

Министерство образования и науки Удмуртской Республики
Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Удмуртской Республики
«Ижевский торгово-экономический техникум»

**Методическая разработка учебного занятия
«Реализация хлеба и хлебобулочных изделий»**

Специальность	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Профессиональный модуль	ПМ 06 МДК. 06. 01. Выполнение работ по профессии «Пекарь»
Преподаватель	Белослудцева Ольга Аркадьевна, преподаватель профессиональных дисциплин

Пояснительная записка

Урок разработан для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий по профессиональному модулю ПМ 06 МДК. 06. 01. Выполнение работ по профессии «Пекарь».

Место урока в разделе программы среднего профессионального образования:

Раздел 2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

Обоснование целесообразности: в предприятиях торговли в настоящее время можно встретить множество разнообразных видов и сортов хлеба. Необходимо, чтобы хлеб удовлетворял вкусовым качествам и требованиям нормативно-технической документации. Знания об основном сырье для производства хлеба и хлебобулочных изделий, их химическом составе и пищевой ценности, производстве и ассортименте, требованиях к качеству, а также к упаковке и хранению являются важными и необходимыми при реализации данного продукта, позволяют обеспечить права и интересы потребителей на правильный выбор нужного хлебобулочного изделия.

Тема урока «Реализация хлеба и хлебобулочных изделий».

Цель урока:

- ✓ закрепление, обобщение и систематизация теоретических знаний;
- ✓ актуализация полученных ранее знаний;
- ✓ овладение новыми знаниями, умениями и навыками;
- ✓ ознакомление с ассортиментом хлеба и хлебобулочных изделий, условиями и сроками хранения.

Оснащение занятия:

- ✓ Технологическая карта занятия;
- ✓ Электронный презентационный материал по теме занятия (MS PowerPoint);
- ✓ Инструкционная карта;
- ✓ Печатные и электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям здоровья и восприятия информации: в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, в форме аудиофайла, в печатной форме на языке Брайля.

Технические средства:

- ✓ Ноутбук
- ✓ Телевизор
- ✓ Интерактивная система автоматизации тестирования MimioVote, пульты для каждого обучающегося;
- ✓ Радио-класс с наушниками;
- ✓ Портативная электронная лупа;
- ✓ Специальные регулируемые столы, обеспечивающие удобство в использовании обучающимися с нарушением ОДА.

БПОУ УР «Ижевский торгово-экономический техникум» является базовой профессиональной образовательной организацией, создающей условия для обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ). В арсенале техникума имеются специальные технические и программные средства для обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с нарушением зрения, слуха, опорно-двигательного аппарата (ОДА), приобретенные за счет федеральных грантов. Данные технические и программные средства при необходимости, в зависимости от наличия в

инклюзивной группе обучающихся с инвалидностью, используются в образовательном процессе.

В настоящее время в инклюзивной группе, обучающейся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, обучаются лица с инвалидностью и ОВЗ трех нозологических групп с нарушением зрения, слуха, ОДА.

Специальные технические и программные средства для обучения лиц инвалидностью и ОВЗ с нарушением зрения:

- ✓ Дисплей с использованием системы Брайля
- ✓ Принтер с использованием системы Брайля
- ✓ Программа экранного доступа с синтезом речи
- ✓ Программа экранного увеличения
- ✓ Программы синтеза речи
- ✓ Читающая машина
- ✓ Стационарный электронный увеличитель
- ✓ Ручное увеличивающее устройство (портативная электронная лупа)
- ✓ Электронный увеличитель для удаленного просмотра

Специальные технические средства для обучения лиц инвалидностью и ОВЗ с нарушением слуха:

- ✓ Радио класс с наушниками (для слабослышащих)
- ✓ Наушники с микрофоном
- ✓ Мобильный радиокласс
- ✓ Акустическая система (Система свободного звукового поля)
- ✓ Информационная индукционная система
- ✓ Текстфон
- ✓ Видеотека учебных и других используемых в образовательном процессе видеофильмов с субтитрами
- ✓ Мультимедийные средства приема-передачи учебной информации (проектор, телевизор, интерактивная панель, документ-камера и т.п.)

