

Министерство образования Пензенской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

СОГЛАСОВАНО  
представитель работодателя  
  
«14» 11 2020г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ ПО ПКСТПБ  
Т.Ю. Пронькина  
«14» 11 2020г.



Программа  
профессиональной подготовки  
по профессии 19137 «Тестовод» (3 разряда)

Пенза, 2020

## Содержание

<b>1. Цели реализации программы</b>	<b>3</b>
<b>2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.</b>	<b>3</b>
<b>3. Содержание программы</b>	<b>4</b>
<b>4. Материально-технические условия реализации программы</b>	<b>12</b>
<b>5. Учебно-методическое обеспечение программы</b>	<b>14</b>
<b>6. Оценка качества освоения программы</b>	<b>15</b>
<b>7. Составители программы</b>	<b>15</b>

## **1. Цели реализации программы**

### **1. Цели реализации программы**

**1.1. Цели реализации программы.** Программа профессиональной подготовки по профессии «Тестовод» направлена на обучение лиц, не имеющих среднего профессионального образования (по профессии рабочего или должности служащего).

### **2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.**

#### **2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций**

В результате освоения программы профессиональной подготовки слушатель должен

##### **уметь:**

учитывать количество и качество поступающего в тестоприготовительное отделение сырья;

распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;

подбирать способы замеса теста для производства разных сортов хлеба и хлебобулочных изделий;

контролировать качество опар, заквасок, заварок, теста;

рассчитывать количество опары, закваски, заварки, теста;

готовить опары, закваски для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

обеспечить условия для осуществления технологического процесса замеса теста для производства разных сортов хлеба и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

вести технологический процесс замеса теста для производства разных сортов хлеба и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;

разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;

обеспечивать режимы работы оборудования для замеса теста;

контролировать эффективное использование технологического оборудования для замеса;

контролировать санитарное состояние тестоприготовительного отделения и оборудования;

##### **знать:**

технологический процесс приготовления опары, головок, заквасок, теста на тестомесильных машинах периодического действия;

параметры технологического режима приготовления теста;

процессы, происходящие при брожении;

продолжительность технологического процесса приготовления теста;

методы контроля и регулирования технологического режима;

устройство, принцип работы обслуживаемого оборудования;

методы определения готовности опары и теста;

сорта муки и основных компонентов сырья;

оценка качества сырья и теста органолептическим методом.

Программа разработана в соответствии с:

приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

приказом Минтруда России от 01.12.2015 N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих;

спецификацией стандарта компетенции «Хлебопечение» (WorldSkills Standards Specifications);

#### **2.2 Требования к результатам освоения программы**

В результате освоения программы присваивается квалификация «Тестовод» (3 разряда).

### 3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, не имеющие среднего профессионального образования (по профессии рабочего или должности служащего).

Трудоемкость обучения: 220 академических часов.

Форма обучения: очная.

При освоении программы могут быть использованы ДОТ, элементы электронного обучения.

#### 3.1. Учебный план

№ лекции	Наименование модулей	Всего, часов, в том числе с применением ДОТ	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промежуточный и итоговый контроль	
1	2	3	4	5	6	7
<b>1.</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>10</b>				
1.1	Современные профессиональные технологии. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Хлебопечение»	4	4	-		
1.2	Требования охраны труда и техники безопасности	6	4	2		
<b>2.</b>	<b>Профессиональный курс</b>	<b>204</b>				
2.1	<b>Раздел 1.</b> Организация хранения и подготовки сырья к производству	26	20	6		<b>зачет</b>
2.2	<b>Раздел 2.</b> Технологическое оборудование.	22	18	4		<b>зачет</b>
2.3	<b>Раздел 3.</b> Технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	84	48	36		<b>зачет</b>
2.4	<b>Раздел 4.</b> Учебная практика	72				<b>зачет</b>
<b>3</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>			<b>6</b>	<b>Экзамен</b>
	<b>ИТОГО</b>	<b>220</b>				

