

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«МУРМАНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ Н.Е. МОМОТА»
ЦЕНТР ОПЕРЕЖАЮЩЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ**

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом

Протокол № 3
«18» мая 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
/В.А. Милиев /
Приказ № 341
«17» мая 2023 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБУЧЕНИЯ**

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ**

16472 «ПЕКАРЬ»

г. Мурманск
2023

Целью реализации программы подготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего 16472 «Пекарь». Программа направлена на профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего «Пекарь». По результатам профессионального обучения и успешной сдачи квалификационного экзамена слушателю присваивается квалификация «Пекарь» 3 квалификационного разряда, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего).

Разработчик(и): Бабилов Денис Васильевич Преподаватель

Организация: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области "Мурманский строительный колледж имени Н.Е. Момота"

Рассмотрено на заседании

Методического совета

Центра опережающей профессиональной подготовки

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ Г.

Председатель _____ / _____

Оглавление

1. Общая характеристика программы	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы	4
1.2. Цели реализации программы	4
1.3. Требования к слушателям	4
1.4. Требования к результатам освоения программы	4
1.5. Форма документа.....	4
2. Учебный план	5
3. Календарный учебный график.....	6
4. Программы учебных модулей.....	7
5. Организационно-педагогические условия реализации программы.....	8
5.1. Материально-техническое обеспечение	8
5.2. Кадровое обеспечение	8
5.3. Организация образовательного процесса	8
5.4. Информационное обеспечение обучения	8
6. Контроль и оценка результатов освоения программы	9
Бланк согласования программы.....	10
Фонд оценочных средств.....	11

1. Общая характеристика программы

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно- правовую основу разработки программы составляют:

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- 1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 2) Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513;
- 3) Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- 4) Профессиональный стандарт 33.014 «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н.

1.2. Цели реализации программы

Целью реализации программы подготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего 16472 «Пекарь».

1.3. Требования к слушателям

Программа направлена на профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего «Пекарь».

1.4. Требования к результатам освоения программы

Результатом освоения программы является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1	Осуществлять трудовую деятельность в соответствии с действующим трудовым законодательством
ПК 2.1	Готов обеспечивать соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности в профессиональной деятельности
ПК 3.1	Соблюдать санитарно-гигиенические требования в кондитерском производстве
ПК 4.1	Подготавливать и дозировать сырье
ПК 5.1	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 6.1	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 7.1	Приготовление и слоеного теста и выпечка слоеной продукции

1.5. Форма документа

По результатам освоения программы выдается: Свидетельство о профессии рабочего, _____ должности _____ служащего

2. Учебный план

Наименование компонентов программы	Объем программы (академические часы)							
	Всего	В том числе с применением ДОТ и ЭО	Самостоятельная работа	Консультация	Нагрузка во взаимодействии с преподавателями			
					Теоретическое обучение	Практические и лабораторные работы	Практика (стажировка)	Промежуточная аттестация, форма
Модуль 1 Рынок труда	6				2	2		2, Зачёт
Модуль 2 Охрана труда и техника безопасности	6				2	2		2, Зачёт
Модуль 3 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	8				2	4		2, Зачёт
Модуль 4 Организация работы	18				8	8		2, Зачёт
Модуль 5 Хлеб и	50					48		2, Зачёт

хлебобулочные изделия								
Модуль 6 Сдобные изделия	24					22		2, Зачёт
Модуль 7 Слоеные изделия	26					24		2, Зачёт
Итоговая аттестация	6							Квалификационный экзамен
Итого по программе	144							

3. Календарный учебный график

Компоненты программы	Вид учебной нагрузки	Временные параметры (недели)				Всего
		1	2	3	4	
Модуль 1 Рынок труда	Аудиторное обучение	4				4
	Промежуточная аттестация	2				2
Модуль 2 Охрана труда и техника безопасности	Аудиторное обучение	4				4
	Промежуточная аттестация	2				2
Модуль 3 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Аудиторное обучение	6				6
	Промежуточная аттестация	2				2
Модуль 4 Организация работы	Аудиторное обучение	16				16
	Промежуточная аттестация		2			2
Модуль 5 Хлеб и хлебобулочные изделия	Аудиторное обучение		34	14		48
	Промежуточная аттестация			2		2
Модуль 6 Сдобные изделия	Аудиторное обучение			20	2	22
	Промежуточная аттестация				2	2
Модуль 7 Слоеные изделия	Аудиторное обучение				24	24
	Промежуточная аттестация				2	2
Итоговая аттестация	Квалификационный экзамен				6	6

Итого в неделю	36	36	36	36	144
-----------------------	----	----	----	----	-----

4. Программы учебных модулей

4.1. Модуль 1. Рынок труда

Модуль “Рынок труда” относится к образовательному циклу дисциплин программы профессионального обучения

4.1.1. Цели реализации модуля

Формирование знаний о нормативно-правовой базе функционирования регионального рынка труда, особенностях индивидуального предпринимательства

4.1.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1	Осуществлять трудовую деятельность в соответствии с действующим трудовым законодательством

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

осуществления трудовой деятельности в соответствии с действующим трудовым законодательством

- знать:

систему учреждений и организаций, обеспечивающих функционирование регионального рынка труда; нормативно-правовую базу профессиональной деятельности

- уметь:

использовать знания о самозанятости и индивидуальном предпринимательстве в трудовой деятельности

4.1.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной	Объем часов
-----------------------------------	---	-------------

	работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	
1	2	3
Тема "Основы теории рынка труда"	Содержание: Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого. Нормативно-правовая база профессиональной деятельности	2
	<i>Лекция</i> Инфраструктура регионального рынка труда	2
Тема "Занятость населения как основная характеристика рынка труда. Самозанятость"	Содержание: Занятость населения как показатель баланса спроса и предложения рабочей силы. Осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого	2
	<i>Практическое занятие</i> Основы самозанятости	2
Промежуточная аттестация	Зачёт Тестирование	2
Итого:		6

4.1.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория Основы экономики и менеджмента	1 Ноутбук 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)

4.1.5. Кадровое обеспечение

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого раздела (дисциплины/модуля)

4.1.6. Организация образовательного процесса

Реализуемый модуль предполагает практико-ориентированное теоретическое обучение. Организационными формами обучения являются лекция и практическое занятие.

4.1.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Борисов Е. Ф. Основы экономики: учебник и практикум для СПО [Текст] / Е. Ф. Борисов. — 7-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2016. - 383 с.
2. Кязимов К. Г. Рынок труда и занятость населения: учебник для среднего профессионального образования [Текст] / К. Г. Кязимов. — 4-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2022. — 214 с.

Дополнительная литература:

1. Липсиц И. В. Экономика: учебник [Текст] / И.В. Липсиц. — Москва: КНОРУС, 2018. — 278 с.

4.1.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Осуществлять трудовую деятельность в соответствии с действующим трудовым законодательством	Знать: нормативно-правовую базу профессиональной деятельности Уметь: использовать знания о самозанятости и индивидуальном предпринимательстве в трудовой деятельности. Владеть навыками: осуществления трудовой деятельности в соответствии с действующим трудовым законодательством

Форма и вид аттестации по модулю:

Зачет, тестирование

4.2. Модуль 2. Охрана труда и техника безопасности

Модуль "Охрана труда и техника безопасности относится к общепрофессиональным дисциплинам программы профессионального обучения

4.2.1. Цели реализации модуля

Формирование профессиональных компетенций безопасного выполнения работ по компетенции “Поварское дело”

4.2.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 2.1	Готов обеспечивать соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности в профессиональной деятельности

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

Соблюдения требований охраны труда и правил техники безопасности в профессиональной деятельности

- знать:

нормативные правовые акты по охране труда в пищевой промышленности

- уметь:

осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с требованиями безопасности

4.2.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Охрана труда и техника безопасности в общественном питании"	Содержание: Требования охраны труда; Техника безопасности	4
	Лекция Требования охраны труда	2

	<i>Практическое занятие</i> Техника безопасности	2
Промежуточная аттестация	Зачёт Тестирование	2
Итого:		6

4.2.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория Охрана труда	1 Ноутбук/компьютер 2 Проектор с hdmi кабелем (Acer H6517ABD) 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)

4.2.5. Кадровое обеспечение

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого раздела (дисциплины/модуля); мастера производственного обучения: наличие квалификационного разряда на 1-2 разряда выше базового с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4.2.6. Организация образовательного процесса

Практико-ориентированные образовательные технологии

4.2.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник [Текст]/ В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320с

Дополнительная литература:

1. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник [Текст]/ В.А. Девисилов — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013. — 448 с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования [Электронный ресурс] / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов /Издательский центр «Академия» - <http://ucris.ru/Электронные%20книги/Повар-кондитер/Бурашников%20Ю.М.%20Охрана%20труда.pdf>

4.2.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 2.1 Готов обеспечивать соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности в профессиональной деятельности	Знать: нормативные правовые акты по охране труда в пищевой промышленности Уметь: осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с требованиями безопасности Владеть навыками: Соблюдений требований охраны труда и правил техники безопасности в профессиональной деятельности

Форма и вид аттестации по модулю:

Зачет, тестирование

4.3. Модуль 3. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Модуль “Основы физиологии питания, санитарии и гигиены ” относится к общепрофессиональному циклу программы профессиональной подготовки.

4.3.1. Цели реализации модуля

Формирование базовых теоретических знаний, необходимых для безопасного выполнения работ.

