

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
повышения квалификации в рамках профессионального обучения
по профессии 16472 Пекарь (4 разряда)

Пенза, 2020

Содержание

1. Цели реализации программы	3
2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.	3
3. Содержание программы	3
4. Материально-технические условия реализации программы	11
5. Учебно-методическое обеспечение программы	12
6. Оценка качества освоения программы	13
7. Составители программы	13

1. Цели реализации программы

1. Цели реализации программы Программа профессиональной подготовки по профессии «Пекарь»(4 разряда) направлена на обучение лиц, имеющих профессию «Пекарь»(3 разряда).

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.

2.1. Характеристика вида профессиональной деятельности, трудовых функций

В результате освоения программы повышения квалификации слушатель должен

Знать

федеральное и региональное законодательство российской федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;

требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;

технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;

правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;

способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;

специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;

способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;

базовую температуру теста для расчета температуры воды для замеса;

технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах;

Уметь:

творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;

готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу;

соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;

составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства;

кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции;

составлять портфолио на хлебобулочную продукцию;

применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию.

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».

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

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 «Пекарь» (4 разряда).

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющих среднее профессиональное образование (по профессии «Пекарь» (4 разряда).

Трудоемкость обучения: 80 академических часов.

Форма обучения: очная.

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

3.1. Учебный план

№ п/п	Название разделов и дисциплин	Всего, часов	в том числе:		Форма контроля
			теоретические занятия	практические занятия	
1.	Теоретическое обучение				
1.1	Бухгалтерский учет в хлебопекарном производстве	8	4	4	зачет
1.2.	Организация хлебопекарного производства	16	6	10	зачет
1.3.	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий	20	10	10	зачет
1.4.	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий	20	12	8	зачет
2.	Профессиональное обучение на производстве	16		16	
3	Итоговая аттестация	6			квалификационный экзамен
	ИТОГО	80	32	48	

3.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Название разделов и дисциплин	Всего, часов	в том числе:		Форма контроля
			теоретические занятия	практические занятия	
	Теоретическое обучение				
1	Бухгалтерский учет в хлебопекарном производстве	8	4	4	зачет
1.1	Ценообразование в хлебопекарном производстве	4			
1.2	Учет сырья, товаров и тары в кладовых	2	2		
1.3	Учет сырья на производстве и учет продажи (отпуска) готовой продукции	2	2		
	Практическое обучение:				
	Калькуляция свободных розничных цен на хлебобулочные изделия Калькуляция свободных розничных цен на хлебобулочные изделия			4	
2	Организация хлебопекарного производства	16	6	10	зачет
2.1	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	2	2		
2.2	Организация работы хлебопекарного производства	2	2		
2.3	Организация питания.	2	2		

2.4	Оперативное планирование производства. Нормативная и технологическая документация	2			
2.5	Организация труда персонала на производстве	4			
2.6	Реализация и презентация готовой продукции	4			
	Практическое обучение:			10	
	Обоснование ассортимента хлебобулочной продукции и планирование. Определение численности работников производства с учетом производственной программы. Подбор и составление графиков выхода на работу. Изучение и анализ требований к профессии «Пекарь». Обучение персонала. Осуществление контроля за деятельностью помощника пекаря. Составление портфолио хлебопекарной продукции для презентации. Реализация готовой продукции с применением контрольно-кассовой техники на основе компьютерной программы.				
3	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий	20	8		
3.1	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для изготовления сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	4	2	2	
3.2	Технология приготовления теста, полуфабрикатов для сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	4	2	2	
3.3	Технология изготовления сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	6	2	4	
3.4	Технология выпечки сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	4	2	2	
	Практическое обучение:			10	
	Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления сложных видов теста. Приготовление сдобного дрожжевого теста. Определение дефектов теста. Приготовление сложных и мелкоштучных хлебобулочных				

	изделий. Оценка качества формовки хлебобулочной продукции. Оформление сложных хлебобулочных изделий. Выпечка сдобных хлебобулочных изделий. Оценка качества готовой хлебобулочной продукции				
4	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий	20	12	8	зачет
4.1	Приготовление теста для мучных кондитерских изделий	6	4		
4.2	Характеристика и правила подготовки основного сырья и дополнительных ингредиентов для сложных отделочных полуфабрикатов	4	2		
4.3	Приготовление и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов.	4	4		
4.4	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	6	2	4	
	Практическое обучение:			8	
	Изготовление теста различными способами. Оценка качества. Подготовка сырья для мучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов. Приготовление праздничных тортов, сложного печенья. Оформление выпечки, праздничных тортов, сложных видов печенья. Оценка качества			8	
5	Профессиональное обучение на производстве	16			
5.1	Изучить технологию производства сложных хлебобулочных изделий Изучить технологию производства сложных кондитерских изделий			16	
	Итоговая аттестация	6			квалификационный экзамен
	ИТОГО	80			

3.3. Учебная программа

Бухгалтерский учет в хлебопекарном производстве

Тематическое содержание дисциплины

Тема 1.1. Ценообразование в предприятиях общественного питания Цена: понятие, назначение. Виды цен, применяемых в хлебопекарном производстве, их структура. Единая торговая наценка, ее назначение и размеры. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию хлебопекарного производства. План-меню, его содержание и назначение. Сборники рецептов в хлебопекарном производстве.

Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, последовательность этапов. Порядок определения цен на товары, реализуемые через раздачу, розничную сеть.

Тема 1.2. Учет сырья, товаров и тары в кладовых Материальная ответственность: понятие, организация, виды, ее документальное оформление. Оформление доверенностей, контроль за их использованием. Учет и документальное оформление поступления сырья. Документальное оформление отпуска продуктов и тары из кладовой. Учет продуктов в кладовой и в бухгалтерии. Товарная книга: назначение, порядок ведения. Ответность материально-ответственных лиц по товарам и таре.

Инвентаризация продуктов и тары в кладовой.

Тема 1.3. Учет сырья на производстве и учет продажи (отпуска) готовой продукции.

Организация бухгалтерского учета производства и реализации готовой продукции.

Материальная ответственность на производстве. Учетные цены производства. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания.

Ответность о реализации (отпуске) изделий кухни. Порядок составления ведомости о движении продуктов и тары на производстве. Документальное оформление операций специализированных цехов. Особенности инвентаризации на производстве.

Перечень практических занятий- 4 часа

Наименование практических занятий

Калькуляция свободных розничных цен на хлебобулочные изделия

Калькуляция свободных розничных цен на хлебобулочные изделия

2. Организация хлебопекарного производства

Тема 2.1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Нормативная и технологическая документация: Сборники рецептур кондитерских изделий, технологические карты, технико-технологические карты, стандарты предприятий, технические инструкции, технические условия.

Тема 2.2. Организация работы хлебопекарного производства Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции. Организация рабочих мест.

Тема 2.3. Организация питания Порядок организации массового, детского, здорового, диетического питания. Способы организации, особенности, основные требования.

Тема 2.4. Оперативное планирование производства. Нормативная и технологическая документация.

Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Производственная программа. Оперативное планирование кондитерского производства. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции. Информационное обеспечение оперативного планирования. Нормативная и технологическая документация: Сборники рецептур хлебобулочной изделий, технологические карты, технико-технологические карты, стандарты предприятий, технические инструкции, технические условия. Работа с ассортиментом готовой продукции, изменение ассортимента. Оценка сырья и материалов для приготовления готовой продукции и планирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения.

Тема 2.5. Организация труда персонала на производстве Персонал кондитерских предприятий: административно-управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный. Организация труда персонала: сущность, задачи организации труда на производстве, основные направления. Аттестация рабочих мест, их комплексная оценка соответствия условий труда требованиям нормативных документов, техники безопасности. Режимы труда и отдыха работников. Понятие о нормировании, нормах труда. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Тема 2.6. Реализация и презентация готовой продукции Реализация хлебобулочной продукции. Организация реализации готовой продукции.

Особенности и порядок реализации готовой продукции вне предприятия. Компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию.

Презентация хлебобулочной изделий потребителям с элементами шоу. Краткое изложение концепций, оказавших влияние на выбор и оформление кондитерских изделий. Правила составления портфолио на кондитерские изделия. Компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию

Перечень практических занятий- 10 часов

Наименование практических занятий

Обоснование ассортимента хлебобулочной продукции и планирование.

Определение численности работников производства с учетом производственной программы. Подбор и составление графиков выхода на работу.

Изучение и анализ требований к профессии «Пекарь». Обучение персонала. Осуществление контроля за деятельностью помощника пекаря.

Составление портфолио хлебопекарной продукции для презентации.

Реализация готовой продукции с применением контрольно-кассовой техники на основе компьютерной программы.

3. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий

Тема 3.1. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для изготовления сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства. Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий. Органолептические способы проверки качества продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.

Тема 3.2. Технология приготовления теста, полуфабрикатов для сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Рецептуры приготовления сдобного теста. Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса. Последовательность выполнения технологических операций приготовления сдобного теста. Приемы смешанной закваски. Замешивание теста вручную и на тестомесе. Способы замесов. Дефекты теста.

Технологический процесс приготовления дрожжевого теста. Требования к качеству.

Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста. Требования к качеству Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления теста.

Тема 3.3. Технология изготовления сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Характеристика ассортимента. Технологический процесс изготовления изделий из дрожжевого теста. Способы изготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий.

Формовка хлебобулочной продукции. Оценка качества формовки, приготовления хлебобулочной продукции. Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Оформление сложных изделий хлебобулочного производства с помощью подходящих для этого отделочных полуфабрикатов и украшений. Соблюдение при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требований к качеству и безопасности их приготовления.

Оценка качества приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции.

Требования к качеству. Проверка органолептическим способом качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Тема 3.4. Технология выпечки сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий. Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий.

Виды технологического оборудования, используемого при выпечке хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации.

Оценка качества и безопасность готовой хлебобулочной продукции.

Перечень практических занятий- 10 часов

Наименование практических занятий

3.1. Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления сложных видов теста.