#### 3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, часов, в том числе с применением ДОТ	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промежуточный и итоговый контроль	

					ль	
1	2	3	4	5	6	7
<b>1.</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>10</b>				
1.1	Современные профессиональные технологии. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Хлебопечение»	4	4	-		
1.2	Требования охраны труда и техники безопасности	6	4	2		
<b>2.</b>	<b>Профессиональный курс</b>	<b>204</b>				
<b>2.1</b>	<b>Раздел 1. Организация хранения и подготовки сырья к производству</b>	<b>26</b>	<b>20</b>	<b>6</b>		<b>зачет</b>
	<b>Тема 1.1.</b> Изучение нормативной документации, санитарных требований к работнику и помещению.		2	-		
	<b>Тема 1.2.</b> Изучение основного и дополнительного сырья для приготовления теста и требований к нему при замесе теста.		12	-		
	<b>Практическое занятие 1.</b> Органолептическая оценка качества муки		-	2		
	<b>Практическое занятие 2.</b> Контроль качества дополнительного сырья		-	2		
	<b>Тема 1. 3.</b> Учет количества и качества поступающего в тестоприготовительное отделение сырья.		2	-		
	<b>Тема 1. 4.</b> Распределение сырья по видам производства в зависимости от его качества. Выполнение работ по подготовке сырья к производству.		4	-		
	<b>Практическое занятие 3.</b> Изучение и оформление производственной документации		-	2		
<b>2.2</b>	<b>Раздел 2. Технологическое оборудование.</b>	<b>22</b>	<b>18</b>	<b>4</b>		<b>зачет</b>
	<b>Тема 2.1.</b> Эксплуатация технологического оборудования для подготовки сырья к производству		6	-		
	<b>Тема 2.2.</b> Назначение, устройство и принцип действия оборудования для замеса теста.		8	-		
	<b>Практическое занятие 1.</b> Подбор технологического оборудования для замеса теста для		-	2		

	хлеба и хлебобулочных изделий					
	<b>Тема 2.3.</b> Назначение, устройство и принцип действия оборудования для приготовления теста для мучных кондитерских изделий		4	-		
	<b>Практическое занятие 2.</b> Подбор технологического оборудования для приготовления теста для мучных кондитерских изделий		-	2		
<b>2.3</b>	<b>Раздел 3. Технологический процесс изготовления полуфабрикатов, теста при производстве хлеба и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>	<b>84</b>	<b>48</b>	<b>36</b>		<b>зачет</b>
	<b>Тема 3.1.</b> Технологические процессы замеса теста.		6	-		
	<b>Тема 3.2.</b> Подбор способов замеса теста для производства разных сортов хлеба и хлебобулочных		6	-		
	<b>Тема 3.3.</b> Технологические процессы замеса теста для производства разных сортов хлеба и хлебобулочных изделий.		14	-		
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление различных видов опары для пшеничного теста. Замес теста. Приготовление теста опарным способом. Определение органолептических и физико-химических показателей качества теста, определение готовности опары и теста.		-	6		
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление теста безопарным способом. Определение органолептических и физико-химических показателей качества теста.		-	6		
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление ржаного теста на смесях. Определение органолептических и физико-химических показателей качества теста.		-	6		
	<b>Тема 3.4.</b> Технологические процессы замеса теста для производства мучных кондитерских изделий.		10	-		
	<b>Лабораторная работа 4.</b>		-	6		