4.3.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 3.1	Соблюдать санитарно-гигиенические требования в кондитерском производстве

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

производства продукции в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями

- знать:

- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- схему микробиологического контроля;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения

- уметь:

- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов

4.3.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Физиология питания"	Содержание: состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания.	2
	<i>Лекция</i> Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания	2
Тема "Санитария и гигиена в пищевом производстве"	Содержание: требования личной гигиены, санитарные требования к дрожжевому, мучному и кондитерскому цеху.	4
	<i>Практическое занятие</i> Требования к соблюдению личной и производственной	2

	гигиены пекаря	
	<i>Практическое занятие</i> Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	2
Промежуточная аттестация	Зачёт Тестирование	2
Итого:		8

4.3.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория Учебная аудитория микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1 Ноутбук 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)

4.3.5. Кадровое обеспечение

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого раздела (дисциплины/модуля); мастера производственного обучения: наличие квалификационного разряда на 1-2 разряда выше базового с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4.3.6. Организация образовательного процесса

Применение практико-ориентированных технологий в обучении

4.3.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом

производстве: учебник для нач. проф. образования [Текст] / Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол. - М.: Изд. центр «Академия», 2016. - 160с.

2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования [Текст] / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352с

Дополнительная литература:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования [Текст] / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 256 с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения - <https://www.rosпотребнадзор.ru/upload/iblock/789/0001202011120001.pdf>

2. Методическое пособие по применению принципов ХАССП предприятиями, оказывающими населению услуги общественного питания https://gosuslugi.pnzreg.ru/upload/FRGU/c8d/hassp_1_.pdf

3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 14 июля 2021 года) https://urfu.ru/fileadmin/user_upload/common_files/docs_units/oseb/TR_TS_021-2011_Tekhnicheskii_reglament_Tamozhennogo_sojuza_O_bezопасности_pishchevoi_produkcii.pdf

4.3.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 3.1 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в	Знать: санитарно-гигиенические требования в кондитерском производстве. Уметь: обеспечивать выполнение санитарно-

кондитерском производстве	эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации кондитерских изделий. Владеть навыками: производства продукции в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
---------------------------	---

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - зачет, вид - тестирование.

4.4. Модуль 4. Организация работы

Модуль "Организация работы" относится к общепрофессиональным дисциплинам программы профессионального обучения

4.4.1. Цели реализации модуля

Формирование профессиональных компетенций производства изделий от подготовки сырья до хранения готовых изделий

4.4.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 4.1	Подготавливать и дозировать сырье

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;

- знать:

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в

соответствии с рецептурой;

- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста

- уметь:

- соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста
- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;
- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;

4.4.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Этапы производства изделий от подготовки сырья до хранения готовых	Содержание: ингредиенты, сырье, добавки и улучшители, используемые в хлебопекарном производстве. технология замеса, правила контроля температуры, технология предварительной расстойки и окончательного формирования теста, операции раскатки теста и способы загрузки	8

изделий"	хлебопекарных форм, технология расстойки и выпечки хлебобулочных изделий; температура выпечки.	
	<i>Лекция</i> Основное и дополнительное сырье для хлебопечения	2
	<i>Лекция</i> Технологические процессы замеса и приготовления теста.	2
	<i>Лекция</i> Расстойка, выпечка и охлаждение изделий	2
	<i>Практическое занятие</i> Анализ качества основного и дополнительного сырья.	2
Тема "Составление рецептур, технологических карт на хлеб и хлебобулочные изделия"	Содержание: правила оформления технологических карт, технологические расчеты хлебобулочного производства, рецептуры хлебобулочных изделий	8
	<i>Лекция</i> Оформление технологических карт. Унифицированная и производственная рецептуры	2
	<i>Практическое занятие</i> Составление технологических карт на хлебобулочные изделия	2
	<i>Практическое занятие</i> Унифицированные рецептуры хлебобулочных изделий	2
	<i>Практическое занятие</i> Производственные рецептуры хлебобулочных изделий	2
Промежуточная аттестация	Зачёт тестирование	2
Итого:		18

4.4.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Мастерская Поварская мастерская	1 Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); 2 Весы настольные электронные (профессиональные) 3 Конвекционная печь или жарочный шкаф;

- | |
|---|
| 4 Кулер для воды |
| 5 Миски нержавеющей сталь |
| 6 Мусорная корзина |
| 7 Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок |
| 8 Ножницы для рыбы, птицы |
| 9 Ноутбук/компьютер |
| 10 Общее освещение |
| 11 Огнетушитель углекислотный ОУ-1 |
| 12 Пароконвектомат; |
| 13 Слайсер |
| 14 Стол производственный |
| 15 Шкаф морозильный; |
| 16 Шкаф холодильный |
| 17 Электричество: точка на 220 Вольт |
| 1 Пакет Microsoft Office 2016 |

4.4.5. Кадровое обеспечение

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого раздела (дисциплины/модуля); мастера производственного обучения: наличие квалификационного разряда на 1-2 разряда выше базового с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4.4.6. Организация образовательного процесса

Практико-ориентированные образовательные технологии

4.4.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. 1. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник [Текст]/ И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с.
2. 2. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования [Текст]/ О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 252 с
3. 3. Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие [Текст]/ Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. Москва: КноРус, 2019. — 302 с

Дополнительная литература:

1. 1. Васюкова, Анна Тимофеевна. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие [Текст]/ А.Т. Васюкова. – Москва: РУСАЙНС, 2017. – 250 с

Электронные и интернет-ресурсы:

1. 3. Производственные рецептуры на отдельные сорта хлеба <https://helpiks.org/6-88153.html>
2. 4. ГОСТ Р 55972-2014 Изделия хлебобулочные. Рецепт и технологическая инструкция. Национальный стандарт РФ. <https://ohranatruda.ru/upload/iblock/9c4/4293772427.pdf>
3. 1. Сборник рецептов в хлебопекарной отрасли <https://ssnab.ru/upload/iblock/7da/7da1656e9307d1913981d04070b98e2b.pdf>
4. 2. Кох, Д. А. Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие / Д. А. Кох, Н. А. Гречишникова, Н. Н. Типсина; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 2020. – 176

<http://www.kgau.ru/new/student/43/content/93.pdf>

4.4.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 4.1 Подготавливать и дозировать сырье	Знать: характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство Уметь: соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям Владеть навыками: хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;

Форма и вид аттестации по модулю:

Зачет, тестирование

4.5. Модуль 5. Хлеб и хлебобулочные изделия

Модуль “Хлеб и хлебобулочные изделия” относится к профессиональному модулю программы профессиональной подготовки.

4.5.1. Цели реализации модуля

формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего 16472 «Пекарь».

4.5.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 5.1	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий

- знать:

- способы изменения температуры дрожжей
- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство
- способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;
- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
- правила безопасного обслуживания оборудования;
- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;

- уметь:

- размножать и выращивать дрожжи;
- активировать прессованные дрожжи;
- обслуживать оборудование дрожжевого цеха;
- соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;
- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;
- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования

тестовых заготовок и расстойки теста;

- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
- загружать полуфабрикаты в печь;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий при выпечке;
- разгружать печь;
- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;

4.5.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Хлеб, изготовленный на выброженных дрожжевых полуфабрикатах"	Содержание: подбор сырья, замес теста, технологический процесс брожения, формования, расстойки и выпечки хлеба	8
	<i>Практическое занятие</i> Технология изготовления хлеба на выброженных дрожжевых полуфабрикатах	8
Тема "Пшеничный хлеб на заквасках"	Содержание: подбор сырья, замес теста, технологический процесс брожения, формования и выпечка пшеничного хлеба	6
	<i>Практическое занятие</i> Технология изготовления пшеничного хлеба на закваске	6
Тема "Ржаной хлеб на заквасках"	Содержание: подбор сырья, замес теста, технологический процесс брожения, формования и выпечка ржаного хлеба на закваске	6
	<i>Практическое занятие</i>	6

	Технология изготовления ржаного хлеба на закваске	
Тема "Хлеб безопасным способом"	Содержание: подбор сырья, замес теста, технологический процесс брожения, формования и выпечка хлеба без опарным способом	6
	<i>Практическое занятие</i> Технология изготовления хлеба безопасным способом	6
Тема "Классический багет и декоративные виды разделки багетов"	Содержание: подбор сырья, замес теста, технологический процесс брожения, формования и выпечка багетов	6
	<i>Практическое занятие</i> Технология изготовления багета	6
Тема "Хлебные булочки"	Содержание: подбор сырья, замес теста, технологический процесс брожения, формования и выпечка хлебные булочки	8
	<i>Практическое занятие</i> Технология изготовления хлебных булочек из разных видов сырья.	8
Тема "Русские национальные хлебобулочные изделия"	Содержание: замешивать тесто, осуществлять технологический процесс выпечки калачей, осуществлять технологический процесс выпечки кренделей, осуществлять технологический процесс выпечки баранок	8
	<i>Практическое занятие</i> Технология изготовления калачей	2
	<i>Практическое занятие</i> Технология изготовления кренделей	4
	<i>Практическое занятие</i> Технология изготовления баранок	2
Промежуточная аттестация	Зачёт тестирование	2
Итого:		50

4.5.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Мастерская Поварская мастерская	1 Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