Специальные технические и программные средства для обучения лиц инвалидностью и ОВЗ с нарушением ОДА:

- ✓ Специальная клавиатура: клавиатура с большими кнопками и разделяющей клавиши накладкой и/или специализированная клавиатура с минимальным усилием для позиционирования и ввода и/или сенсорная клавиатура
- ✓ Виртуальная экранная клавиатура
- ✓ Головная компьютерная мышь
- ✓ Ножная компьютерная мышь
- ✓ Выносные компьютерные кнопки
- ✓ Компьютерный джойстик или компьютерный роллер
- ✓ Сенсорный планшет

Дидактические материалы:

Для обучения, в том числе лиц с инвалидностью, по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий используются различные дидактические материалы, включая:

1. Учебники и учебные пособия, адаптированные для особенностей обучающихся с инвалидностью;
2. Интерактивные компьютерные программы и онлайн-курсы по технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.
3. Видеоматериалы, демонстрирующие процессы производства хлеба и хлебобулочных изделий.
4. Специальные обучающие игры или задачи, направленные на развитие навыков технологии и производства.

5. Лабораторное оборудование и инструменты для практических занятий по изучению процессов выпечки хлеба и хлебобулочных изделий.

Инновационные методы и технологии преподавания:

Дифференциация подачи материала на уроке с учетом персонифицированных образовательных потребностей и возможностей обучающихся с инвалидностью и ОВЗ для обеспечения индивидуального развития каждого обучающегося.

Создание условий для развития исследовательской и творческой деятельности обучающихся.

Системное изучение лучшего педагогического опыта работы.

Участие в образовательном процессе работодателей, обеспечивающих в дальнейшем эффективное прохождение производственной практики и трудоустройства (представители хлебозавода №3, №5 и др.).

Рекомендованные информационные материалы:

Нормативные документы:

1. ГОСТ 32677-2014 Изделия хлебобулочные. Термины и определения.
2. ГОСТ 24557-89 Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия.
3. ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. Технические условия.
4. ГОСТ 8227-2022 «Изделия хлебобулочные. Укладка, хранение и транспортирование».
5. ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке.
6. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Основные источники:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум: учебник для студ. учр. сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова - 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 240с.

<https://www.academia-moscow.ru/>

2. Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания: учебно-методическое пособие / Е. С. Бычкова, А. Н. Сапожников, И. В. Мацейчик [и др.]. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 140 с. — ISBN 978-5-7782-3437-6. — Текст: электронный//Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/91460.html>

3. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учр. сред. проф. образования / С. в. Ермилова - 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 336с. <https://www.academia-moscow.ru/>

Интернет-ресурсы:

1. Русское хлебопечение www.hleb.net
2. Торгово-технологическое оборудование
3. www.abat.ru
4. Товароведение продовольственных товаров
5. <http://www.calorizator.ru/product/egg/egg-1>
6. <http://www.vmiretrav.ru/med/vvod.html>
7. Технология мучных кондитерских изделий
8. <http://www.breadbranch.com/techno/view/16.html>
9. <http://edaforyou.ru/>

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА

ФИО педагога:	Белова Ольга Аркадьевна
Полное название ОУ:	Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Удмуртской Республики «Ижевский торгово-экономический техникум»
Предмет:	МДК. 06. 01. Выполнение работ по профессии «Пекарь»
Форма занятия:	Урок
Группа:	
Специальность:	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Тема урока (занятия):	Реализация хлеба и хлебобулочных изделий
Дата проведения урока (занятия):	
Тип урока:	Изучение нового материала
Вид урока:	Практическое занятие
Формируемые умения:	<p>У 3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.</p> <p>У 4. Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>У 5. Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции.</p> <p>У 6. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.</p> <p>У 7. Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции.</p> <p>У 9. Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.</p>
Формируемые общие компетенции:	<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>

