



Министерство образования и науки
Мурманской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Мурманской области «Кольский транспортный колледж»
(ГАПОУ МО «КТК»)

СОГЛАСОВАНО
ПЦК ЕНП
Протокол № 5
от «22» 01 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом ГАПОУ МО «КТК»
от 15.03.2021 № 169-о

**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

для обучающихся 10-11 классов общеобразовательных школ

по профессии 16472 «Пекарь»

Квалификационная характеристика выпускника:

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по выполнению работ в качестве Пекаря 3-го разряда.

Квалификационный уровень в соответствии с отраслевой рамкой квалификаций 3 разряда.

Кола
2022

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Образовательная программа профессиональной подготовки по профессии 16472 «Пекарь».

Квалификационная характеристика выпускника:

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по выполнению работ в качестве Пекаря 3-го разряда.

Квалификационный уровень в соответствии с отраслевой рамкой квалификаций 3 разряда.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Цель программы:

• качественное овладение профессиональными компетенциями, необходимыми для выполнения видов профессиональной деятельности, в рамках имеющейся классификации. По профессии ПЕКАРЬ 3 разряда должен:

Иметь практический опыт:

- подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места;
- поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;
- проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;
- упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;
- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции;
- порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса;
- помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации;
- прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию;

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря,

инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции;
- отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос;

знать:

- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства;
- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями.

Целью производственного обучения является подготовка квалифицированных рабочих кадров.

Задачей производственного обучения является воспитание у рабочих ответственного отношения к производственной деятельности, бережном использовании оборудования и инструментов, соблюдении безопасных способов выполнения производственных заданий.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

РАЗДЕЛ 3. РАЗРАБОТКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

- 5.1. Календарный учебный график
- 5.2. Учебный план
- 5.3. Тематический план

РАЗДЕЛ 6. РАЗРАБОТКА ПРОЦЕДУР И СРЕДСТВ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬ- ТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

РАЗДЕЛ 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

- 7.1. Требования к материально-техническому оснащению программы
- 7.2. Требования к кадровым условиям реализации программы
- 7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативные основания для разработки программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь в рамках приоритетного проекта – получение профессии вместе с аттестатом»:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 16.12.2013 г. N 1348, от 28.03.2014 г. N 244, от 27.06.2014г. N 695, от 03.02.2017г. N 106);
- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. N 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 21.08.2013 N 977, от 20.01.2015 N 17, от 26.05.2015 N 524, от 27.10.2015 N 1224);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);
- Профессиональный стандарт Пекарь, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.15 № 914н, регистрационный номер 682;
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Профессиональное обучение по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих в пределах освоения образовательной программы среднего общего образования направлено на приобретение знаний, умений, навыков, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования. Профессиональное обучение в рамках реализации приоритетного проекта «получение профессии вместе с аттестатом» осуществляется за счет средств бюджета Мурманской области.

Программа профессионального обучения реализуется ГАПОУ МО «КТК», регламентируется программой профессионального обучения, в том числе учебным планом, календарным учебным графиком, тематическим планом

дисциплин и профессиональных модулей, локальными нормативно-правовыми актами ГАПОУ МО «КТК», расписанием занятий.

Основными формами профессионального обучения являются теоретические и практические занятия, производственное обучение. ЛПЗ и производственное обучение осуществляется ГАПОУ МО «КТК» с учетом установленных законодательством Российской Федерации ограничений по возрасту, полу, состояния здоровья обучающихся.

В учебном процессе используется материально-техническая база и кадровые ресурсы ГАПОУ МО «КТК».

Особые условия допуска к работе: допуск к работе в соответствии с действующим законодательством и нормативными документами организации (отрасли). Прохождение обязательных и периодических осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке и в случаях, установленном законодательством Российской Федерации.

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения и присваиваемая квалификация приведены в таблице 1:

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение	Присваиваемая квалификация	Присваиваемый разряд	Объем программы	Срок освоения программы в очной форме обучения
Обучающиеся 10 классов общеобразовательных школ	Пекарь	3	200 академических часов	1 год 4 мес.

Перечень сокращений, используемых в тексте ППО:

ПС - профессиональный стандарт;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК- междисциплинарный курс;

ПА- промежуточная аттестация;

ИА- итоговая аттестация;

ППО - программа профессионального обучения;

ОТФ- обобщенная трудовая функция*

ТФ - трудовая функция*

ТД- трудовое действие*

*Методические рекомендации по разработке профессионального стандарта (утвержден приказом Минтруда России от 29 апреля 2013 г. №170н)

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Объем программы профессионального обучения, реализуемой на базе профессиональной образовательной организации, по профессии: 16472 Пекарь - 200 академических часов.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: «Слесарь по ремонту автомобилей».

Результаты представлены в таблице 2.