	Приготовление пшеничного сдобного теста опарным способом. Определение органолептических и физико-химических показателей качества теста, определение готовности опары и теста.					
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление бисквитного теста. Определение органолептических и физико-химических показателей качества теста.		-	6		
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление пряничного теста сырцовым и заварным способом. Определение органолептических и физико-химических показателей качества теста.		-	6		
	<b>Тема 3.5.</b> Требования технологического и микробиологического контроля замеса теста.		2	-		
	<b>Тема 3.6.</b> Требования действующих стандартов и технических условий на вырабатываемые продукты.		2	-		
	<b>Тема 3.7.</b> Определение готовности и качества полуфабрикатов для замеса теста.		2	-		
	<b>Тема 3.8.</b> Причины возникновения брака при замесе теста и способы их устранения.		2	-		
	<b>Тема 3.9.</b> Расчет количества сырья, опар, закваски, заварки, теста.		4	-		
<b>2.4.</b>	<b>Раздел 4. Учебная практика</b>	<b>72</b>				<b>Зачет</b>
	<b>Тема 1. Выполнение работ по:</b> изучению инструкции по технике безопасности и охране труда; ознакомлению с должностной инструкцией тестовода; ознакомлению с правилами обслуживания оборудования в тестоприготовительном отделении;			6		
	<b>Тема 2. Выполнение работ по:</b> подготовке муки, дрожжей, соли к производству; подготовке жиров, яичных, молочных продуктов к производству; подготовке орехов, пряностей, солода, эссенции к производству; приготовлению опар и заквасок.			6		
	<b>Тема 3. Выполнение работ по:</b>			6		

	приготовлению опары жидкой; приготовлению опары густой; приготовлению пшеничного теста на жидкой опаре и изделий из него; приготовлению пшеничного теста на густой опаре и изделий из него; приготовлению дрожжевого сдобного теста и изделий из него.					
	<b>Тема 4. Выполнение работ по:</b> разведению ржаной закваски; приготовлению заварки; приготовлению ржаного хлеба с заваркой; приготовлению ржаного хлеба без заварки; приготовлению ржаного хлеба из готовой смеси.			6		
	<b>Тема 5. Выполнение работ по:</b> приготовлению теста для диетического хлеба; приготовлению теста для изделий с пониженной влажностью.			6		
	<b>Тема 6. Выполнение работ по:</b> приготовлению песочного теста и изделий из него; приготовлению пресного сдобного теста и изделий из него; приготовлению дрожжевого слоеного теста и изделий из него.			6		
	<b>Тема 7. Выполнение работ по:</b> приготовлению теста для вареников, пельменей; приготовлению теста для домашней лапши; приготовлению блинного теста и изделий из него.			6		
	<b>Тема 8. Выполнение работ по:</b> приготовлению бисквитного теста и изделий из него; приготовлению кексового теста и изделий из него; приготовлению заварного теста и изделий из него.			6		
	<b>Тема 9. Выполнение работ по:</b> приготовлению теста для вафель; приготовлению теста для крекеров; приготовлению теста для галет.			6		
	<b>Тема 10. Выполнение работ по:</b> приготовлению теста для сахарного печенья; приготовлению теста для			6		



	затяжного печенья; приготовлению теста для сдобного печенья					
	<b>Тема 11. Выполнение работ по:</b> приготовлению теста для пряников			6		
	<b>Тема 12. Выполнение работ по:</b> выполнению функций тестовода под наблюдением руководителя. Защита отчета по учебной практике			6		
<b>3</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>			<b>6</b>	<b>экзамен</b>
	<b>ИТОГО</b>	<b>220</b>				

### 3.3. Учебная программа

#### Раздел 1. Организация хранения и подготовки сырья к производству

**Тема 1.1.** Изучение нормативной документации, санитарных требований к работнику и помещению.

**Тема 1.2.** Изучение основного и дополнительного сырья для приготовления теста и требований к нему при замесе теста.

**Тема 1.2.1.** Строение зерна, химический состав, виды помолов зерна. Химический состав пшеничной и ржаной муки.

**Тема 1.2.2.** Дрожжи и химические разрыхлители. Вода и поваренная соль. Требования к качеству, условия хранения.

**Тема 1.2.3.** Солод и отруби. Сахар, патока, мед, крахмал. Требования к качеству, условия хранения.

**Тема 1.2.4.** Молоко и молочные продукты. Жиры, яйца и яичные продукты. Требования к качеству, условия хранения.

**Тема 1.2.5.** Пищевые добавки: красители, ароматизаторы, консерванты. Вкусовые добавки: овощные и фруктовые пасты, пюре, порошки. Требования к качеству, условия хранения.