Формируемые профессиональные компетенции:	ПК 6.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места. ПК 6.2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.
Цели занятия (для обучающихся):	<p><i>Образовательная:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ закрепление, обобщение и систематизация теоретических знаний; ✓ актуализация полученных ранее знаний; ✓ овладение новыми знаниями, умениями и навыками ✓ ознакомление с ассортиментом хлеба и хлебобулочных изделий, условиями и сроками хранения. <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных изделий. 2. Исследовать маркировку хлеба, хлебобулочных изделий. <p><i>Развивающая:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ формирование логического и критического мышления студентов, ✓ умение грамотно излагать мысли. <p><i>Воспитательная:</i></p> <p>формирование профессионально-значимых качеств выпускника: уверенности в себе, способности работать в команде, уравновешенности, практичности, креативности, целеустремленности.</p>
Оснащение занятия:	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Технологическая карта занятия; ✓ Электронный презентационный материал по теме занятия (MS PowerPoint); ✓ Инструкционная карта; ✓ Печатные и электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям здоровья и восприятия информации: в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, в форме аудиофайла, в печатной форме на языке Брайля.
Технические средства:	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ноутбук ✓ Телевизор ✓ Интерактивная система автоматизации тестирования MimioVote, пульта для каждого обучающегося; ✓ Радио-класс с наушниками; ✓ Портативная электронная лупа; ✓ Специальные регулируемые столы, обеспечивающие удобство в использовании обучающимися с нарушением ОДА.

Рекомендованные информационные материалы:

Нормативные документы:

1. ГОСТ 32677-2014 Изделия хлебобулочные. Термины и определения.
2. ГОСТ 24557-89 Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия.
3. ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. Технические условия.
4. ГОСТ 8227-56 Укладывание, хранение и транспортирование.
5. ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке.
6. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Основные источники:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум: учебник для студ. учр. сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова - 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 240с.

<https://www.academia-moscow.ru/>

2. Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания: учебно-методическое пособие / Е. С. Бычкова, А. Н. Сапожников, И. В. Мацейчик [и др.]. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 140 с. — ISBN 978-5-7782-3437-6. — Текст: электронный//Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL:

<http://www.iprbookshop.ru/91460.html>

3. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учр. сред. проф. образования / С. в. Ермилова - 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 336с. [https://www.academia-](https://www.academia-moscow.ru/)

[moscow.ru/](https://www.academia-moscow.ru/)

Интернет-ресурсы:

1. Русское хлебопечение www.hleb.net
2. Торгово-технологическое оборудование
3. www.abat.ru
4. Товароведение продовольственных товаров
5. <http://www.calorizator.ru/product/egg/egg-1>
6. <http://www.v miretrav.ru/med/vvod.html>
7. Технология мучных кондитерских изделий
8. <http://www.breadbranch.com/techno/view/16.html>
9. <http://edaforyou.ru/>

Ход занятия

Этапы занятия	Цель этапа	Время	Содержание	
			Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
I. Организация начала занятия		5 минут	<ul style="list-style-type: none"> – Готовность аудитории, установлено специальное оборудование для обучающихся инвалидность и ОВЗ, на экране установлена презентация к уроку. – Приветствие, проверка присутствующих, готовности обучающихся группы к занятию. – Создание комфортной атмосферы для успешной работы обучающихся. 	<p>Приветствуют преподавателя. Позитивный настрой к уроку.</p>
II. Постановки цели и задач	Ознакомление с целью и задачами новой темы	5 мин	<p>За окном зима, а у нас в кабинете уютно и тепло. Мне приятно видеть ваши внимательные глаза, загадочные улыбки. Надеюсь, что наше занятие пройдет с пользой и наша деятельность будет полезной и эффективной. Успеха нам и удачи!</p> <p>Речь пойдет об одном из продуктов питания. А о каком, я предлагаю вам выяснить. Предлагаю 5 характеристик продукта, кто догадается раньше – поднимите руку:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Считается, что данный продукт впервые появился в Египте. 2. Энергетическая ценность –200-350 ккал в 100 г продукта. 3. «Он» всему голова. 4. Удивительный продукт, его едят все, мал и стар. 5. «Заболев, мы вкус к данному продукту теряем в последнюю очередь; и как только он появляется вновь - это служит признаком выздоровления». <p>Как вы считаете, о каком продукте питания пойдет речь?</p> <p>(Ответы студентов) Совершенно верно, это хлеб.</p> <p>Сообщить тему и цель занятия: закрепить знания, полученные на занятии теории, а именно правила реализации хлеба и хлебобулочных изделий, правила</p>	<p>Определяют продукт. Определяют тему урока. Определяют цель занятия по наводящим вопросам.</p>