- | | |
|----|---|
| 2 | Весы настольные электронные (профессиональные) |
| 3 | Конвекционная печь или жарочный шкаф; |
| 4 | Кулер для воды |
| 5 | Миски нержавеющей сталь |
| 6 | Мусорная корзина |
| 7 | Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок |
| 8 | Ножницы для рыбы, птицы |
| 9 | Ноутбук/компьютер |
| 10 | Общее освещение |
| 11 | Огнетушитель углекислотный ОУ-1 |
| 12 | Пароконвектомат; |
| 13 | Слайсер |
| 14 | Стол производственный |
| 15 | Шкаф морозильный; |
| 16 | Шкаф холодильный |
| 17 | Электричество: точка на 220 Вольт |
| 1 | Пакет Microsoft Office 2016 |

4.5.5. Кадровое обеспечение

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого раздела (дисциплины/модуля); мастера производственного обучения: наличие квалификационного разряда на 1-2 разряда выше базового с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4.5.6. Организация образовательного процесса

Применение практико-ориентированных технологий в обучении

4.5.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник [Текст] // И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования [Текст]/Л. В. Мармузова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 436 с.
3. Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие [Текст]/ Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. Москва: КноРус, 2019. — 302 с.
4. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования [Текст]/ О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 252 с

Дополнительная литература:

1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования [Текст]/Т.Б. Цыганова.- 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 448 с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. Виды хлеба, изготовленного на выброженных дрожжевых полуфабрикатах <https://poisk-ru.ru/s15064t27.html>
2. Технологическая инструкция по производству изделий булочных недлительного хранения <https://tehnolog.com/2018/01/05/tehnologicheskaya-instruktsiya-po-proizvodstvu-izdelij-bulochnyh-nedlitelnogo-hraneniya/>

4.5.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	Знать: способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; Уметь: соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания; делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; Владеть навыками: выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий

Форма и вид аттестации по модулю:

Зачет, практическое задание

4.6. Модуль 6. Сдобные изделия

Модуль "Сдобные изделия" относится к профессиональному модулю программы профессиональной подготовки.

4.6.1. Цели реализации модуля

Формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего 16472 «Пекарь».

4.6.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 6.1	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

Приготовления и выпечка сдобных изделий

- знать:

- способы изменения температуры дрожжей;
- методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы;
- методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей;
- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- структуру и физические свойства различных видов теста;
- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста

- уметь:

- обслуживать оборудование дрожжевого цеха;
- соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;
- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим

показателям;

- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;
- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
- загружать полуфабрикаты в печь;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий при выпечке;
- разгружать печь;
- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;

4.6.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Технология изготовления плетеных изделий"	Содержание: подбор сырья, замес теста, осуществление технологического процесса брожения, формование, расстойка и выпечка плетеных хлебобулочных изделий; производство различных техник плетения из разного количества жгутов	10
	<i>Практическое занятие</i> Технологический процесс изготовления плетеных изделий из двух и трех жгутов	2
	<i>Практическое занятие</i> Технологический процесс изготовления плетеных изделий из четырех и пяти жгутов	2

	<i>Практическое занятие</i> Технологический процесс изготовления плетеных изделий из шести и восьми жгутов	2
	<i>Практическое занятие</i> Технологический процесс изготовления плетеных изделий из пяти жгутов	2
	<i>Практическое занятие</i> Плетение мелкоштучных изделий. Плетение «Звезда»	2
Тема "Изготовление начинок для сдобных изделий."	Содержание: технологический цикл подготовки фруктов к переработке и обработки ягод и фруктов, подготовки гастрономических начинок.	6
	<i>Практическое занятие</i> Технологический процесс производства начинок для сдобы.	6
Тема "Технология изготовления бриоши "	Содержание: технологический процесс изготовления бриоши; использовать различные способы формования; подготавливать различные виды начинок.	6
	<i>Практическое занятие</i> Технологический процесс изготовления бриоши	6
Промежуточная аттестация	Зачёт Практическая работа	2
Итого:		24

4.6.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Мастерская Поварская мастерская	1 Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); 2 Весы настольные электронные (профессиональные) 3 Конвекционная печь или жарочный шкаф; 4 Кулер для воды 5 Миски нержавеющей стали 6 Мусорная корзина 7 Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок 8 Ножницы для рыбы, птицы

9	Ноутбук/компьютер
10	Общее освещение
11	Огнетушитель углекислотный ОУ-1
12	Пароконвектомат;
13	Слайсер
14	Стол производственный
15	Шкаф морозильный;
16	Шкаф холодильный
17	Электричество: точка на 220 Вольт
1	Пакет Microsoft Office 2016

4.6.5. Кадровое обеспечение

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого раздела (дисциплины/модуля); мастера производственного обучения: наличие квалификационного разряда на 1-2 разряда выше базового с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4.6.6. Организация образовательного процесса

Применение практико-ориентированных технологий в обучении

4.6.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Васюкова, Анна Тимофеевна. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие [Текст]/ А.Т. Васюкова. – Москва: РУСАЙНС, 2017. – 250 с.
2. Кузнецова Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий:

учебник для студ. учреждений сред. проф. образования [Текст]/ Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. — 7-е изд., испр. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 400 с.

3. Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие [Текст]/ Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. Москва: КноРус, 2019. — 302 с.

4. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования [Текст]/ О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 252 с

Дополнительная литература:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования [Текст]/ Н.Г.Бутейкис. — 13-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 336 с,

Электронные и интернет-ресурсы:

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

[http://ucris.ru/Электронные%20книги/Повар-](http://ucris.ru/Электронные%20книги/Повар-кондитер/Бурчакова%20Приготов.%20хлебобулочных.pdf)

[кондитер/Бурчакова%20Приготов.%20хлебобулочных.pdf](http://ucris.ru/Электронные%20книги/Повар-кондитер/Бурчакова%20Приготов.%20хлебобулочных.pdf)

2. Технология приготовления мучных кондитерских изделий

<https://zhatk.edu.kz/images/metodkop/ebooks/Технология%20мучных%20кондитерских%20изделий%20.pdf>

3. Французские хлебобулочные изделия. Бриошь <https://infourok.ru/francuzskie-hlebobulochnye-izdeliya-briosh-6502774.html>

4. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий [https://politechnsk.ru/images/Files/PedSostav/Osipova-](https://politechnsk.ru/images/Files/PedSostav/Osipova-E.P./Сборник%20рецептур%20мучных%20кондитерских%20изделий.pdf)

[Е.Р./Сборник%20рецептур%20мучных%20кондитерских%20изделий.pdf](https://politechnsk.ru/images/Files/PedSostav/Osipova-E.P./Сборник%20рецептур%20мучных%20кондитерских%20изделий.pdf)

4.6.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 6.1 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.	Знать: технологический процесс брожения, формования расстойку и выпечку плетеных хлебобулочных изделий Уметь: подбирать сырье, замешивать тесто, осуществлять технологический процесс брожения, формования, расстойки и выпечки плетеных хлебобулочных изделий; производить различные техники плетения из разного количества жгутов Владеть навыками: выпечки плетеных хлебобулочных изделий

Форма и вид аттестации по модулю:

Зачет, практическое задание

4.7. Модуль 7. Слоеные изделия

Модуль “Слоеные изделия” к профессиональному модулю программы профессиональной подготовки

4.7.1. Цели реализации модуля

Формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего 16472 «Пекарь».

4.7.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 7.1	Приготовление и слоеного теста и выпечка слоеной продукции

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

Выпечки из слоеного теста с различными видами начинок

- знать:

- Рецептуру слоенного теста
- Технологический процесс изготовления круассанов
- Технологический процесс подготовки слойки к выпечке
- Виды и способы оформления датской слойки
- Технологический процесс изготовления датской слойки с гастрономической начинкой

- уметь:

- выбирать сырье, подготавливать слоеное тесто, разделявать, расстаивать, выпекать и оформлять продукцию
- подготавливать сырье в соответствии с рецептурой, жиры для слоения теста, производить различные методы слоения теста.
- подготавливать слоеное тесто для слойки и различные виды начинок
- формовать и расстаивать слойки в соответствии с техническим регламентом
- изготавливать слоеное тесто в соответствии с рецептурой, выпекать датские слойки с различными видами начинок
- изготавливать кремы и гели, оформлять готовые слойки
- подготавливать сырье, замешивать слоеное тесто, формовать, выпекать оформлять датскую слойку с различными видами гастрономических начинок (томат-базилик, чеснок-зелень и др.)