Таблица 2

Связь образовательной программы профессионального обучения с профессиональными стандартами

Наименование программы профессионального обучения	Наименование профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень (подуровень) квалификации
1	2	3
16472 Пекарь	33014Пекарь (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н)	3

РАЗДЕЛ 3. РАЗРАБОТКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА

Соответствие описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессионального обучения

Таблица 3

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень квалификации
А	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	3	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	А/02.3	3

Характеристика обобщенных трудовых функций: код, наименование обобщенной функции

А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря

3.1.1 Трудовая функция: А/01.3, Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

Таблица 4

Трудовые действия	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
	Работать с моечным оборудованием (механическим, автоматическим)
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
Необходимые умения	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции
Необходимые знания	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции
	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними
	Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания

А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря

3.1.2. Трудовая функция: А/02.3, Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

Таблица 5

Трудовые действия	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента
	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции
	Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса
	Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации
	Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию
	Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос
Необходимые умения	Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
	Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос
Необходимые знания	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии приготовления хлебобулочной продукции
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения
	Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства
	Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
	Правила и технологии расчетов с потребителями

	Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
--	---

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

Таблица 6

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности (ВПД)	ВПД 1. Приготовление теста
Профессиональные компетенции	ПК 1.1 Подготавливать и дозировать сырье.
	ПК 1.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
	ПК 1.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении
Вид профессиональной деятельности (ВПД)	ВПД 2 Разделка теста
Профессиональные компетенции	ПК 2.1 Производить деление теста на куски вручную
	ПК 2.2 Производить формование тестовых заготовок вручную

	ПК 2.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
	ПК 2.4 Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
	ПК 2.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы.
	ПК 2.6 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
Вид профессиональной деятельности (ВПД)	ВПД 3 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
Профессиональные компетенции	ПК 3.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
	ПК 3.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий.
	ПК 3.3 Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
	ПК 3.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
	ПК 3.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных
Вид профессиональной деятельности (ВПД)	ВПД 4 Укладка и упаковка готовой продукции.
Профессиональные компетенции	ПК 4.1 Производить отбраковку готовой продукции.
	ПК 4.2 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
	ПК 4.3 Укладывать готовую продукцию в контейнеры.

Слушатель, освоивший программу, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Таблица 7

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

.

.

5.2. Учебный план

Таблица 9

Индекс	Наименование	Объем программы профессионального обучения в академических часах				Рекомендуемый год изучения
		Формы контроля	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		Практики	
			Занятия по дисциплине, МДК			
			Всего по дисциплине, МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия		
1	2	3	4	5	6	8
ОП 00	Общепрофессиональные дисциплины	*	34			
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	зачет	10	4		1
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов	зачет	10	4		1
ОП.03	Калькуляция и учет на предприятии	зачет	14	8		1
ОП	Оборудование ПОП	зачет	10	4		
ПО 00	Профессиональный цикл	*	78			
ПМ. 01	Технология приготовления хлебобулочных и мучных изделий	*	78			
МДК.01.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий	дифференцированный зачет	38	16		1,2
МДК.01.02.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий	дифференцированный зачет	40	16		1,2
УП.01	Учебная практика	дифференцированный зачет	72		72	1,2

ИА.00	Итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена	Экзамен (к)	6			2
Итого:			200	72	72	

5.3. Тематический план

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень усвоения
1	2	3	
ОП 00 Общепрофессиональные дисциплины			
ОП. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		10	2
Тема 1 Основы микробиологии. Понятие о микроорганизмах. Морфология и физиология микробов.	<p>Содержание</p> <p>Основы микробиологии. Понятие о предмете. Положительная и отрицательная роль микроорганизмов в жизни человека. Морфология микробов: бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы. Строение, формы, размеры, размножение микроорганизмов. Споры, спорообразование. Бациллы. Физиология микробов. Клеточный состав. Питание микробов. Дыхание микробов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Понятия температуры и влажности. Среда с повышенным содержанием веществ. Реакция среды. Свет. Химические вещества, биологические факторы. Распространение микробов в природе.</p>	2	
Тема 2 Микробиология основных пищевых продуктов. Пищевые инфекционные заболевания	<p>Содержание</p> <p>Микробиология мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбопродуктов. Микробиология стерилизованных баночных консервов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология пищевых жиров, яиц и яичных продуктов. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки. Микробиология зернопродуктов. Острые кишечные инфекции. Дизентерия, брюшной тиф, холера, эпидемический гепатит, сальмонеллез. Меры</p>	2	