**Тема 1.2.6.** Правила взаимозаменяемости сырья.

**Практическое занятие 1.** Органолептическая оценка качества муки. Определение вкуса, цвета, запаха, хруста в образцах муки.

**Практическое занятие 2.** Контроль качества дополнительного сырья. Органолептический анализ маргарина, растительных масел, молока и яиц. Определение свежести яйца.

**Тема 1.3.** Учет количества и качества поступающего в тестоприготовительное отделение сырья.

**Тема 1.4.1.** Распределение сырья по видам производства в зависимости от его качества.

**Тема 1.4.2.** Выполнение работ по подготовке сырья к производству.

**Практическое занятие 3.** Изучение и оформление производственной документации. Заполнение образцов производственных журналов по учету расхода сырья для замеса теста.

#### Раздел 2. Технологическое оборудование.

**Тема 2.1.** Эксплуатация технологического оборудования для подготовки сырья к производству.

**Тема 2.1.1.** Оборудование для подготовки муки. Оборудование для дозирования муки.

**Тема 2.1.2.** Оборудование для подготовки дополнительного сырья.

**Тема 2.1.3.** Оборудование для дозирования жидких компонентов.

**Тема 2.2.** Назначение, устройство и принцип действия оборудования для замеса теста.

**Тема 2.2.1.** Тестомесильные машины для замеса теста периодическим способом со стационарными емкостями. Тестомесильные машины для замеса теста с подкатными емкостями.

**Тема 2.2.2.** Тестомесильные машины для замеса теста непрерывным способом. Тестоприготовительные агрегаты.

**Тема 2.2.3.** Тестоприготовительные агрегаты порционного приготовления теста. Тестоприготовительные агрегаты поточного действия приготовления теста.

**Тема 2.2.4.** Тестоприготовительные агрегаты комбинированного приготовления теста. Тестоприготовительные агрегаты для жидких полуфабрикатов.

**Практическое занятие 1.** Подбор технологического оборудования для замеса теста для хлеба и хлебобулочных изделий.

**Тема 2.3.** Назначение, устройство и принцип действия оборудования для приготовления теста для мучных кондитерских изделий.

**Тема 2.3.1.** Оборудование для производства пряников, кексов. Аппаратурная схема производства пряников, кексов. Правила безопасного обслуживания оборудования.

**Тема 2.3.2.** Оборудование для производства печенья, вафель. Ротационные машины для формования сахарного печенья. Правила безопасного обслуживания оборудования.

**Практическое занятие 2.** Подбор технологического оборудования для приготовления бисквитного теста для мучных кондитерских изделий.

**Раздел 3. Технологический процесс изготовления полуфабрикатов, теста при производстве хлеба и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

**Тема 3.1.** Технологические процессы замеса теста.

**Тема 3.1.1.** Замес теста. Образование пшеничного и ржаного теста. Процессы, протекающие в тесте на стадии замеса (физико-механические, коллоидные, биохимические), сущность процессов.

**Тема 3.1.2.** Способы разрыхления теста. Биологический, механический, химический способы разрыхления теста, их характеристика. Спиртовое и молочнокислое брожение теста. Характеристика молочнокислых бактерий и дрожжей.

**Тема 3.1.3.** Процессы, протекающие в тесте при брожении (коллоидные и биохимические). Роль продуктов брожения в формировании вкуса и аромата хлеба.

**Тема 3.2.** Подбор способов замеса теста для производства разных сортов хлеба и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Тема 3.2.1.** Способы замеса теста (обычный и интенсивный), правила выбора. Технологическое и экономическое значение интенсивного замеса.