4.7.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Технология изготовления круассанов"	Содержание: подготовка сырья в соответствии с рецептурой, жиры для слоения теста, методы слоения теста, подготавливать слоеное тесто, разделявать,	6

	расстойка, выпечка и оформление продукции.	
	<i>Практическое занятие</i> Замес слоеного теста	2
	<i>Практическое занятие</i> Технологический процесс изготовления круассанов	4
Тема "Технология изготовления датской слойки с начинкой до выпечки."	Содержание: подготовка слоеного теста для слойки и различных видов начинок, формовка и расстойка слойки в соответствии с техническим регламентом	6
	<i>Практическое занятие</i> Замес слоеного теста. Приготовление начинки	2
	<i>Практическое занятие</i> Технологический процесс подготовки слойки к выпечке	4
Тема "Технология изготовления датской слойки с начинкой после выпечки"	Содержание: изготовление слоеного теста в соответствии с рецептурой, выпечка датских слоев с различными видами начинок	6
	<i>Практическое занятие</i> Подготовка слоеного теста и выпечка	2
	<i>Практическое занятие</i> Оформление датской слойки	4
Тема "Технология изготовления датской слойки с гастрономической начинкой"	Содержание: подготовка сырья, замес слоеного теста, формовка, выпечка и оформление датской слойки с различными видами гастрономических начинок (томат-базилик, чеснок-зелень и др.)	6
	<i>Практическое занятие</i> Технологический процесс изготовления датской слойки с гастрономической начинкой	6
Промежуточная аттестация	Зачёт Практическая работа	2
Итого:		26

4.7.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Мастерская Поварская	1 Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

мастерская	2 Весы настольные электронные (профессиональные) 3 Конвекционная печь или жарочный шкаф; 4 Кулер для воды 5 Миски нержавеющей сталь 6 Мусорная корзина 7 Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок 8 Ножницы для рыбы, птицы 9 Ноутбук/компьютер 10 Общее освещение 11 Огнетушитель углекислотный ОУ-1 12 Пароконвектомат; 13 Слайсер 14 Стол производственный 15 Шкаф морозильный; 16 Шкаф холодильный 17 Электричество: точка на 220 Вольт 1 Пакет Microsoft Office 2016
------------	--

4.7.5. Кадровое обеспечение

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого раздела (дисциплины/модуля); мастера производственного обучения: наличие квалификационного разряда на 1-2 разряда выше базового с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4.7.6. Организация образовательного процесса

Применение практико-ориентированных технологий

4.7.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Васюкова, Анна Тимофеевна. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие [Текст]/ А.Т. Васюкова. – Москва: РУСАЙНС, 2017. – 250 с.
2. Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие [Текст]/ Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. Москва: КноРус, 2019. — 302 с.
3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования [Текст]/ О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 252 с

Дополнительная литература:

1. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырьё, технологии, ассортимент: учебное пособие [Текст] / А. С. Романов, О. А. Ильина, С. В. Краус, В. С. Иунихина. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 635 с

Электронные и интернет-ресурсы:

1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий
<https://zhatk.edu.kz/images/metodkop/ebooks/Технология%20мучных%20кондитерских%20изделий%20.pdf>

4.7.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 7.1 Приготовление и слоеного теста и выпечка слоеной продукции	Знать:Рецептуру слоеного теста Технологический процесс изготовления круассанов Технологический процесс подготовки слойки к выпечке Виды и способы оформления датской слойки Уметь:выбирать сырье, подготавливать слоеное тесто, разделявать, расстаивать, выпекать и оформлять продукцию подготавливать сырье в соответствии с рецептурой, жиры для слоения теста,

производить различные методы слоения теста. подготавливать слоеное тесто для слойки и различные виды начинок формовать и расстивать слойки в соответствии с техническим регламентом изготавливать слоеное тесто в соответствии с рецептурой, выпекать датские слойки с различными видами начинок изготавливать кремы и гели, оформлять готовые слойки подготавливать сырье, замешивать слоеное тесто, формовать, выпекать оформлять датскую слойку с различными видами гастрономических начинок (томат-базилик, чеснок-зелень и др.) Владеть навыками: Выпечки из слоеного теста с различными видами начинок

Форма и вид аттестации по модулю:

Зачет, практическая работа

5. Организационно-педагогические условия реализации программы

5.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория Учебная аудитория микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1 Ноутбук 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)
Учебная аудитория Охрана труда	1 Ноутбук/компьютер 2 Проектор с hdmi кабелем (Acer H6517ABD) 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)
Мастерская Поварская мастерская	1 Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); 2 Весы настольные электронные (профессиональные) 3 Конвекционная печь или жарочный шкаф; 4 Кулер для воды 5 Миски нержавеющей сталь 6 Мусорная корзина 7 Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок 8 Ножницы для рыбы, птицы 9 Ноутбук/компьютер 10 Общее освещение 11 Огнетушитель углекислотный ОУ-1 12 Пароконвектомат; 13 Слайсер 14 Стол производственный 15 Шкаф морозильный; 16 Шкаф холодильный 17 Электричество: точка на 220 Вольт

	1 Пакет Microsoft Office 2016
Учебная аудитория Основы экономики и менеджмента	1 Ноутбук 1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)

5.2. Кадровое обеспечение

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого раздела (дисциплины/модуля); мастера производственного обучения: наличие квалификационного разряда на 1-2 разряда выше базового с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5.3. Организация образовательного процесса

Обучение предполагает применение практико-ориентированных технологий

5.4. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Борисов Е. Ф. Основы экономики: учебник и практикум для СПО [Текст] / Е. Ф. Борисов. — 7-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2016. - 383 с.
2. Кязимов К. Г. Рынок труда и занятость населения: учебник для среднего профессионального образования [Текст] / К. Г. Кязимов. — 4-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2022. — 214 с.

3. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник [Текст]/ В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320с
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования[Текст]/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд. центр «Академия», 2016. - 160с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования [Текст] / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352с
6. 1. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник [Текст]/ И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с.
7. 2. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования [Текст]/ О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 252 с
8. 3. Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие [Текст]/ Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. Москва: КноРус, 2019. — 302 с
9. 1. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник [Текст]/ / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с.
10. 2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования [Текст]/Л. В. Мармузова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 436 с.

11. 3. Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие [Текст]/ Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. Москва: КноРус, 2019. — 302 с.
12. 4. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования [Текст]/ О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 252 с
13. Васюкова, Анна Тимофеевна. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие [Текст]/ А.Т. Васюкова. – Москва: РУСАЙНС, 2017. – 250 с.
14. Кузнецова Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования [Текст]/ Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. — 7-е изд., испр. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 400 с.
15. Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие [Текст]/ Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. Москва: КноРус, 2019. — 302 с.
16. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования [Текст]/ О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 252 с
17. Васюкова, Анна Тимофеевна. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие [Текст]/ А.Т. Васюкова. – Москва: РУСАЙНС, 2017. – 250 с.
18. Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие [Текст]/ Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. Москва: КноРус, 2019. — 302 с.
19. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования [Текст]/ О. Г. Чижикова, Л.

О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 252 с

Дополнительная литература:

1. Липсиц И. В. Экономика: учебник [Текст] / И.В. Липсиц. — Москва: КНОРУС, 2018. — 278 с.
2. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник [Текст]/ В.А. Девсилов — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013. — 448 с.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования [Текст]/ З.П. Матюхина. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 256 с.
4. 1. Васюкова, Анна Тимофеевна. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие [Текст]/ А.Т. Васюкова. — Москва: РУСАЙНС, 2017. — 250 с
5. 1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования [Текст]/Т.Б. Цыганова.- 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 448 с.
6. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования [Текст]/ Н.Г.Бутейкис. — 13-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 336 с,
7. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырьё, технологии, ассортимент: учебное пособие [Текст] / А. С. Романов, О. А. Ильина, С. В. Краус, В. С. Иунихина. — М.: ДеЛи плюс, 2016. — 635 с

Электронные и интернет-ресурсы:

1. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования [Электронный ресурс] / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов /Издательский центр «Академия» -

- <http://ucris.ru/Электронные%20книги/Повар-кондитер/Бурашников%20Ю.М.%20Охрана%20труда.pdf>
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения - <https://www.rospotrebnadzor.ru/upload/iblock/789/0001202011120001.pdf>
3. Методическое пособие по применению принципов ХАССП предприятиями, оказывающими населению услуги общественного питания https://gosuslugi.pnzreg.ru/upload/FRGU/c8d/hassp_1_.pdf
4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 14 июля 2021 года) https://urfu.ru/fileadmin/user_upload/common_files/docs_units/oseb/TR_TS_021-2011_Tekhnicheskii_reglament_Tamozhennogo_sojuza_O_bezопасности_pishchevoi_produkcii.pdf
5. 3. Производственные рецептуры на отдельные сорта хлеба <https://helpiks.org/6-88153.html>
6. 4. ГОСТ Р 55972-2014 Изделия хлебобулочные. Рецепт и технологическая инструкция. Национальный стандарт РФ. <https://ohranatruda.ru/upload/iblock/9c4/4293772427.pdf>
7. 1. Сборник рецептов в хлебопекарной отрасли <https://ssnab.ru/upload/iblock/7da/7da1656e9307d1913981d04070b98e2b.pdf>
8. 2. Кох, Д. А. Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие / Д. А. Кох, Н. А. Гречишникова, Н. Н. Типсина; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 2020. – 176 <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/93.pdf>
9. 1. Виды хлеба, изготовленного на выброженных дрожжевых полуфабрикатах <https://poisk-ru.ru/s15064t27.html>
10. 2. Технологическая инструкция по производству изделий булочных недлительного хранения <https://tehnolog.com/2018/01/05/tehnologicheskaya-instruktsiya-po-proizvodstvu-izdelij-bulochnyh-nedlitelnogo-hraneniya/>

11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <http://ucris.ru/Электронные%20книги/Повар-кондитер/Бурчакова%20Приготов.%20хлебобулочных.pdf>
12. Технология приготовления мучных кондитерских изделий <https://zhatk.edu.kz/images/metodkop/ebooks/Технология%20мучных%20кондитерских%20изделий%20.pdf>
13. Французские хлебобулочные изделия. Бриошь <https://infourok.ru/francuzskie-hlebobulochnye-izdeliya-briosh-6502774.html>
14. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий <https://politechnsk.ru/images/Files/PedSostav/Osipova-E.P./Сборник%20рецептур%20мучных%20кондитерских%20изделий.pdf>
15. Технология приготовления мучных кондитерских изделий <https://zhatk.edu.kz/images/metodkop/ebooks/Технология%20мучных%20кондитерских%20изделий%20.pdf>