			упаковки, маркировки, условия и сроки хранения хлеба и хлебобулочных изделий. Задачи: 1. Изучить условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных изделий. 2. Исследовать маркировку хлеба, хлебобулочных изделий.	
III. Актуализация теоретических знаний	Закрепление (полученных) теоретических знаний	15 мин	Актуализация полученных знаний проводится в виде теста. Используем интерактивную систему автоматизации тестирования MimioVote <i>Приложение №1</i> Проверка знаний: тест состоит из 10 вопросов, в каждом из них по три варианта ответа и только один является верным. Для ответа на вопрос отводится 30 секунд. На оценку «5» нужно правильно ответить на 9-10 вопросов; на «4» – 7-8; на «3» - 5-6. Если у вас менее пяти правильных ответов это оценка «2». Тест в системе MimioVote Вопрос 1: Основное сырье хлебопекарного производства? Вопрос 2: К ассортименту хлеба и хлебобулочных изделий относят? Вопрос 3: Обязательная информация о хлебобулочном изделии для покупателя. Вопрос 4: На основании, каких документов осуществляется реализация хлебом и хлебобулочными изделиями? Вопрос 5: Документ, указывающий сроки реализации хлеба и хлебобулочных изделий. Вопрос 6: Условия хранения на предприятии, реализующие хлебом и хлебобулочными изделиями? Вопрос 7: Цель просеивания муки (удаления посторонних частиц, разрыхление, согревание и насыщение воздухом) Вопрос 8: Свежесть яиц проверяют (прибором Овоскоп) Вопрос 9: Ассортимент хлебобулочных изделий входит	Отвечают на вопросы с помощью пульта интерактивной системы автоматизации тестирования MimioVote.

Таблица № 1

№ п\п	Показатели маркировки из ГОСТа 311752-2012	Информация этикетки хлебобулочного изделия
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		

Проверка результатов практической работы задания № 1

Проверка заполненных таблиц и написанных ответов к задачам

20 мин

Проверка результатов выполнения обучающимися практической работы по таблице № 1:
2-3 пункт – общие вопросы для всех, с 4 по 13 пункт раскрывает представитель каждой пары.

А теперь все встаем, физминутка (выполняют стоя возле парты):

1. И.п. 1 – руки в стороны; 2 – подняться на носки, руки вверх, потянуться; 3 – руки вперед; 4 – и.п.
2. И.п. 1 – руки на пояс; 1-4 – наклоны вперед, назад, вправо, влево.
3. И.п. – 1 – руки на пояс; присесть, руки вперед; 2 – и.п.; 3 – присесть, руки вверх; 4 – и.п.

Садимся на места.

Между первым и вторым занятием динамическая пауза: легкая и занимательная физкультминутка. После окончания все друг другу улыбнулись и продолжили занятие.

Задание №2:

Приложение №3

Инструкционная карта

Задание №2: «Изучение условий и сроков хранения хлеба и хлебобулочных изделий»

Ф.И.О. учащихся _____

Таблица № 2

№ п\п	Название хлеба и хлебобулочных изделий	Период времени с момента выемки из печи до упаковывания, ч	Срок реализации и в торговой сети, ч
1.	Пшеничный хлеб, 500 грамм		
2.	Батон «Нарезной», 300грамм		
3.	Каравай «Украинский»600грамм		
4.	Плюшка «Московская»200 грамм		
5.	Баранки «Ванильные»		
6.	Бублики 100грамм		

7	Батон «Юбилейный»250 грамм		
8	Хлеб «Бородинский» 400 грамм		
9	Халы плетенные 300 грамм		
10	Витушки сдобные 100 грамм		

Для предотвращения снабжения торговли черствыми изделиями «Особыми условиями поставки хлебобулочных изделий» установлены сроки максимальной выдержки хлебобулочного изделия на предприятии и в торговой сети.