	предупреждения острых кишечных инфекций. Зоонозы. Бруцеллез. Туберкулез. Сибирская язва. Ящур. Меры предупреждения зоонозов на предприятиях общественного питания.		
Тема 3 Пищевые отравления и глистные заболевания. Основы гигиены и санитарии	Содержание	2	
	Пищевые отравления бактериального происхождения. Меры предупреждения пищевых отравлений на предприятиях общественного питания. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Глистные заболевания. Меры профилактики глистных заболеваний на предприятиях общественного питания. Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Личная гигиена. Медицинское обследование работников общественного питания. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, состоянием здоровья сотрудников предприятий общественного питания. Требования к устройству предприятий общественного питания: требования к территории, к планировке и устройству помещений, к отделке помещений. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания.		
Тема 4 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов	Содержание	2	
	Требования к механическому, тепловому, холодильному, немеханическому оборудованию. Требования к мебели зала: обеденные, подсобные, сервировочные передвижные столы, мебель для сиденья, серванты. Требования к инвентарю и инструментам. Требования к кухонной посуде и таре. Требования к столовой посуде, способы мытья столовой посуды. Санитарно-бактериологический контроль за оборудованием, инвентарем, посудой. Требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов, санитарные правила перевозки скоропортящихся продуктов. Требования к складским помещениям и хранению пищевых продуктов. Условия хранения продуктов. Оборудование складских помещений.		
Тема 5 Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарно-эпидемиологический надзор	Содержание	1	
	Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов. Санитарные правила приготовления скоропортящихся мясных блюд и изделий, холодных блюд. Санитарные требования к пищевым добавкам. Санитарный контроль качества готовой пищи. Требования к организации работы раздачи. Условия и сроки хранения готовой продукции на раздаточной линии. Требования к обслуживанию потребителей. Ведомственный и вневедомственный санитарноэпидемиологический надзор, производственный и общественный контроль.		
	Зачет	1	
ОП.02 Товароведение пищевых продуктов»		10	2
	Содержание	1	

<p>Тема 1 . Введение. Зерномучные товары</p>	<p>Понятие об ассортименте и товарном сорте Качество пищевых продуктов. Пищевая ценность пищевых продуктов и ее составные компоненты: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость, доброкачественность. Основные показатели качества. Показатели качества зерна. Крупы. Крупианные концентраты. Мука. Виды помолов, пищевая ценность, требования к качеству, сорта муки, дефекты, способы и условия хранения, использование в кулинарии. Дрожжи. Макароны изделия. Хлеб и булочные изделия. Понятие о производстве. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты и болезни хлеба, упаковка, условия хранения, использование в кулинарии. Сроки хранения и условия транспортирования..</p>		
<p>Тема 2 Плодоовощные товары и грибы</p>	<p>Содержание Классификация свежих овощей по различным признакам, дефекты, условия и сроки хранения. Клубнеплоды. Корнеплоды. Капустные овощи. Луковые овощи. Салатно-шпинатные, пряные и десертные овощи. Тыквенные овощи. Томатные овощи. Бобовые и зерновые овощи. Свежие плоды (семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, субтропические, тропические плоды). Квашеные/соленые, моченые плоды и овощи. Сущность процессов квашения, соления и мочения, используемые сорта плодов и овощей. Маринованные плоды и овощи. Сущность консервирования маринованием, используемые сорта плодов и овощей. Сушеные плоды и овощи. Сущность процесса сушки, используемые сорта плодов и овощей. Плодоовощные консервы. Сущность стерилизации, ассортимент, требования к качеству, использование в кулинарии. Быстрозамороженные плоды и овощи. Продукты переработки картофеля. Свежие и переработанные грибы.</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 3 Вкусовые товары. Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары</p>	<p>Содержание Значение вкусовых продуктов в питании. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки, цикорий. Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству. Пряности и приправы. Значение в питании, классификация, характеристика отдельных видов. Крахмал и крахмалопродукты. Сахар. Мед. Мучные кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий, показатели качества, условия хранения. Диетические и лечебные кондитерские изделия. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколад и какао-порошок. Карамель. Конфеты и драже. Халва. Изменения, происходящие при хранении в отдельных группах кондитерских изделий. Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий. Студнеобразующие вещества, пенообразующие продукты, пищевые красители, стабилизаторы, их свойства, использование в кулинарии.</p>	<p>2</p>	

Тема 4 Пищевые жиры. Молочные и яичные товары	Содержание Пищевые жиры. Ассортимент, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Растительные масла. Животные жиры. Масло коровье. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование. Маргариновая продукция (маргарин, кулинарные жиры, майонез). Молоко, сливки. Виды, особенности химического состава, пищевая ценность, лечебные и диетические свойства молока, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения. Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение, ассортимент. Молочные консервы. Сухие молочные продукты. Сыры. Сычужные и кисломолочные, плавленые, топленые и сыры в порошке. Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование яиц и яичных продуктов.	2	
Тема 5. Мясные и рыбные товары	Содержание Краткая характеристика убойного скота. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию, упитанности. Отличительные признаки и использование различных видов мяса. Категории упитанности, клеймение туш, требования к качеству обработки туш, полутуш, четвертин. Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу, его использование и клеймение. Требования к качеству мяса, дефекты мяса, условия и сроки хранения. Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения. Мясо птицы, кроликов, дичи. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, кулинарное использование, условия хранения. Колбасные изделия и мясокопченности. Мясные и мясорастительные консервы, мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб. Живая, охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Сущность и способы охлаждения и замораживания, их влияние на качество, требования к качеству, дефекты и кулинарное использование. Соленые, маринованные, вяленые, копченые рыбные продукты. Сущность консервирования рыбы посолом, вялением и копчением. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Рыбные консервы и пресервы. Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность, использование, требования к качеству, дефекты. Поурочное плани	2	
	Зачет	1	
ОП. Калькуляция и учет		14	
Раздел 1. Общая характеристика хозяйственного учета.	Содержание Характеристика хозяйственного учета. Требования учета, измерители учета. Виды учета. Общая характеристика бухгалтерского учета.	1 1	2