6. Контроль и оценка результатов освоения программы

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Осуществлять трудовую деятельность в соответствии с действующим трудовым законодательством	Знать: нормативно-правовую базу профессиональной деятельности Уметь: использовать знания о самозанятости и индивидуальном предпринимательстве в трудовой деятельности. Владеть навыками: осуществления трудовой деятельности в соответствии с действующим трудовым законодательством
ПК 2.1 Готов обеспечивать соблюдение требований охраны труда и правил техники безопасности в профессиональной деятельности	Знать: нормативные правовые акты по охране труда в пищевой промышленности Уметь: осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с требованиями безопасности Владеть навыками: Соблюдений требований охраны труда и правил техники безопасности в профессиональной деятельности
ПК 3.1 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в кондитерском производстве	Знать: санитарно-гигиенические требования в кондитерском производстве. Уметь: обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации кондитерских изделий. Владеть навыками: производства продукции в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
ПК 4.1 Подготавливать и дозировать сырье	Знать: характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство Уметь: соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям Владеть навыками: хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
ПК 5.1 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	Знать: способы активации пресованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; Уметь: соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными

	методами готовность теста в процессе созревания; делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; Владеть навыками: выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий
ПК 6.1 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.	Знать: технологический процесс брожения, формования расстойку и выпечку плетеных хлебобулочных изделий Уметь: подбирать сырье, замешивать тесто, осуществлять технологический процесс брожения, формования, расстойки и выпечки плетеных хлебобулочных изделий; производить различные техники плетения из разного количества жгутов Владеть навыками: выпечки плетеных хлебобулочных изделий
ПК 7.1 Приготовление и выпечка слоеного теста и слоеной продукции	Знать:Рецептуру слоеного теста Технологический процесс изготовления круассанов Технологический процесс подготовки слойки к выпечке Виды и способы оформления датской слойки Уметь:выбирать сырье, подготавливать слоеное тесто, разделявать, расстаивать, выпекать и оформлять продукцию подготавливать сырье в соответствии с рецептурой, жиры для слоения теста, производить различные методы слоения теста. подготавливать слоеное тесто для слойки и различные виды начинок формовать и расстаивать слойки в соответствии с техническим регламентом изготавливать слоеное тесто в соответствии с рецептурой, выпекать датские слойки с различными видами начинок изготавливать кремы и гели, оформлять готовые слойки подготавливать сырье, замешивать слоеное тесто, формовать, выпекать оформлять датскую слойку с различными видами гастрономических начинок (томат-базилик, чеснок-зелень и др.) Владеть навыками: Выпечки из слоеного теста с различными видами начинок

Контроль и оценка результатов освоения программы:

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме промежуточной и итоговой аттестации обучающихся.

Формой проведения промежуточной аттестации слушателей являются зачет по завершению каждого модуля.

Оценка качества освоения программы осуществляется итоговой аттестационной комиссией в виде квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте.

Итоговая аттестация по программе: Квалификационный экзамен, Практическое задание.

Бланк согласования программы

16472 Пекарь

Наименование организации заказчика	
ФИО и должность представителя заказчика	
Замечания	
Предложения	

_____/_____
« ____ » _____ 20__ Г.

Фонд оценочных средств

Приложение №1

Фонд оценочных средств

для проведения аттестации
по программе профессионального обучения
по профессии рабочего/должности служащего
«16472 Пекарь»

Мурманск, 2023

Перечень вопросов теоретической части квалификационного экзамена

1. Показатели качества муки, являющиеся основными при определении сорта:

- а) вкус;
- б) цвет;
- в) влажность;
- г) крупность помола;
- д) количество клейковины.

2. Газообразующая способность муки зависит:

- а) от качества клейковины;
- б) от содержания собственных сахаров;
- в) от автолитической активности;
- г) от крупности помола.

3. Мука считается сильной:

- а) способная, при замесе поглощать большее количество воды;
- б) способная поглощать при замесе меньшее количество воды;
- в) изменяющая структуру при малом количестве воды;
- г) не изменяющая свою структуру при поглощении большого количества воды.

4. Цвет муки высшего сорта:

- а) белый с кремовым оттенком;
- б) белый с желтоватым оттенком;
- в) белый с серым оттенком;

г) серый.

5. Стандартная влажность муки:

а) 15%;

б) 13,5%;

в) 14%;

г) 14,5%.

6. Биологическим разрыхлителем теста является:

а) дрожжи;

б) сода;

в) яичные белки;

г) эссенция.

7. Оптимальная температура жизнедеятельности дрожжей

а) (+ 20) °С;

б) (+30) °С;

в) (+40) °С;

г) (+35) °С.

8. Для осахаривания заварки используется:

а) сахар;

б) солод;

в) мёд;

г) патока

9. Справедливо ли утверждение, что тесто готовят с использованием химических разрыхлителей:

а) да; б) может быть; в) нет; г) верно частично

10. Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному?

а) сахар

б) соль

в) патока

11. Каков срок хранения хлеба ржаного из обойной муки (нефасованного)?

а) 24 часа

б) 36 часов

в) 16 часов

12. Способы приготовления ржаного теста

а) на заквасках

б) на заварках

в) с использованием добавок

г) безопарный

д) опарный

13. Основным сырьем простых хлебобулочных изделий являются

а) мука

б) вода

в) соль

г) дрожжи

д) яйца

е) молоко

14. Окраску пшеничного хлеба обуславливают

- а) меланоидины
- б) каротины
- в) антоцианы
- г) ксантофилл
- д) хлорофилл

15. Дефектами мякиша хлеба являются

- а) липкость
- б) неравномерная пористость
- в) закал
- г) неправильная форма
- д) шероховатая поверхность

16. Для чего производят расстойку теста?

- а) для придания аромата тесту
- б) для снижения кислотности
- в) для разрыхления теста

17. Сдобные хлебобулочные изделия...

- а) изделия массой 200 г и менее
- б) изделия с влажностью менее 19 %

в) изделия, содержащие по рецептуре сахара и жиров в сумме 14 % и более

г) изделия, содержащие по рецептуре сахара и жира не более 7 %

18. Пористость хлеба – это...

а) отношение объема пор мякиша к общему объему хлебного мякиша, выраженное в процентах

б) количество продукции, полученное из 100 кг муки, выраженное в процентах

в) отношение объема пор мякиша к массе хлеба, выраженное в процентах

г) процентное отношение массы остывшего хлеба к массе горячего хлеба

19 . Допустимый дефект хлебобулочного изделия

а) крупный подрыв

б) след от делителя

в) мятые деформированные изделия

г) загрязнение поверхности

20. Какое из этих органических веществ и соединений является основным компонентом хлеба?

а) белки

б) жиры

в) углеводы

21. Чем определяется сорт хлеба и хлебобулочных изделий?

а) способом выпечки

б) сортом муки

- в) весом
- г) формой

22. Пищевая ценность хлеба зависит от ...

- а) сорта муки
- б) рецептуры хлеба
- в) способа приготовления теста
- г) цвета муки
- д) времени выпечки хлеба

23. Крошливость мякиша хлеба вызывается причинами

- а) длительность хранения хлеба
- б) избытком воды в тесте
- в) недостаточным брожением
- г) недостаточная продолжительность выпечки
- д) длительным брожением

24. Болезни хлеба

- а) картофельная
- б) плеснение
- в) спорооз
- г) фитофтора

д) фузариоз

25. Микробиологические процессы при производстве пшеничного хлеба включают брожение

а) спиртовое

б) молочнокислое

в) уксуснокислое

г) маслянокислое

д) пропионовокислое

26. Оценку хлебобулочных изделий проводят по показателям

а) влажность

б) кислотность

в) пористость

г) зольность

д) содержание крахмала

е) качество клейковины

ж) содержание жира

27. Допустимые сроки выдержки хлеба пшеничного из муки первого сорта на предприятии изготовителя с момента выемки из печи

а) не более 10 часов

б) не более 24 часов

в) не более 14 часов

г) не более 6 часов

28. Дефект хлебобулочного изделия в виде плотных участков мякиша, не содержащих пор – это

а) непромес

б) притиск

в) закал

г) пустоты

29. Конечное время допустимой реализации хлеба Бородинского неупакованного, если время выемки из печи - 22 часа 5 сентября

а) 22-00 часа 6 сентября

б) 14-00 часов 6 сентября

в) 22-00 часов 8 сентября

г) 10 часов 7 сентября

30. В каких условиях быстро плесневевает хлеб?