Сроки максимальной выдержки на предприятии исчисляются с момента выемки изделия из печи до передачи на реализацию.

Сроки реализации – это интервал времени реализации хлебобулочного изделия от момента выемки изделия из печи, установленный нормативными документами.

Сроки хранения упакованных изделий на предприятии исчисляются с момента упаковывания.

Максимально допустимые сроки выдержки и реализации хлебобулочных изделий

Таблица №3

№ п/п	Изделие	Максимально допустимые сроки выдержки на предприятии, ч	Срок реализации в торговле, ч
-------	---------	---	-------------------------------

			1.	Хлеб из муки: ржаной обойной	14	36	
				пшеничной обойной	14	24	
				ржано-пшеничной	14	36	
				пшенично-ржаной обойной	14	24	
				ржаной обдирной	14	36	
				смеси ржаной и пшеничной сортовой	10	36	
			2	Изделия массой более 200 грамм из сортовой пшеничной, ржаной сеяной муки	10	24	
			3	Мелкоштучные изделия массой 200 грамм и не менее (включая бублики)	6	1	
V. Рефлексивно-оценочный этап	Подведение итогов	5 минут	<p><i>Обучающиеся делают подробные выводы по заполненным таблицам с комментариями преподавателя.</i></p> <p>Спасибо, за активную работу. Выразите, пожалуйста, настроение ваше через смайлики</p> <p>Предлагаю провести рефлексию работы, деятельности на занятии.</p> <p>На столах лежат 3 смайлика, на которых изображена эмоция - веселая, грустная, нейтральная.</p>				<p>Подводят итоги по заданиям 1 и 2.</p> <p>Слушают комментарии по заполнению таблицы, полученные ответы вносят в тетрадь, исправляют ошибки.</p> <p>Проводят</p>

			 <p>Выберите 1 смайлик и прокомментируйте. С каким настроением вы уходите с занятий (Мне понравилось, я доволен собой, мне все равно, мне грустно, я не все усвоил, ваши предложения) На работу 1 минута.</p> <p>Домашнее задание: Придумать и сделать оригинальную упаковку для хлебобулочных изделий, материал используем разрешенным ГОСТом, упаковку принести на следующее занятие</p>	<p>рефлексию: обучающиеся оценивают свое состояние, свои эмоции, результаты своей деятельности с помощью смайликов разного цвета (показывают преподавателю и располагают один смайлик на край стола).</p>
--	--	--	--	---

Проверка знаний: тест состоит из 10 вопросов, в каждом из них по три варианта ответа и только один является верным. Для ответа на вопрос отводится 30 секунд.

На оценку «5» нужно правильно ответить на 9-10 вопросов; на «4» – 7-8; на «3» - 5-6. Если у вас менее пяти правильных ответов это оценка «2».

Использование интерактивной системы автоматизации тестирования MimioVote

Вопрос 1: Основное сырье хлебопекарного производства?

Ответ: К основному сырью относится мука, вода, дрожжи и соль

Вопрос 2: К ассортименту хлеба и хлебобулочных изделий относят?

Ответ: Хлеб пшеничный (высшего, 1-го, 2-го сорта), ржаной (сортовой, обойной муки), ржано-пшеничный, пшенично-ржаной, булочные (высшего, 1-го, 2-го сорта муки), бараночные, сайки, сухарные изделия.

Вопрос 3: Обязательная информация о хлебобулочном изделии для покупателя?

Ответ: информации о потребительских свойствах, энергетическая и пищевая ценность, сроки реализации, дата изготовления и дата упаковывания хлеба и хлебобулочных изделий.

Вопрос 4: На основании, каких документов осуществляется реализация хлебом и хлебобулочными изделиями?

Ответ: Продажа хлеба и хлебобулочных изделий осуществляется на основании «Правил торговли», Особыми условиями поставки хлебобулочных изделий, Санитарными правилами для продовольственных товаров.

Вопрос 5: Документ, указывающий сроки реализации хлеба и хлебобулочных изделий?

Ответ: В сопроводительных документах поставщика должно быть указано время выемки из печи и конечный срок реализации хлеба и хлебобулочных изделий.