**Тема 3.2.2.** Порционный и непрерывный замесы теста, понятие.

**Тема 3.2.3.** Правила замеса теста, контроль выполнения технологического процесса.

**Тема 3.3.** Технологические процессы замеса теста для производства разных сортов хлеба и хлебобулочных изделий.

**Тема 3.3.1.** Способы приготовления пшеничного теста. Приготовление теста на густых опарах.

**Тема 3.3. 2.** Способы приготовления пшеничного теста. Приготовление пшеничного теста на жидких опарах.

**Тема 3.3.3.** Приготовление пшеничного теста на концентрированной молочнокислой закваске (КМКЗ). Приготовление пшеничного теста на диспергированной фазе (ЖДФ).

**Тема 3.3.4.** Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна. Ускоренные способы приготовления теста. Приготовление теста на активированных дрожжах.

**Тема 3.3.5** Приготовление пшеничного теста с отсдобкой. Особенности приготовления пшеничного теста для сдобных булочных изделий.

**Тема 3.3.6.** Способы приготовления ржаного теста. Приготовление густой закваски по разводочному циклу. Приготовление ржаного теста на малой (традиционной) густой закваске (МГЗ) и большой закваске (БГЗ).

**Тема 3.3.7.** Способы приготовления ржаного теста из смеси ржаной и пшеничной муки. Приготовление ржаного теста и из смеси пшеничной и ржаной муки на жидкой закваске.

**Лабораторная работа 1.** Приготовление различных видов опары для пшеничного теста. Замес теста. Приготовление теста опарным способом. Определение органолептических и физико-химических показателей качества теста, определение готовности опары и теста.

**Лабораторная работа 2.** Приготовление теста безопасным способом. Определение органолептических и физико-химических показателей качества теста.

**Лабораторная работа 3.** Приготовление ржаного теста на смесях. Определение органолептических и физико-химических показателей качества теста.

**Тема 3.4.** Технологические процессы замеса теста для производства мучных кондитерских изделий.

**Тема 3.4.1.** Технологический процесс приготовления бисквитного теста. Основные технологические стадии производства бисквитного теста. Технологические режимы замеса теста.

**Тема 3.4.2.** Технологический процесс приготовления пряничного теста. Основные технологические стадии производства сырцового и заварного теста. Технологические режимы замеса теста.

**Тема 3.4.3.** Технологический процесс приготовления теста для печенья. Основные технологические стадии производства песочного теста, сдобного теста, теста для крекера и галет. Технологические режимы замеса теста.

**Тема 3.4.4.** Технологический процесс приготовления кексового теста. Основные технологические стадии производства дрожжевого теста для кексов. Основные технологические стадии производства кексового теста на химических разрыхлителях. Технологические режимы замеса теста.

**Тема 3.4.5.** Технологический процесс приготовления вафельного теста. Основные технологические стадии производства вафельного теста. Технологические режимы замеса теста.

**Лабораторная работа 4.** Приготовление пшеничного сдобного теста опарным способом. Определение органолептических и физико-химических показателей качества теста, определение готовности опары и теста.

**Лабораторная работа 5.** Приготовление бисквитного теста. Определение органолептических и физико-химических показателей качества теста.

**Лабораторная работа 6.** Приготовление пряничного теста сырцовым и заварным способом. Определение органолептических и физико-химических показателей качества теста.

**Тема 3.5.** Требования технологического и микробиологического контроля замеса теста.

**Тема 3.6.** Требования действующих стандартов и технических условий на вырабатываемые продукты.

**Тема 3.7.** Определение готовности и качества полуфабрикатов для замеса теста.

**Тема 3.8.** Причины возникновения брака при замесе теста и способы их устранения.

**Тема 3.9.** Расчет количества сырья, опар, закваски, заварки, теста.

**Тема 3.9.1.** Расчет количества муки, дрожжей, солевого и сахарного растворов, другого сырья и полуфабрикатов на замес теста.