а) при повышении влажности воздуха

б) при понижении температуры

в) при понижении влажности воздуха

31. В зависимости от способа выпечки хлеб бывает

а) улучшенный

б) формовый

в) подовый

г) штучный

д) простой

32. К органолептическим показателям хлеба относятся

а) вкус

б) внешний вид

в) влажность

г) состояние корки

д) пористость хлеба

33. К какой группе булочных изделий относят выборгские крендели:

а) плетеные изделия

б) сдобные изделия

в) булочная мелочь

34. Какие изделия называют булочными:

а) плюшки, ватрушки

б) батоны нарезные

в) бублики, баранки

35. Какие изделия относят к бараночным:

а) калачи московские, баранки

б) бублики, баранки

в) сушки, баранки, бублики

36. Способы приготовления ржаного теста

а) на заквасках

б) на заварках

в) с использованием добавок

г) безопарный

д) опарный

37. Расстойка и выпекание плетенок, саяк, мелкой сдобы производится:

а) на листах

б) в формах

в) в капсулах

г) в формах для тортов

38. При выпечке тестовые заготовки прогреваются:

а) постепенно, начиная с поверхности

б) постепенно, начиная с мякиша

в) сразу во всей массе тестовой заготовки

г) постепенно, начиная с середины

39. Прогревается быстрее тесто:

а) высокой влажности и пористости

б) плотное тесто с низкой влажностью

40. Температура на поверхности корки в зоне пониженной температуры:

а) 70-80°C

б) 160-180°C

в) 90-120°C

г) 100-110°C

41. Объективным показателем готовности хлеба является:

а) консистенция мякиша

б) температура в центре мякиша

в) цвет поверхности

г) внешний вид изделия

42. Ржаной формовой хлеб выпекают в камере:

а) неувлажненной

б) увлажненной

в) слегка увлажненной

г) слегка прогретой.

43. Пшеничный формовой хлеб выпекают в камере:

а) слегка прогретой

б) неувлажненной

в) увлажненной

г) слегка увлажненной

44. В остывочном отделении хлебопекарного предприятия осуществляются...

а) учет выработанной продукции

б) сортировка изделий

в) органолептическая оценка изделий

г) упаковывание изделий

д) все перечисленные мероприятия

45. Влажность корки хлебобулочных изделий спустя 34 часа после выпечки равна...

а) практически нулю

б) 3-4%

в) 5-7%

г) 10-13%

д) 14-16%

46. К факторам, влияющим на величину усушки хлебобулочных изделий, относятся...

а) температура изделия

б) влажность изделия

в) удельная поверхность изделия

г) параметры воздуха в остывочном отделении

д) все перечисленные факторы

47. Наибольшую величину усушки в зависимости от формы и сорта при прочих равных условиях имеет...

а) хлеб ржаной формовой

б) хлеб пшеничный формовой

в) хлеб ржаной подовый

г) хлеб пшеничный подовый

д) хлеб ржано-пшеничный

48. Наименьшую величину усушки, в зависимости от массы хлебобулочных изделий при прочих равных условиях, имеет...

а) хлеб подовый 1 кг

б) хлеб подовый 0.7 кг

в) булка круглая 0.5 кг

г) булка круглая 0.2 кг

д) булка круглая 0.05 кг

49. Признаками черствения хлебобулочных изделий являются...

а) потеря эластичности мякишем

б) жесткий и крошащийся мякиш

в) ухудшение вкуса и снижение аромата хлеба

г) мягкая, эластичная и иногда морщинистая корка

д) все вышеперечисленные признаки

50. К факторам, влияющим на черствение хлебобулочных изделий, относятся...

а) вид и сорт муки

б) рецептура

в) технологический режим приготовления изделий

г) условия хранения

д) все вышеперечисленные факторы

Критерии оценки:

«отлично» - 91-100% правильных ответов

«хорошо» - 81- 90% правильных ответов

«удовлетворительно» - 61- 80% правильных ответов

«неудовлетворительно» - менее 60% правильных ответов

9. Перечень заданий практической части квалификационного экзамена

1. Приготовление изделия из дрожжевого пшеничного теста: «Хлеб пшеничный формовой»
2. Приготовление изделия из дрожжевого пшеничного теста: «Батон молочный»
3. Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Косичка с кунжутом»

4. Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Плетенка с маком»
5. Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Булочка Ромашка»
6. Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Рогалик ореховый»
7. Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Ватрушка с творогом»
8. Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Ватрушка с повидлом»
9. Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Булочка витая»
10. Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Булочка с корицей»
11. Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Булочка домашняя»
12. Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Плюшка Московская»
13. Приготовление и оформление изделия из слоеного теста: «Булочка слоеная»
14. Приготовление и оформление изделия из слоеного теста: «Булочка слоеная с начинкой»
15. Приготовление и оформление изделия из слоеного теста: «Улитка»
16. Приготовление и оформление изделия из слоеного теста: «Круассан»

Критерии оценивания:

1. Организация рабочего места
2. Соблюдение техники безопасности при работе с электрооборудованием
3. Соблюдение правил личной гигиены и санитарии
4. Соблюдение технологического процесса в соответствии с заданием
5. Экономичное использование продуктов
6. Подготовка сырья
7. Навыки работы с оборудованием для приготовления хлебобулочной продукции
8. Навыки работы с тестом
9. Подготовка полуфабрикатов
10. Оформление приготовленного изделия с учетом современных требований и качества готовой продукции
11. Презентация готовой продукции с самооценкой качества приготовленного изделия

- 12. Масса изделия
- 13. Внешний вид изделия
- 14. Консистенция (текстура)
- 15. Запах готового изделия
- 16. Цвет готового изделия
- 17. Вкус готового изделия

Критерии оценки проверки практических умений и навыков

оценка «5» (отлично) - 16-17 баллов

оценка «4» (хорошо) – 14-15 баллов

оценка «3» (удовлетворительно) – 12-13 баллов

оценка «2» (неудовлетворительно) – менее 12 баллов

1. Задания к промежуточной аттестации по модулю 1 «Рынок труда»

1. Отметьте понятия, относящиеся к рынку труда:

- а) Ликвидность
- б) Средства производства
- в) Рабочая сила
- г) Труд

2. Чем является цена реализации труда или цена реализации рабочей силы?

- а) Оптовой ценой
- б) Ценой без НДС
- в) Заработная плата

3. Отметьте элементы, которые включает в себя современная структура рынка труда?

- а) Производственную систему
- б) Систему найма
- в) Систему подготовки кадров
- г) Систему переподготовки и переквалификации

4. От чего зависит спрос на труд и предложение труда?

- а) Цен на продукты питания
- б) Мировых цен
- в) Цены реализации труда

5. Отметьте основные подходы к анализу механизма функционирования рынка труда:

- а) Ленинизм
- б) Монетаристская модель
- в) Неоклассический
- г) Марксизм

6. К какому понятию относятся «трудовые ресурсы»??

- а) «Финансовые ресурсы»
- б) «Материальные ресурсы»
- в) «Сырьевые ресурсы»
- г) «Человеческие ресурсы»

7. Что характеризует трудовой потенциал?

- а) Количество и структуру труда
- б) Качество и потенциальные возможности труда

8. Что входит в качественную характеристику трудового потенциала?

- а) Психическую составляющую
- б) Социальную составляющую
- в) Интеллектуальную составляющую
- г) Физическую составляющую

9. Какие составляющие включает в себя экономически активное население?

- а) Все население страны
- б) Безработных, не ищущих работу
- в) Безработных, активно ищущих работу и готовых приступить к ней
- г) Занятых общественно-полезной деятельностью, приносящей доход

10. Главная составная часть трудовых ресурсов:

- а) работники
- б) предприниматели
- в) наемная рабочая сила
- г) все население страны

11. Дайте определение понятия «Рынок труда» –

- а) Статическая система, включающая в себя комплекс социально-трудовых отношений по поводу условий найма, использования и обмена рабочей силы на жизненные средства
- б) Механизм спроса и предложения, функционирующий на основе информации, поступающей в виде изменений цены труда (заработной платы)
- в) Динамическая система, включающая в себя комплекс социально-трудовых

отношений по поводу условий найма, использования и обмена рабочей силы на жизненные средства

12. Что входит в структуру трудового рынка?

- а) Объекты рынка труда
- б) Рыночный механизм
- в) Конкуренцию
- г) Субъекты рынка труда

13. Что входит в структуру механизма трудового рынка?

- а) Сотрудничество
- б) Конкуренция
- в) Предложение труда
- г) Цена труда
- д) Спрос на труд

14. Рынком труда являются товарно-денежные отношения, связанные:

- а) Со временем формирования рабочей силы
- б) Со временем использования рабочей силы
- в) Со спросом на рабочую силу, определяемым спросом на товар в обществе
- г) С использованием профессиональных востребованных способностей и их вознаграждением

15. Является ли механизм рынка труда взаимодействием и согласованием разнообразных интересов работодателей и трудоспособного населения, которое желает работать по найму на основе информации, получаемой в виде изменений цены труда?

- а) Нет
- б) Да

16. Отметьте существующие модели рынка труда:

- а) Африканская
- б) Шведская
- в) Американская
- г) Японская

17. Отметьте название новых тенденций в развитии экономики, придавших новое качество рынку труда:

- а) «жесткий рынок труда»
- б) «эластичный рынок труда»
- в) «гибкий рынок труда»

18. Что такое гибкость?

- а) Способность экономической системы отвечать на внутренние воздействия, ее способность сохранять управляемость и функциональное равновесие при изменении внутренних условий
- б) Способность экономической системы отвечать на внешние воздействия, ее способность сохранять управляемость и функциональное равновесие при изменении внешних условий

19. К какому рынку ближе российская модель рынка труда?

- а) К внешнему рынку труда
- б) К внутреннему рынку труда

20. Чем является подвижное использование рабочего времени и функциональная смена рабочих мест?

- а) Стандартные режимы использования полного рабочего времени
- б) Режимы использования полного рабочего времени
- в) Нестандартные режимы использования полного рабочего времени

21. Чем принято определять удовлетворенный спрос на рабочую силу?

- а) Числом работников, ищущих работу в течение определенного периода времени
- б) Числом работников, нанятых предприятиями в течение определенного периода времени

22. Чем принято определять неудовлетворенный спрос на рабочую силу?