Вопрос 6: Условия хранения на предприятии, реализующие хлебом и хлебобулочными изделиями?

Ответ: хранятся в чистых, сухих, хорошо проветриваемых и отапливаемых помещениях, закрытых шкафах, стационарных или передвижных стеллажах, таре-оборудовании при температуре не ниже 6° С.

Вопрос 7: Сроки реализации хлеб из ржаной и ржано-пшеничной обойной и ржаной обдирной муки, а также из смеси пшеничной и ржаной обойной муки?

Ответ: Хлеб и хлебобулочные изделия могут находиться в продаже после выхода из печи не более: 36 часов.

Вопрос 8: Сроки реализации хлеба из пшенично-ржаной обойной муки, и изделия массой более 200 г из сортовой пшеничной, ржаной сеяной муки?

Ответ: Хлеб и хлебобулочные изделия могут находиться в продаже после выхода из печи не более: 24 часа

Вопрос 9: Сроки реализации мелкоштучных изделий массой 200г и менее (включая бублики)?

Ответ: Хлеб и хлебобулочные изделия могут находиться в продаже после выхода из печи не более: 16 часов

По истечении этих сроков продажа хлеба и хлебобулочных изделий запрещается, они подлежат изъятию из торгового зала. На изделия в упаковке изготовителя срок реализации от 3-5 дней, в зависимости от вложенных дополнительных индигриентов.

Вопрос 10: Рекомендуемый упаковочный материал для хлеба и хлебобулочных изделий?

Ответ: полиэтиленовые пищевые пленки, полиэтиленовые термоусадочные пленки, целлюлозные пленки (целлофан), полипропиленовые пленки.

Озвучить результаты и записать в журнал.

Инструкционная карта

Задание 1: «Изучение маркировки хлеба и хлебобулочных изделий»

Ф.И.О. обучающегося _____

Наименование хлебобулочного изделия _____

Таблица № 1

№ п/п	Показатели маркировки из ГОСТа 311752-2012	Информация этикетки хлебобулочного изделия
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		

Инструкционная карта

Задание №2: «Изучение условий и сроков хранения хлеба и хлебобулочных изделий»

Ф.И.О. учащихся _____

Таблица № 2

№ п\п	Название хлеба и хлебобулочных изделий	Период времени с момента выемки из печи до упаковывания, ч	Срок реализации в торговой сети, ч
1.	Пшеничный хлеб, 500 грамм		
2.	Батон «Нарезной», 300грамм		
3.	Каравай «Украинский»600грамм		
4.	Плюшка «Московская»200 грамм		
5.	Баранки «Ванильные»		
6.	Бублики 100грамм		
7.	Батон «Юбилейный»250 грамм		
8.	Хлеб «Бородинский» 400 грамм		
9.	Халы плетенные 300 грамм		
10.	Витушки сдобные 100 грамм		

Для предотвращения снабжения торговли черствыми изделиями «Особыми условиями погставки хлебобулочных изделий» установлены сроки максимальной выдержки хлебобулочного изделия на предприятии и в торговой сети.

Сроки максимальной выдержки на предприятии исчисляются с момента выемки изделия из печи до передачи на реализацию.

Сроки реализации – это интервал времени реализации хлебобулочного изделия от момента выемки изделия из печи, установленный нормативными документами.

Сроки хранения упакованных изделий на предприятии исчисляются с момента упаковывания

Максимально допустимые сроки выдержки и реализации хлебобулочных изделий

Таблица №3

№ п\п	Изделие	Максимально допустимые сроки выдержки на предприятии, ч	Срок реализации в торговле, ч
1.	Хлеб из муки: ржаной обойной	14	36
	пшеничной обойной	14	24
	ржано-пшеничной	14	36
	пшенично-ржаной обойной	14	24
	ржаной обдирной	14	36

	смеси ржаной и пшеничной сортовой	10	36
2	Изделия массой более 200 грамм из сортовой пшеничной, ржаной сеяной муки	10	24
3	Мелкоштучные изделия массой 200 грамм и не менее (включая бублики)	6	1