хлебопекарных печей.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции	2	3	10	5		
	181	Безопасные условия труда при обслуживании хлебопекарных печей. Принципиальное устройство хлебопекарных печей.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции	2	3	10	5		
	182	Правила посадки хлебопекарных форм и листов с тестовыми заготовками на под печи.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции	2	3	10	5		
	183	Правила посадки хлебопекарных форм и листов с тестовыми заготовками на под печи.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции	2	3	10	5		
	184	Режимы выпечки хлебных изделий. Определение готовности изделий, расчёт упёка хлебобулочных изделий.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции	2	3	10	5		

	185	Режимы выпечки хлебных изделий. Определение готовности изделий, расчёт упёка хлебобулочных изделий.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции	2	3	10	5		
	186	Подбор режима выпечки и выпечка формового хлеба	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции	2	3	10	5		
	187	Подбор режима выпечки и выпечка подового хлеба	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции	2	3	10	5		
	188	Подбор режима выпечки и выпечка булочных изделий	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции	2	3	10	5		
	189	Подбор режима выпечки и выпечка батонобразных изделий	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции	2	3	10	5		
	190	Подбор режима выпечки и выпечка изделий из слоёного теста	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции	2	3	10	5		
	191	Подбор режима выпечки и выпечка изделий из заварного теста	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции	2	3	10	5		
		Тема 3. Отделка изделий	30					2	3	10	5		
	192	Приготовление различных начинок	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции	2	3	10	5		
	193	Приготовление различных начинок	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции	2	3	10	5		

	194	Виды отделки готовых изделий	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции	2	3	10	5		
	195	Виды отделки готовых изделий	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции	2	3	10	5		
	196	Виды отделки готовых изделий	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции	2	3	10	5		
		Тема 4. Дефекты хлебобулочных изделий и пути их устранения	30	30				2	3	10	5		
	197	Дефекты, образовавшиеся при нарушении дозировки компонентов, образовавшиеся при недостаточно длительном замесе теста рецептуры	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции	2	3	10	5		
	198	Дефекты, образовавшиеся при чрезмерно длительном замесе теста.	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции	2	3	10	5		
	199	Дефекты, возникшие при недостаточно длительном брожении теста, возникшие при неправильной посадке в печь	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции	2	3	10	5		
	200	Дефекты хлеба, вызванные неправильной разделкой теста	6	30м	2 ч	3ч10 м	Повторение инструкций по ТБ Выполнение должностной инструкции	2	3	10	5		

Согласовано

Старший мастер

_____ Т.Н. Скопцова

«__» _____ 2018 г

**Перечень проверочных работ
по производственному обучению
(12 часов)**

№ п/п	Тема	Вид контроля	Количество часов
1	Проверочная работа		6
2	Проверочная работа		12
ИТОГО			18