- а) Числом работников, ищущих работу
- б) Количеством рабочих мест, остающихся свободными

23. Отметьте основные группы, которые в себя включает структура спроса на рабочую силу?

- а) Спрос на профессиональную рабочую силу
- б) Спрос на неквалифицированную рабочую силу
- в) Спрос на рабочую силу низкой квалификации
- г) Спрос на высококвалифицированную рабочую силу

24. Отметьте звенья, из которых состоит совокупный спрос на рабочую силу:

Индивидуальный спрос отдельно взятого покупателя

- а) Индивидуальный спрос отдельно взятой фирмы
- б) Суммарный спрос индивидуальных фирм данной отрасли

25. Будет ли совокупный объем предложения рабочей силы на рынке труда кроме занятых лиц, которые имеют работу, включать и незанятых лиц, ищущих работу?

- а) Нет
- б) Да

26. Что такое предложение рабочей силы?

- а) Спрос на товары и услуги
- б) Спрос на рабочую силу
- в) Спрос на рабочие места

27. К чему приведет внедрение новой техники и технологии?

- а) к значительному увеличению рабочей силы, вовлечению ее в сферу производства
- б) к значительному сокращению рабочей силы, высвобождению ее из сферы производства

28. Когда наемными работниками, занятыми на предприятиях фирмы X, продают свою рабочую силу на внутрифирменном рынке труда?

- а) ежедневно
- б) непрерывно
- в) лишь с наступлением срока заключения нового коллективного договора (соглашения) между профсоюзом, объединяющим данный трудовой коллектив, и хозяевами фирмы — работодателями, покупателями рабочей силы

29. В случае если работник стремится получить максимум дохода, и готов посвятить свое свободное сверхурочную работу, то эта ситуация увеличивает предложение труда и имеет название:

- а) «Эффект доход»
- б) «Замещающий эффект»

30. Отметьте слово, которое является лишним:

- а) труд,
- б) безработица,
- в) предпринимательские способности,
- г) капитал,
- д) земля.

Критерии оценки:

Максимум –30 баллов

«Зачтено» - от 18 до 30 баллов

«Не зачтено» – до 18 баллов

Задания к промежуточной аттестации по модулю 3 «Охрана труда и техника безопасности»

1. Максимально допустимый груз для женщин при постоянном подъеме и перемещении в течение рабочей смены:

- а) 5,0 кг;
- б) 6,0 кг;
- в) 7,0 кг;
- г) 8,0 кг.

2. Какой ответственности за нарушение законодательства об охране труда нет:

- а) дисциплинарной;
- б) общественной;
- в) административной;
- г) материальной

3. Вид инструктажа, проводимый с работниками на рабочем месте:

- а) повторный;
- б) вводный;
- в) первичный;
- г) целевой

4. Кто может быть освобожден от проведения вводного инструктажа по охране труда:

- а) никто;
- б) директор предприятия;
- в) заведующая столовой.

5. В чем заключается первая доврачебная помощь при термическом ожоге?

- а) на обожженный участок кожи наложить стерильную повязку;
- б) на обожженный участок кожи наложить мазь;

в) обожженный участок кожи промыть водой

6. Допускается ли работать без установленной спецодежды?

а) допускается;

б) можно работать в домашней одежде;

в) не допускается

7. Какая продолжительность рабочего времени считается нормальной для взрослых работников?

а) не более 36 часов в неделю;

б) не более 50 часов в неделю;

в) не более 40 часов в неделю

8. Чем обеспечивается пожарная безопасность?

а) системой предотвращения пожара;

б) системой противопожарной защиты;

в) организационно-технические мероприятия;

г) сиреной пожарной машины

9. Что относится к первостепенным нормативным актам в области охраны труда?

а) Трудовой Кодекс РФ;

б) Гражданский кодекс РФ;

в) Кодекс об административных правонарушениях РФ;

г) ГОСТ 12.0.230-2007 «Система стандартов безопасности труда. Системы управления охраной труда. Общие требования»;

д) Уголовный кодекс РФ

10. По какой форме составляется первоначальный документ по расследованию несчастного случая на производстве (акт)?

а) форма Н-3;

б) форма Н-10;

в) форма Н-1;

г) форма Н-5.

11. Какие вредные вещества воздействуя на организм человека вызывают развитие злокачественных опухолей?

- а) канцерогенные;
- б) сенсibiliзирующие;
- в) мутагенные

12. Каковы причины возникновения пожаров на пищевых предприятиях?

- а) нарушение правил производства огневых работ, небрежное обращение с открытым огнем;
- б) неисправность электропроводки и электроустановок;
- в) неисправность дымоходов и печей;
- г) самовозгорание материалов;
- д) нарушение правил курения

13. Спецодежда для работников предприятий общественного питания предназначена для:

- а) выходить на улицу;
- б) для создания микроклимата;
- в) для красоты внешнего вида;
- г) для предотвращения обсеменения микробами

14. Заболевание, вызванное воздействием вредных условий труда на работающего:

- а) несчастный случай на производстве;
- б) производственная травма;
- в) профессиональное заболевание;
- г) порезы

15. Определите время, в течение которого должно быть сообщено о несчастном случае руководителю:

- а) 24 часа;
- б) в течение 10 дней;
- в) немедленно;
- г) в течение месяца

Критерии оценки:

«Зачтено» - от 9 до 15 баллов

«Не зачтено» - до 8 баллов

Задания к промежуточной аттестации по модулю 3 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

1. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.

1. Микробиология 2. Физиология 3. Гигиена.

2. Мельчайшие живые организмы, широко распространенные в почве, воде, воздухе.

1. Вирусы 2. Микробы 3. Бактерии

3. Есть ли такое понятие в микробиологии, как полезные микробы

1. Да 2. Нет.

4. Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы.

1. Бактерии 2. Вирусы 3. Дрожжи

5. Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы, в своей жизнедеятельности, нуждающиеся в готовых пищевых веществах и в доступе воздуха.

1. Дрожжи 2. Плесневелые грибы 3. Бактерии

6. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы.

1. Вирусы 2. Микробы 3. Дрожжи

7. Особые инфекционные агенты, относящиеся к наиболее простым формам жизни, не имеющие клеточного строения.

1. Вирусы 2. Бактерии 3. Дрожжи

8. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микробов.
 1. Температура, влажность, свет, питательная среда.
 2. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода.

9. Оптимальная температура для развития микробов
 1. 18 С 2. 25-35 С 3. 40 - -50 С

10. При какой температуре происходит замедление или прекращение развития микробов, но не убивает их.
 1. 0 С 2. 0-5 С 3. 6 -20 С

11. Температура, которая губительно действует на развитие микробов.
 1. 60-120 С 2. 40-50 С

12. Какие продукты портятся быстрее, т. е. которые хранятся при:
 1. Высокой влажности
 2. Низкой влажности

13. Как действует среда с повышенной концентрацией веществ.
 1. Микроорганизмы развиваются и живут благоприятно
 2. Микроорганизмы прекращают свое развитие.

14. Действие света на жизнедеятельность микробов.
 1. Убивает микробы
 2. Способствует развитию микробов.

15. Самой благоприятной средой для развития микробов является
 1. Влажность
 2. Почва
 3. Воздух

16. Что такое биологический бомбаж?
 1. Вспученная банка консервы из-за нарушения режима стерилизации
 2. Вспученная банка консервы из-за нарушения режима хранения.
17. Каким образом микробы попадают в молоко.
 1. От больного животного
 2. С вымени и шерсти животного, рук доярки, подстилки.
18. Температура и время хранения пастеризованного молока.
 1. 36 час. $t = 40^{\circ}\text{C}$
 2. 48 час. $t = 100^{\circ}\text{C}$
 3. 12 час. $t = 00^{\circ}\text{C}$
19. Какие молочные продукты лучше хранятся
 1. Молоко
 2. Кисломолочные товары
 3. Сгущенное молоко
20. Почему сливочное масло храниться до 10 суток при температуре 40°C .
 1. Потому что, при длительном хранении оно приобретает желтый цвет.
 2. Потому что, при более длительном хранении оно становится не вкусным.
 3. Потому что, бактерии вызывают прогоркание жиров и придают маслу горький вкус.
21. Какие яйца можно использовать на предприятиях общественного питания
 1. Гусиные
 2. Куриные
 3. Утиные
22. Почему меланж можно использовать только для изготовления кондитерских и мучных изделий.
 1. Так как при высокой и длительной тепловой обработке микробы погибают.
 2. Так придает мучным кондитерским изделиям вкус и аромат.
23. Меловая болезнь – это..

1. когда мякиш хлеба размягчается.
 2. на мякише хлеба появляется белый мучнистый налет.
 3. на мякише хлеба появляются красные пятна, и происходит разжижение.
24. Как называются микроорганизмы, вызывающие заболевания человека.
1. Патогенные
 2. Вредные
 3. Полезные.
25. Инфекционные болезни это - ...
1. пищевые отравления
 2. группа болезней, вызываемых патогенными микроорганизмами.
26. Как называется период от момента проникновения микробов в организм до проявления болезни.
1. Инкубационный период.
 2. Болезнетворный период
 3. Заразный период.
27. Острые кишечные инфекции это - ...
1. возбудители кишечных инфекций.
 2. заразные заболевания, поражающие у человека кишечник и протекающие в острой форме.
28. Что такое «болезни грязных рук»
1. когда плохо моются руки.
 2. когда на руках появляются гнойнички и другие «болячки»
 3. когда возбудители микробов проникают в организм только через рот с водой и пищей, приготовленной с нарушениями санитарно – эпидемиологических правил.