3.2. Приготовление сдобного дрожжевого теста. Определение дефектов теста.

3.3. Приготовление сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий. Оценка качества формовки хлебобулочной продукции.

3.4. Оформление сложных хлебобулочных изделий.

3.5. Выпечка сдобных хлебобулочных изделий. Оценка качества готовой хлебобулочной продукции

4. Технология приготовления мучных кондитерских изделий

4.1. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении теста для кондитерских изделий. Рецепт и современные технологии. Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, мучных кондитерских изделий.

Виды изучаемого теста и изделия из него:

вафельное тесто: трубочка вафельная с начинкой

пряничное тесто: пряники медовые, пряники овальные, коржики молочные, коврижки и т.д.

песочное тесто: печенье, кексы • бисквитное тесто: пироги, рулеты, заготовки для тортов и пирожных

заварное тесто: булочки, печенье с сыром, заготовки для пирожных

пресное слоеное тесто: курник, ватрушки, пирожки, печенье, яблоки в слойке.

воздушное тесто: печенье меренги, заготовки для тортов и пирожных

воздушно-ореховое тесто: заготовки для тортов и пирожных

миндальное тесто: печенье
Требование к качеству теста для кондитерских изделий. Оценка качества теста. Дефекты теста. Правила хранения, условия.

Тема 4.2. Характеристика и правила подготовки основного сырья и дополнительных ингредиентов для сложных отделочных полуфабрикатов Технология подготовки сырья и исходных материалов для мучных кондитерских изделий, сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов.

Виды сложных отделочных полуфабрикатов, их назначение. Использование сложных полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Краткая характеристика сложных отделочных полуфабрикатов: крема, мастика, марципан, глазури, посыпки, шоколад, карамель.

Технология отделки и варианты оформления.

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.

Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.

Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.

Тема 4.3. Приготовление и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварных кремов: «Зефир», «Празднички», «Птичье молоко». Требования к качеству.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении белковых кремов: белковый (заварной), белковый на агаре. Требование к качеству.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кремов из сливок, кремов творожных, кремов йогуртовых. Требование к качеству.

Украшение из крема. Способы украшения кремом при помощи кондитерского мешка, трубочек, гребенки и варианты оформления сложными отделочными полуфабрикатами.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении посыпок. Украшение из посыпок: ореховой, сахарной, шоколадной.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мастики, марципана. Способы крашения из мастики и марципана. Требования к качеству.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении глазурей. Техника и варианты оформления. Требования к качеству.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении карамели. Требования к качеству. Техника и варианты оформления карамелью. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении украшений из шоколада, темперирование, способы украшения. Требования к качеству.

Актуальные направления в приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.

Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов.

Тема 4.4. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий
Технология приготовления пирожных, праздничных тортов, сложных видов печенья, сложных десертов рецептура.

Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий.

Творческий подход к оформлению сложных мучных кондитерских изделий, подбор подходящих для этого отделочных полуфабрикатов и украшений.

Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, мучных кондитерских изделий.

Органолептические способы определения качества сложных мучных кондитерских изделий. Упаковка, маркировка, требования к безопасному хранению.

Перечень практических занятий- 8 часов

Наименование практических занятий

4.1. Изготовление теста различными способами. Оценка качества.

4.2. Подготовка сырья для мучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов.

4.3. Приготовление праздничных тортов, сложного печенья.

4.4. Оформление выпечки, праздничных тортов, сложных видов печенья.

Оценка качества.

Задания профессионального обучения на производстве

Продолжительность практики – 2 дня, количество часов-16.

1. Изучить технологию производства сложных хлебобулочных изделий

2. Изучить технологию производства сложных кондитерских изделий

3.4. Календарный учебный график

Период обучения (дни, недели)	Название разделов и дисциплин	Всего, часов
	Теоретическое обучение	
1 день	Бухгалтерский учет в хлебопекарном производстве	8

2 дня	Организация хлебопекарного производства	16
5 дней	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий	20
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий	20
2 дня	Профессиональное обучение на производстве	16
	ИТОГО	80
1 день	Итоговая аттестация	8

4. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Лаборатория оснащенная по стандартам worldskills.	Практические работы	Оборудование, посуда, инструменты, инвентарь. Сырье, полуфабрикаты.
Лаборатория оснащенная по стандартам worldskills.	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)

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., Академия, 2019.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник Ермилова С.В. - М., 2019.

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

Технология хлебопекарного производства – Жаркова И.М., Пашенко Л.П. Лань. 2014. ISBN: 9 78-5-8114-1593-9

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 рецептов. Дж. Хамельман. Профессия. 2017. ISBN: 978-590-4757-70-0

Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы (7 изд.) учебник Мармузова Л.В. – М., Академия, 2018.

6. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе, предназначенной для оценки освоения слушателем разделов программы, проводится в виде зачетов и экзаменов.

По окончании обучения:

квалификационный экзамен

7. Составители программы

Шешницан И.Н., преподаватель, ГАПОУ ПО ПКСТПБ, эксперт с правом проведения регионального чемпионата.