Тема 2 Инвентаризация	Содержание	2	2
	Инвентаризация. Понятие, задачи, общие правила пользования.	1	
	Порядок проведения инвентаризации, оформление, определение результатов.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	1	
	Практическая работа 1 «Порядок проведения, оформление, определение результатов инвентаризации».	1	
Раздел 3. Сборник блюд и кулинарных изделий.	Содержание	1	3
	Принцип построения СРБ. Порядок пользования сборником, основные разделы, кондиции сырья.	1	
Раздел 4. Ценообразование и калькуляция на ПОП.	Содержание	9	
	Понятие о цене, ценообразование в общественном питании, виды цен.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	7	
	Практическая работа №2 «План-меню и принцип его составления», «Меню и принцип его составления»	1	
	Практическая работа №3 «Сводно-сырьевая ведомость и принцип его составления»	1	
	Практическая работа №4 «Расчет продажных цен на тесто, в ассортименте».	1	
	Практическая работа №5 «Расчет продажных цен на хлеб и хлебобулочные изделия».	2	
	Практическая работа №6 «Расчет продажных цен на фарши, начинки для хлебобулочных изделий»,	2	
	Зачет	1	
ОП, Оборудование предприятий общественного питания		10	
Тема 1. Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность	Содержание	1	
	Вопросы охраны труда в основных законодательных актах. Контроль за состоянием работы по охране труда. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Понятие о несчастном случае. Классификация травматизма. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Возмещение предприятием ущерба, причиненного здоровью рабочих и служащих в виде увечья или иных повреждений в связи с несчастным случаем. Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм. Средства защиты. Первая помощь пострадавшим от электротравм. Пожар-		

	ная безопасность. Основные причины возникновения пожаров. Способы и средства тушения пожаров. Огнетушители, пожарный инвентарь и правила пользования ими. Средства пожарной сигнализации и связи. Первая помощь пострадавшим при пожаре.		
Тема 2. Механическое оборудование	Содержание	4	
	Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах и механизмах. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда. Универсальные приводы, их назначение и применение. Комплектация универсальных приводов, сменными механизмами, правила эксплуатации и требования безопасности труда. Машины для обработки овощей и картофеля. Машины для мойки овощей, фруктов и зелени. Машины и механизмы для нарезки овощей. Классификация их по принципу действия: дисковые, роторные, комбинированные, пуасонная. Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Рабочие инструменты и уход за ними. Фаршмешалки. Машины для резки замороженного мяса. Мясорыхлительные машины и механизмы, механизм для нарезания мяса для бефстроганов, механизм для перемешивания фарша, размолочный механизм. Котлетоформовочная машина, рыбоочистительная машина. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Взбивальные машины. Взбивальные машины и механизмы, смесительная установка. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.		
Тема 3. Тепловое оборудование	Содержание	2	
	Классификация теплового оборудования. Виды электронагревательных элементов. Понятие об СВЧ и ИК-нагреве. Варочное оборудование. Пищеварочные котлы: устройство, принцип работы. Варочные и электрические котлы; котлы КПЭ; автоклавы. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Жарочно-пекарное оборудование. Жарочное оборудование периодического действия. Электросковороды. Фритюрницы. Жарочное оборудование непрерывного действия. Вращающаяся жаровня. Аппараты для приготовления блинчиков и оладий. Автоматы для приготовления и жарения пончиков и пирожков. Жарочные и пекарные шкафы. Варочно-жарочное оборудование. Плиты электрические секционно модулированные. Газовые плиты. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.		
	Содержание	2	