**Тема 3.9.2.** Расчет количества опар, закваски, заварки, теста.

#### **Раздел 4. Учебная практика**

**Тема 1. Выполнение работ по:** Изучению инструкции по технике безопасности и охране труда; ознакомление с должностной инструкцией тестовода; ознакомление с правилами обслуживания оборудования в тестопроточивательном отделении.

**Тема 2. Выполнение работ по:** Подготовке муки, дрожжей, соли к производству; подготовке жиров, яичных, молочных продуктов к производству; подготовке орехов, пряностей, солода, эссенции к производству; приготовлению опар и заквасок.

**Тема 3. Выполнение работ по:** Приготовлению опары жидкой; приготовлению опары густой; приготовлению пшеничного теста на жидкой опаре и изделий из него; приготовлению пшеничного теста на густой опаре и изделий из него; приготовлению дрожжевого сдобного теста и изделий из него.

**Тема 4. Выполнение работ по:** Разведению ржаной закваски; приготовлению заварки; приготовлению ржаного хлеба с заваркой; приготовлению ржаного хлеба без заварки; приготовлению ржаного хлеба из готовой смеси.

**Тема 5. Выполнение работ по:** Приготовлению теста для диетического хлеба; приготовлению теста для изделий с пониженной влажностью.

**Тема 6. Выполнение работ по:** Приготовлению песочного теста и изделий из него; приготовлению пресного сдобного теста и изделий из него; приготовлению дрожжевого слоеного теста и изделий из него.

**Тема 7. Выполнение работ по:** Приготовлению теста для вареников, пельменей; приготовлению теста для домашней лапши; приготовлению блинного теста и изделий из него.

**Тема 8. Выполнение работ по:** Приготовлению бисквитного теста и изделий из него; приготовлению кексового теста и изделий из него; приготовлению заварного теста и изделий из него.

**Тема 9. Выполнение работ по:** Приготовлению теста для вафель; приготовлению теста для крекеров; приготовлению теста для галет.

**Тема 10. Выполнение работ по:** Приготовлению теста для сахарного печенья; приготовлению теста для затяжного печенья; приготовлению теста для сдобного печенья.

**Тема 11. Выполнение работ по:** Приготовлению теста для пряников.

**Тема 12. Выполнение работ по:** Выполнение функций тестовода под наблюдением руководителя; защита отчета по учебной практике.

### 3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (недели, месяцы)	Наименование раздела, модуля
1 месяц	Теоретическое обучение Раздел 1. Организация хранения и подготовки сырья к производству. Раздел 2. Технологическое оборудование. Раздел 3. Технологический процесс изготовления полуфабрикатов, теста при производстве хлеба и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2 месяц	Раздел 3. Технологический процесс изготовления полуфабрикатов, теста при производстве хлеба и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3 месяц	Раздел 3. Технологический процесс изготовления полуфабрикатов, теста при производстве хлеба и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Раздел 4. Учебная практика
4 месяц	Раздел 4. Учебная практика
Квалификационный экзамен	

### 4. Материально-технические условия реализации программы

Реализация рабочей программы модуля осуществляется в учебном кабинете «Технология производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, лаборатории «Хлебопечение».

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Аудитория	Лекции, практические работы	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Лаборатория (5 рабочих мест)	Лабораторная работа	Оборудование, посуда, инструменты, инвентарь. Сырье, полуфабрикаты.
Компьютерный класс	Практические занятия, тестирование	Компьютеры

Лаборатория (5 рабочих мест)	Квалификационный экзамен	Оборудование, посуда, инструменты, инвентарь. Сырье, полуфабрикаты
---------------------------------	--------------------------	--