29. Пищевые отравления это - ...
1. острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы.
 2. расстройство желудочно-кишечного тракта.
 3. возбудители кишечных инфекций.
30. Возникают в основном от употребления зараженных продуктов из зерна и зернобобовых культур.
1. Микотоксикозы
 2. Кишечные инфекции.
 3. Пищевые отравления.
31. Отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека.
1. Личная гигиена
 2. Гигиена труда.
32. Ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания.
1. Личная гигиена
 2. Гигиена труда.
33. Что необходимо предпринимать, чтобы загрязнения ни попадали на продукты с тела и личной одежды работников предприятий общественного питания в процессе приготовления пищи.
1. Соблюдать личную гигиену.
 2. Содержать в чистоте полость рта, тело, волосы.
 3. Использовать санитарную одежду.
34. Санитарный режим поведения.
1. Обязывает работников предприятий общественного питания следить за чистотой рабочего места, оборудования, инвентаря и посуды.
 2. Обязывает соблюдать личную гигиену.

3. Обязывает иметь личную медицинскую книжку.
35. На каком расстоянии необходимо располагать мусоросборники от производственных цехов.
 1. На любом, так как это не имеет значения.
 2. На расстоянии не менее 100м.
 3. На расстоянии не менее 25 м.
36. Можно ли использовать горячую воду из водопровода горячего водоснабжения предприятий общественного питания для приготовления пищи.
 1. Да, можно
 2. Нет, нельзя
37. Какие вытяжные устройства должны устанавливаться в горячем и кондитерском цехе.
 1. Приточно-вытяжная
 2. Приточная
 3. Вытяжная
38. Почему в складских помещениях предусмотрено искусственное освещение.
 1. Потому что это дешевле.
 2. Это предусмотрено санитарными правилами.
 3. Так как при хранении при естественном освещении, ухудшается качество продуктов.
39. С какой периодичностью моют оконные стекла.
 1. Ежедневно
 2. Раз в полгода
 3. По мере загрязнения, но не реже 1 раза месяц.
40. Срок хранения пищевых отходов в цехах.
 1. Не более 4-7 часов
 2. 1 сутки

3. По мере заполнения емкостей под отходы.
41. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.
 1. Дератизация
 2. Дезинфекция
 3. Дезинсекция
42. Для каких целей используется 0,2% раствор хлорной извести.
 1. Для обработки унитазов, раковин, умывальников.
 2. Для обработки контейнеров для пищевых отходов.
 3. Для дезинфекции столовой посуды, рук.
43. Способ приготовления 0,1 % раствора Гипохлорита кальция.
 1. 5 л. исходного раствора растворяют в 10 л. воды.
 2. 10 г. (1 чайная ложка) растворяют в 10 л. воды.
 3. 1 л. исходного раствора растворяют в 10 л. воды.
44. Можно ли использовать на предприятиях общественного питания моющие средства.
 1. Да можно, но только разрешенные СанПиНом.
 2. Нет, нельзя
 3. Не имеет значения.
45. Можно ли работникам предприятий общественного питания самостоятельно проводить дератизацию и дезинсекцию.
 1. Да можно
 2. Нет нельзя.
46. Сколько секций имеет ванна для мытья яиц.
 1. две секции

2. три секции
 3. четыре секции
47. Для какой цели маркируются разделочные доски.
1. для предотвращения микробного заражения продуктов
 2. для определения последовательности использования досок
 3. в целях эстетического оформления для обработки соответствующих продуктов.
48. Сколько секций имеет ванна для мытья столовой посуды ручным способом.
1. две секции
 2. три секции
 3. четыре секции.
49. Как ведется контроль за санитарным состоянием оборудования, инструментов, посуды, тары.
1. путем лабораторного исследования.
 2. путем органолептического осмотра.

Критерии оценки:

«Зачтено» - более 60% правильных ответов

«Не зачтено» - менее 60% правильных ответов

Задания к промежуточной аттестации по модулю 4 «Организация работы»

1. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
 - 1) пенообразователя;
 - 2) загустителя;
 - 3) увлажнителя.
2. Крахмал в производстве добавляют к пшеничной муке для:
 - 1) разрыхления;

2) снижения упругих свойств теста;

3) пенообразования.

3. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:

1) яблочного пюре с сахаром;

2) ароматных протертых фруктов и ягод;

3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какаообобов, кофе, пряности и др.).

4. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?

1) минеральные;

2) белковые;

3) органические.

5. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста выше:

1) 100 °С;

2) 55 °С;

3) 40 °С.

6. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:

1) в горячей воде;

2) в теплой воде;

3) в холодной воде.

7. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:

1) глиадин и глютенин;

2) казеин и альбумин;

3) лецитин и альбумин.

8. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:

1) денатурация;

2) адсорбция;

3) «сила муки».

9. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:

1) выше;

2) ниже;

3) колеблется.

10. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:

1) сахара;

2) жира;

3) яичных белков.

11. Растворимость сахарозы, как и в других твердых веществах увеличивается:

1) с повышением температуры;

2) с понижением температуры;

3) при комнатной температуре.

12. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:

1) эмульгаторы;

2) стабилизаторы;

3) антикристаллизаторы

13. Важнейшей составной частью муки являются белки:

1) миозин и миоглобин;

2) авидин и овомукоид;

3) глиадин и глютен.

14. Крахмала в муке содержится до:

1) 14,5%;

2) 28-36%;

3) 70%.

15. Какое сырье является основным при приготовлении мучных

кондитерских изделий?

- 1) Мука
- 2) Орехи
- 3) Повидло
- 4) Сахар
- 5) Сметана

16. Какие показатели качества характеризуют хлебопекарные свойства муки?

- 1) Помол
- 2) Количество клейковины
- 3) Цвет
- 4) Зольность
- 5) Газообразующая способность
- 6) Запах

17. Как подготавливают сахар для дрожжевого теста?

- 1) Сахар измельчают
- 2) Сахар просеивают
- 3) Сахар растворяют в жидкой фазе

18. Выберите правильную схему подготовки яиц к производству:

- 1) Яйца моют, ополаскивают, проверяют свежесть, разбивают.
- 2) Яйца дезинфицируют, моют, ополаскивают.
- 3) Яйца дезинфицируют, нейтрализуют соду, ополаскивают.
- 4) Яйца дезинфицируют, нейтрализуют соду, ополаскивают.

19. Какие разрыхлители теста вам известны?

- 1) Дрожжи
- 2) Соль
- 3) Молочнокислые бактерии
- 4) Сода пищевая

20. Технологический процесс – это:

- 1) контроль качества
 - 2) последовательность приготовления изделия, полуфабрикатов
 - 3) бракераж изделий, полуфабрикатов
21. Последовательность приготовления изделий и полуфабрикатов называют:
- 1) технологической стадией
 - 2) технологическим процессом
 - 3) технологическим методом
22. Как можно классифицировать тесто?
- 1) Пресное
 - 2) Соленое
 - 3) Слоеное
 - 4) Сдобное

Критерии оценки:

«Зачтено» - более 60% правильных ответов

«Не зачтено» - менее 60% правильных ответов

Задания к промежуточной аттестации по модулю 5 «Хлеб и хлебобулочные изделия»

Промежуточная аттестация проводится в виде выполнения практического задания.

Практическое задание: выпечка хлебных булочек (время приготовления не более 2-х часов)

Критерии оценки:

1. Организация рабочего места
2. Соблюдение техники безопасности
3. Соблюдение технологического процесса
4. Соответствие нормы времени
5. Качество выполненных работ
6. Чистота рабочего места во время и после работы

«зачтено» - комплексная оценка предложенного практического задания; знание теоретического материала; правильный выбор тактики действий.

«не зачтено» - бессистемное выполнение предложенного практического задания; неправильно выбранная тактика действий, приводящая к нарушению технологического цикла.

Задания к промежуточной аттестации по модулю 6 «Сдобные изделия»

Промежуточная аттестация проводится в виде выполнения практического задания.

Практическое задание: выполнение различных техник плетения хлебобулочных изделий (норма – не менее 5 видов плетения).

Критерии оценки:

«Зачтено» - качественное выполнение более 3-х видов плетения

«Не зачтено» - выполнение менее 3-х видов плетения

Задания к промежуточной аттестации по модулю 7 «Слоеные изделия»

Промежуточная аттестация проводится в виде выполнения практического задания.

Практическое задание: замес и слоение слоенного полуфабриката

Критерии оценки:

1. Организация рабочего места
2. Соблюдение техники безопасности
3. Соблюдение технологического процесса
4. Соответствие нормы времени
5. Качество выполненных работ
6. Чистота рабочего места во время и после работы

«зачтено» - комплексная оценка предложенного практического задания; знание теоретического материала; правильный выбор тактики действий.

«не зачтено» - бессистемное выполнение предложенного практического задания; неправильно выбранная тактика действий, приводящая к нарушению технологического цикла.

HYPERLINK "<https://topuch.com/teoreticheskie-osnovi-sozdaniya-hlebobulochnih-izdelij-funkcio/index.html>" \n Теоретические основы создания хлебобулочных

и
з
д
е
л
и
й

ф
у
н
к
ц
и
о
н
а
л
ь
н
о
г
о

н
а
з
н
а
ч
е
н
и
я
-