Тема 4. Подъемно-транспортное, весоизмерительное и холодильное оборудование	Подъемно-транспортное оборудование. Классификация подъемнотранспортного оборудования. Средства малой механизации. Подъемники (лифты). Правила безопасной эксплуатации основных подъемнотранспортных средств. Весоизмерительное оборудование. Весы, их назначение и классификация, требования, предъявляемые к весам. Клеймение и поверка весов. Порядок государственного надзора и контроля за весоизмерительными приборами. Понятие о дозаторах и электронных весах. Схема холодильной машины компрессорного типа. Классификация холодного оборудования предприятий общественного питания. Сборные холодильные камеры. Холодильные шкафы. Бытовые холодильники для хранения охлажденных продуктов и для хранения замороженных продуктов. Холодильные витрины. Холодильные прилавки. Холодильные прилавки-витрины, фризеры. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики		
	Зачет	1	
Всего ОП 00		44	
ПМ.01 Приготовление теста и изделий из него		*	
МДК.01.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий		38	
Тема 1 Характеристика сырья и подготовка его к производству	Содержание Основное сырье и подготовка его к производству Мука и крахмал. Сахар, мед, патока. Яйца, молоко яичные и молочные продукты. Масло, маргарин и жиры для жарки. Мясные и рыбные продукты Овощи, фрукты и крупы. Орехи и мак. Разрыхлители теста. Вкусовые и ароматические вещества Ассортимент хлебобулочных изделий. Основные стадии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий Виды хлеба, изготовленного на выброженных дрожжевых полуфабрикатах	8	2
Тема 2. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Содержание Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов Технология приготовления овощных, мясных фаршей; сладких начинок Ассортимент и приготовление варенья повидла, джема. Приготовление цедры, цукатов, мармелада		2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Работа со сборником рецептур. Решение ситуационных задач		
	Расчет сырья для приготовления фаршей, начинок		
Тема 3 Приготовление дрожжевого теста	Содержание Способы приготовления дрожжевого теста (безопарное, опарное, сдобное).	10	2

	<p>Оценивание качества опары, закваски, заварки, теста по физико-химическим показателям. Контроль времени брожения, температуры и определение готовности по кислотности и органолептически.</p> <p>Методы определения влажности и кислотности полуфабриката. Методы определения подъемной силы дрожжей и заквасок</p> <p>Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий</p> <p>Виды хлеба, изготовленного из ржаного (Бородинский, Дарницкий, Орловский. Карельский) и дрожжевого сдобного теста (Багет, Чиабатта, Фокачча, Пита)</p> <p>Разделка дрожжевого теста.</p> <p>Отделка изделий.</p> <p>Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>Недостатки готовых изделий из дрожжевого теста.</p> <p>Болезни хлеба. Дефекты хлеба</p> <p>Технология приготовления изделий пониженной калорийности из дрожжевого теста</p>		
	<p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Способы приготовления пшенично теста, работа со сборником рецептур.</p> <p>Приготовление пшеничного теста различными способами</p> <p>Способы приготовления ржаного теста, приготовление заварки</p> <p>Расчет количества сырья на замес теста</p> <p>Расчет количества воды на замес теста</p>	6	
<p>Тема 4 Приготовления бездрожжевого теста</p>	<p>Содержание</p> <p>Технология приготовления теста для блинчиков, вареников, лапши домашней.</p> <p>Технология приготовления сдобного пресного теста</p> <p>Технология приготовления песочного теста. Особенности приготовления различных видов песочного теста</p> <p>Технология приготовления бисквитного теста. Особенности приготовления бисквита с наполнителями</p> <p>Технология приготовления пряничного теста</p> <p>Технология приготовления слоеного теста (пресного и дрожжевого)</p> <p>Технология приготовления заварного теста</p> <p>Технология приготовления медового, миндального теста</p> <p>Технология приготовления вафельного теста</p> <p>Технология приготовления теста фило</p> <p>Технология приготовления тюлипного теста</p> <p>Технология приготовления воздушного и воздушно-орехового теста</p>	10	2

	<p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ Расчет сырья для приготовления различных видов теста Составление рецептур на песочное тесто. Выполнение операций приготовления песочного теста. Контроль качества песочного теста. Выполнение операций приготовления теста для заварного полуфабриката. Выполнение операций приготовления теста для заварного полуфабриката. Выполнение операций приготовления пряничного теста. Контроль качества заварного пряничного теста различными методами. Выполнение операций приготовления медового полуфабриката и кексов. Заполнение инструкционно- технологической карты на выполнение работ. Органолептическая оценка качества медового полуфабриката и различных кексов.</p>	6	
МДК.01.02.02 Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий		40	
Тема 1. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста	Содержание	10	
	Техника плетения изделий из теста Технология приготовления изделий из дрожжевого теста (печеные, жареные) Оформление праздничных пирогов Способы формования штучных и многопорционных изделий Режимы выпечки. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	<p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ Работа со сборником рецептур. Решение ситуационных задач Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого теста Приготовление мелкоштучных изделий из дрожжевого теста Приготовление весовых изделий из дрожжевого теста</p>	8	
Тема 2. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста	Содержание	12	
	Технология приготовления блинчиков, вареников, лапши домашней. Технология приготовления изделий из сдобного пресного Технология приготовления изделий из песочного теста. Технология приготовления изделий из бисквитного теста. Особенности приготовления бисквита с наполнителями и изделия из него Технология приготовления изделий из пряничного теста Технология приготовления изделий из слоеного теста (пресного и дрожжевого)		