### Оборудование и инвентарь, необходимые для оснащения лаборатории «Хлебопечение»

№	Наименование
1	Печь конвекционная с функцией пароувлажнения
3	Шкаф расстоечный
4	Противень алюминиевый
5	Противень алюминиевый
6	Стол производственный разделочный
7	Весы для простого взвешивания
8	Плита индукционная
9	Планетарный миксер
10	Тестомес с фиксированной дежой, двухскоростной
11	Холодильный шкаф
12	Стол с моечной ванной
15	Смеситель для холодной и горячей воды
16	Тележка-шпилька сварная, нерж.
17	Презентационный стол
18	Стеллаж сплошной разборный
19	Пластиковые контейнеры
20	Миска глубокая из нержавеющей стали
21	Миска глубокая из нержавеющей стали
22	Мусорная корзина
23	Нож универсальный
24	Поднос столовый
25	Доски разделочные пластиковые
26	Пластмассовый скребок
27	Рукавица для пекарей с длинной манжетой
28	Тазы пластиковые для пищевых продуктов
29	Тазы пластиковые для пищевых продуктов
30	Сотейник с крышкой
31	Ложки столовые
32	Совки для сыпучих продуктов
33	Контейнер с крышкой
34	Лопатки силиконовые
35	Сито металлическое
36	Ножницы
37	Скалка
38	Кисти пекарские из натуральной щетины
39	Венчик
40	Кружка мерная

## 5. Учебно-методическое обеспечение программы

Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)- Режим доступа: <https://worldskills.ru>;

Единая система актуальных требований Ворлдскиллс - Режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, должностей служащих.

Профессиональный стандарт «Пекарь» (утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 01.12.15 № 914н)

Драгилев А., Маршалкин Г., Основы кондитерского производства. Учебник. Учебники для вузов. Специальная литература. Лань. Спб., - 2017

Кузнецова Л. С., Сиданова М.Ю. Кексы, куличи: сырье, технология, оборудование, рецепты. Книга предназначена для специалистов пищевой промышленности, студентов вузов и колледжей, Профессия, 2011.

Могильный М. П. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов, Дели, 2011

Могильный М. П., Шрамко Е. В. Новые сырьевые компоненты для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. – ДеЛи принт, 2006

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (2-е изд.), учебное пособие Бурчакова И.Ю. –М., 2018.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник Ермилова С.В. –М., 2018.

Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Профи. 2016. ISBN: 978-5-904283-04-9

Технология хлебопекарного производства – Жаркова И.М., Пащенко Л.П. Лань. 2014. ISBN:978-5-8114-1593-9

Технологическое оборудование. Хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник. Драгилев А.И. Хромеенков В.М. Чернов М.Е. Лань. 2016. ISBN:978-5-8114-2242-5

Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. Учебник для СПО. Чижикова О.Г., Коршенко Л.О. 2018. ISBN:978-5-534-07614-1

Технология хлебопекарного производства. Ауэрман Л.Я. 2009. Профессия. СПб. ISBN: 5-93913-032-1

Хлеб. Технология и рецептуры. + 38 новых рецептур. Дж. Хамельман. Профессия. 2017. ISBN:978-590-4757-70-0

Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы (7 изд.) учебник Мармузова Л.В.-М., 2019.

Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» с 2008 г.

ГОСТы на сырье и изделия.

### **Интернет – ресурсы:**

<http://www.hlebform.ru>

<http://baker-group.net>

<http://www.ytechnolog.ru>

<http://zametkipovara.ru>

<http://www.patee.ru>

## **6. Оценка качества освоения программы**

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей (разделов) программы, проводится в виде зачетов и экзаменов.

Раздел 1. Организация хранения и подготовки сырья к производству – зачет.

Раздел 2. Технологическое оборудование – зачет.

Раздел 3. Технологический процесс изготовления полуфабрикатов, теста при производстве хлеба и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – зачет.

Раздел 4. Учебная практика – зачет.

По окончании обучения:

Квалификационный экзамен:

По результатам любого из видов промежуточных и итоговых испытаний выставляются отметки по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

## **7. Составители программы**

Потапова Ольга Викторовна, преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