	<p>Технология приготовления изделий из заварного теста Технология приготовления изделий из медового, миндального теста Технология приготовления изделий из вафельного теста Технология приготовления изделий из теста фило Технология приготовления изделий из тюлипного теста Технология приготовления изделий пониженной калорийности из недрожжевого теста- Технология приготовления изделий из воздушного и воздушно-орехового теста</p>		
	<p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ Расчет сырья для приготовления различных видов теста Приготовление изделий из сдобного пресного теста Приготовление изделий из песочного теста. Приготовление изделий из бисквитного теста. Приготовление изделий из пряничного теста Приготовление изделий из слоеного теста (пресного и дрожжевого) Приготовление изделий из заварного теста. Приготовление изделий из вафельного теста</p>	8	
Дифференцированный зачет по разделу		2	
Всего часов по разделу		46	
<p>Учебная практика раздела №2 Виды работ Обслуживание оборудования для приготовления теста. Выполнение работ по приготовлению различных видов теста. Приготовление бисквитного теста холодным способом. Приготовление бисквитного теста с подогревом. Приготовление теста для бисквита «Буше». Приготовление теста для бисквита масляного Приготовление теста для воздушного полуфабриката. Приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката. Приготовление песочного теста. Приготовление теста для слоёного полуфабриката. Приготовление теста для заварного полуфабриката. Приготовление теста для миндально-орехового полуфабриката. Приготовление теста для медового полуфабриката. Приготовление теста для кексов на дрожжах и химических разрыхлителях Дифференцированный зачет.</p>		72	3

Экзамен квалификационный	6	
Всего часов (ПМ.01)	200	
Всего часов по программе	200	

РАЗДЕЛ 6. РАЗРАБОТКА ПРОЦЕДУР КОНТРОЛЯ И СРЕДСТВ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

При освоении программы профессионального обучения оценка квалификации проводится в рамках промежуточной и итоговой аттестации. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессии 16472 Пекарь устанавливаются организацией, осуществляющей образовательную деятельность, самостоятельно.

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой профессионального обучения. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии. Для итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа итоговой аттестации и фонды оценочных средств. Содержание заданий квалификационного экзамена должно соответствовать результатам освоения всех профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных обучающимися знаний, умений, навыков в соответствии с образовательной программой и согласованными с работодателем критериями.

Формы проведения промежуточной аттестации

Контроль знаний студентов осуществляется ступенчато: вводный контроль, текущий контроль, промежуточный контроль, итоговая аттестация.

Вводный контроль осуществляется с целью определения уровня подготовки обучающихся к освоению профессиональной программы.

Текущий контроль осуществляется преподавателями и мастерами производственного обучения на протяжении всего учебного года.

Цель текущего контроля - проверить степень и качество усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения. В процессе учебного контроля оценивается самостоятельная работа обучающихся над изучаемым материалом: полнота выполнения заданий, уровень усвоения учебного материала и пр. Форма проведения текущего контроля - устная или письменная.

Промежуточный контроль может проводиться в виде зачетов, дифференцированных зачетов, контрольных, практических работ, экзамена.

Цель промежуточного контроля - аттестация обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.15 № 914н, регистрационный номер 682. Конкретные формы промежуточного контроля по профессиональным модулям разрабатываются преподавателями самостоятельно, рассматриваются на заседаниях ПЦК ЕНП, утверждаются на Методическом совете и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Оценка качества подготовки обучающихся должна осуществляться в двух направлениях: оценка уровня освоения профессионального модуля и оценка компетенций обучающихся.

При освоении программ профессиональных модулей итоговой формой аттестации является квалификационный экзамен. Согласно учебного плана по данной профессии, предусмотрены следующие формы аттестации:

		Форма проведения промежуточной аттестации
ПМ.01	Технология приготовления хлебобулочных и мучных изделий	
МДК.01.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий	Дифференцированный зачет
МДК.01.02.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий	Дифференцированный зачет
УП.01	Учебная практики	Дифференцированный зачет

ИА		Квалификационный экзамен
----	--	--------------------------

РАЗДЕЛ 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

7.1. Требования к материально-техническому оснащению программы

Помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных программой профессионального обучения, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие

- учебного кабинета - технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- мастерской - учебная пекарня;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебная мебель для обучающихся;
- рабочее место для преподавателя;
- плакатницы;
- учебная доска;
- плакаты;
- видеофильмы;
- электронные файлы;
- учебники;
- учебные пособия.

Технические средства обучения:

- мультимедийный комплекс;

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- производственные шкафы;
- тестомесильная машина;
- необходимый инвентарь и посуда;
- холодильное оборудование;
- электрошкафы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Микробиологии, санитарии, гигиены»:

- специальная лабораторная мебель;
- микроскопы;
- реактивы;
- натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств;
- инструментарий;
- инструкционные карты.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

7.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

- наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования соответствующего профилю преподаваемого курса «Приготовление теста».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарного курса, а также общепрофессиональных дисциплин, имеющие среднее профессиональное или высшее образование.

- мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Васюкова А.Т., Пучкова В.Ф. Современные технологии хлебопечения: учебно- практическое пособие, Издат.-торг. корпорация "Дашков и К". - Москва, 2013.
2. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник. Издательский центр «Академия» - 2014
3. Цыганова Т.Б. «Технология и организация производства хлебобулочных изделий» учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, Москва: Академия, 2013.
4. Цыганова Т.Б. «Технология хлебопекарного производства». Учебник. Серия: Профессиональное образование. Издательство: ПрофОбрИздат, 2013 г.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.
2. ГОСТ Р 54731-2011. Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия.
3. ГОСТ Р 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства.
4. ГОСТ 16814-88 Хлебопекарное производство.
5. ГОСТ 5667 - 65 хлебопекарного производства.
6. ГОСТ 32677-2014 хлебопекарного производства
7. Дрожжи хлебопекарные ГОСТ 171-81.
8. Казаков Е.Д. Биохимия зерна и продуктов его переработки. – М.:Агропромиздат,2007г
9. Немцова З.С. Основы хлебопечения. – М.: Агропромиздат, 2009г
10. Поландова Р.Д., Матвеева И. В., Пучкова Л. И. Технология хлеба: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 2008 г.
11. СанПиН 2.3.4.545-96.
12. СП 2.3.4.3258-15 от 11.02.2015

Интернет-ресурс

1. ["технология приготовления теста" breadbranch.com›techno/view/8.html](http://breadbranch.com/techno/view/8.html)
2. [технология изготовления бородинского хлеба borodinsky.com›technology/index-r.html](http://borodinsky.com/technology/index-r.html)
3. [приготовление теста semz-ural.ru›articles/45-prigotovlenietesta](http://semz-ural.ru/articles/45-prigotovlenietesta)
4. [narakeshvara.livejournal.com›279230.html](http://narakeshvara.livejournal.com/279230.html)
5. [технология приготовления бараночных изделий: приготовление теста russbread.ru›vychod- ...prigotovleniya...testa.html](http://russbread.ru/vychod-...prigotovleniya...testa.html)
6. <http://prerek.ru/safia/gosti-na-siree-hlebopekarnogo-proizvo>

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ ДЛЯ АТТЕСТАЦИИ

1. Способы хранения и подготовка муки к производству.
2. Основные показатели, характеризующие хлебопекарные свойства муки.
3. Основное сырье для приготовления хлеба.
4. Способы приготовления дрожжевого теста.
5. Классификация мучных кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий..
6. Оборудование и инвентарь для приготовления полуфабрикатов, выпечки.
7. Выпечка хлебобулочных изделий
8. Болезни и дефекты хлебобулочных изделий.
9. Приготовление песочного полуфабриката
10. Приготовление бисквитного полуфабриката
11. Приготовление заварного полуфабриката
12. Приготовление пряничного полуфабриката
13. Приготовление слоеного полуфабриката
14. Приготовление крошкового полуфабриката
15. Виды отделочных полуфабрикатов
16. Особенности приготовления кондитерских изделий пониженной калорийности.

Типовые задачи:

1. Произведите замену 267 г крахмала картофельного, входящего в рецептуру бисквитного теста, на муку пшеничную высшего сорта.
2. Рассчитайте, сколько нарезных пирожных «Слойка с кремом» массой 60 г выйдет из 4087,0 г теста (Рецептура № 58).

Тестовые задания

Тема урока: Ассортимент хлебобулочных изделий

1. Выберите мучные изделия, которые относят к мучным блюдам:

- А) Пирожки
- Б) Блинчики
- В) Кексы
- Г) Пончики
- Д) Вареники

2. Выберите мучные изделия, которые относят к мучным гарнирам:

- А) Пирожки
- Б) Волованы
- В) Кексы
- Г) Пончики
- Д) Клецки

3. Выберите мучные изделия, которые относят к мучным кондитерским изделиям:

- А) Пироги
- Б) Кулебяки
- В) Кексы
- Г) Оладьи
- Д) Пряники

4. Выберите мучные изделия, которые относят к хлебобулочным:

- А) Батоны
- Б) Кулебяки
- В) Кексы
- Г) Сушки
- Д) Пряники

6. Назовите выпеченные п/ф, при производстве которых используют химические разрыхлители

- А) Бисквитный
- Б) Пряничный
- В) Заварной
- Г) Песочный
- Д) Воздушный

7. Назовите выпеченные п/ф, при производстве которых используют механический способ разрыхления теста

- А) Бисквитный
- Б) Пряничный

В) Заварной

Г) Песочный

Д) Воздушный

8. Назовите пищевые добавки, используемые для регулирования вкуса:

А) Стабилизаторы

Б) Эмульгаторы

В) Ароматизаторы

Г) Подсластители

Д) Консерванты

9. Назовите пищевые добавки, используемые для регулирования консистенции:

А) Стабилизаторы

Б) Эмульгаторы

В) Ароматизаторы

Г) Подсластители

Д) Консерванты

Тема урока: Технология приготовления хлебобулочных изделий

1. На поставленный вопрос из предложенных вариантов ответов необходимо выбрать верный (или верные).

№ п/п	Вопросы	Предлагаемые ответы	Правильный вариант ответа
1	Когда производят обминку?	А) во время брожения опары, Б) во время замеса теста, В) во время брожения теста, Г) во время разделки теста.	
2.	Выберите компоненты входящие в состав простого хлеба.	А) масло сливочное, Б) дрожжи, В) соль, Г) вода. Д) сахар	
3.	Что происходит с белками муки при замесе теста?	А) образуют углекислый газ; Б) увеличиваются в объеме; В) белки эмульгируются; Г) набухают и образуют клейковину.	
4.	Продолжительность замеса дрожжевого теста увеличивают если:	А) клейковина муки слишком сильная, Б) клейковина слабая, В) в муке мало клейковины, Г) тесто жидкое,	
5.	Что происходит с клейковиной при брожении?	А) сбразивается, Б) растворяется В) увеличивается в объеме Г) растягивается	

6.	Какие химические реакции протекают в дрожжевом тесте:	А) спиртовое брожение Б) маслянокислое брожение В) молочно-кислое брожение, Г) уксуснокислое брожение,	
7.	Для приготовления опары используют:	А) всю муку Б) Часть муки, В) Часть дрожжей Г) Все дрожжи Д) Часть воды	
8	Для ускорения брожения опары или теста необходимо:	А) добавить в тесто поваренную соль и двууглекислую соду; Б) несколько увеличить дозировку дрожжей; В) повысить температуру п/ф; Г) резко снизить температуру; Д) повысить температуру теста.	
9.	Укажите температуру брожения теста из «сильной» муки.	А) 30...32°C; Б) 25...30°C В) 40...45°C	
10.	Углекислый газ в тесте способствует	А) размножению дрожжей Б) замедлению роста дрожжей В) накоплению вкусовых веществ Д) разрыхлению теста	
11.	Предварительная расстойка тестовых заготовок проводится ?	А) после деления теста Б) после формования В) после округления Г) после выпечки	
12.	Охлаждение х/б изделий проводят	А) после предварительной расстойки Б) после отпуска В) после выпекания Г) после окончательной расстойки	
13.	Укажите компоненты, которые называют «сдобой»	А) мука Б) сахар В) маргарин Г) соль	
14.	Тесто из «слабой» муки рекомендуют:	А) интенсивно обминать 2-3 раза Б) осторожно обминать 1 раз В) осторожно обминать 3-4 раза Г) не обминать	
15	Что такое клейковина?	А) растворимые белки Б) набухшие в воде белки В) клейстеризованный крахмал	
16	Определите вид брожения $C_6H_{12}O_6 = 2C_2H_5OH + 2CO_2$	А) спиртовое брожение Б) маслянокислое брожение В) молочно-кислое брожение, Г) уксуснокислое брожение,	

Если на поставленный вопрос из предложенных вариантов ответов выбраны не все возможные правильные ответы, ответ не засчитывается.

1 – 7 б – «2»

8 – 11 б - «3»

12 – 14 б – «4»

ТЕСТ

1. Что такое клейковина?

- а) растворимые белки
- б) набухшие в воде белки
- в) клейстеризованный крахмал

2. Меланж это:

- а) замороженный желток яйца
- б) яичный порошок
- в) замороженная смесь желтка и белка

3. Кислотность пшеничного теста должна быть:

- а) 3-6Н
- б) 11-12Н
- в) 1-2Н

4. Молочнокислое брожение вызывается:

- а) дрожжами
- б) молочнокислыми бактериями
- в) дрожжами и молочнокислыми бактериями

5. Укажите в каком виде добавляют соль в дрожжевое тесто?

- а) в сухом
- б) вместе с мукой
- в) в растворенном

6. Какой способ разрыхления дрожжевого теста?

- а) биологический
- б) химический
- в) механический

7. Отлежка муки это:

- а) хранение муки
- б) созревание муки
- в) период хранения, необходимый для созревания муки

8. Свежесть муки характеризуется:

- а) цветом
- б) зольностью
- в) кислотностью

9. Пирожные и торты после отделки заварным кремом хранят в холодильной камере при температуре 2 - 6 градусов не более:

- а) 6 часов
- б) 24 часа
- в) 72 часа

Тема урока: Приготовление изделий из бездрожжевого теста

1. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:

- 1) со слабой клейковиной;
- 2) со средней клейковиной;
- 3) с сильной клейковиной.

2. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

- 1) 200-225 0С;
- 2) 250-300 0С;
- 3) 125-150 0С.

3. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:

- 1) яйцепродуктов;
- 2) лимонной кислоты;
- 3) сахара.

4. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

- 1) сахар и разрыхлитель;
- 2) соль и сливочное масло;
- 3) яйца и вода.

5. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

- 1) яичные белки;
- 2) сахар;
- 3) мука.