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

СОГЛАСОВАНО:
Руководитель предприятия
_____ / Рогожкова
«_11_» _____12_____ 2023г.

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель
образовательной организации
_____ / Т.Ю. Пронькина
«_____» _____ 2023г.

ПРОГРАММА ПЕРЕПОДГОТОВКИ по профессии
16472 Пекарь (4 разряда)

Пенза, 2023

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ 3

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 5

3.ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 15

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ 17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Целью реализации программы подготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего «16472 Пекарь». Программа направлена на профессиональное обучение лиц, имеющих профессию рабочего, должность служащего.

По результатам профессионального обучения и успешной сдачи квалификационного экзамена слушателю присваивается квалификация «Пекарь» 4 квалификационного разряда, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

1.2. Планируемые результаты обучения

Формируемые компетенции:

Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий

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 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

Специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции

Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства

Должен уметь:

Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции

Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах

Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения

Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции

Применять приемы смешанной закваски

Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста,

отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий

Должен овладеть навыками:

Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции

Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции

Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству

Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции

Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации

Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции

Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции

Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации

Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.

1.3 Категория обучающихся

К освоению программы допускаются лица, имеющие профессию рабочего, должность служащего.

1.4. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2) Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);

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 Пекарь (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н)

1.5. Трудоемкость обучения

140 академических часов

1.6. Форма обучения

Форма обучения - очная.

1.7. Итоговая аттестация: профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, включающего проверку теоретических знаний (тестирование) и выполнение практической квалификационной работы.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
2.1. Учебный план

№ п/п	Наименование модуля (дисциплины)	Общая трудоемкость, (час.)	Всего аудиторных занятий, (час.)		Учебная практика, (час.)	Самостоятельная работа, (час.)	Дистанционное обучение, (час.)	Форма контроля
			Теоретические	Практические				
	Модуль 1«Требования охраны труда и техники безопасности**»**							
1.1	Культура безопасного труда	2	2					
1.2	Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами по компетенции «Хлебопечение»	2	2					
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 1	**1**	**1**					
	Итого по модулю 1:	**5**	**5**					**зачет**
	Модуль 2 «Организация работы»							
2.1	Сырье в хлебопекарной промышленности. Новые и нетрадиционные виды сырья. Способы подготовки, современные и актуальные требования для подготовки различных видов сырья	**6**	**6**					
2.2	Способы приготовления различных изделий. Новые, современные технологии используемые при тестоведении	**6**	**6**					
2.3	Этапы производства изделий, от подготовки сырья до хранения готовых изделий	**4**	**4**					

2.4	Составление рецептур, технологических карт на хлеб и хлебобулочные изделия	**6**	**4**	**2**				
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 2	**2**	**2**					
	Итого по модулю 2:	**24**						**зачет**
	Модуль 3 Хлеб и хлебобулочные изделия							
3.1	Хлеб, изготовленный на выброженных дрожжевых полуфабрикатах	**12**		**12**				
3.2	Пшеничный хлеб на закваскаx	**12**		**12**				
3.3	Ржаной хлеб на закваскаx	**12**		**12**				
3.4	Хлеб безопарным способом	**6**		**6**				
3.5	Классический багет и декоративные виды разделки багетов	**6**		**6**				
3.6	Хлебные булочки	**3**		**3**				
3.7	Национальные хлебобулочные изделия	**6**		**6**				
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 3	**2**	**2**					
	Итого по модулю 3:	**59**						**зачет**
	Модуль 4 Сдобные изделия							
4.1	Технология изготовления плетеных изделий	**12**		**12**				
4.2	Технология изготовления бриоши	**6**		**6**				
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 4	**2**	**2**					
	Итого по модулю 4:	**20**						**зачет**
	Модуль 5 Слоеные изделия							
5.1	Технология изготовления круассанов	**6**		**6**				
5.2	Технология изготовления датской слойки с	**6**		**6**				

	начинкой							
5.3	Технология изготовления датской слойки с гастрономической начинкой	**6**		**6**				
5.4	Технология изготовления слоеных изделий с цветным тестом	**6**		**6**				
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 5	**2**	**2**					**зачет**
	Итого по модулю 5:	**26**						
	Итоговая аттестация	6	**2**	4				**Квалификационный экзамен**
	Всего:	140						

2.2. Календарный учебный график[1]

Наименование разделов, дисциплин, модулей, практик	1 месяц				2 месяц				Всего часов обяз.уч.
	1 нед	2 нед	3 нед	4 нед	1 нед	2 нед	3 нед	4 нед	
Модуль 1 «Требования охраны труда и техники безопасности**»**									
1.1 Культура безопасного труда	2								
1.2 Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами по компетенции «Хлебопечение»	2								
ПА по модулю 1	1								5
Модуль 2 «Организация работы»									
2.1 Сырье в хлебопекарной промышленности. Новые и нетрадиционные виды сырья. Способы подготовки, современные и актуальные требования для подготовки различных видов сырья	6								
2.2 Способы	6								

[1] Даты обучения будут определены в расписании занятий при наборе группы на обучение

приготовления различных изделий. Новые, современные технологии используемые при тестоведении									
2.3 Этапы производства изделий, от подготовки сырья до хранения готовых изделий	4								
2.4 Составление рецептур, технологических карт на хлеб и хлебобулочные изделия	6								
ПА модуль 2	2								24
Модуль 3 Хлеб и хлебобулочные изделия									
3.1 Хлеб, изготовленный на выброженных дрожжевых полуфабрикатах		12							
3.2 Пшеничный хлеб на закваскаx		12							
3.3 Ржаной хлеб на закваскаx		12							
3.4 Хлеб безопарным способом			6						
3.5 Классический багет и декоративные виды разделки багетов			6						
3.6 Хлебные булочки			3						
3.7 Национальные хлебобулочные изделия			6						
ПА по модулю 3			2						59
Модуль 4 Сдобные изделия									
4.1 Технология изготовления плетеных изделий			12						
4.2 Технология изготовления бриоши				6					
ПА по модулю 4				2					20
Модуль 5 Слоеные изделия									
5.1 Технология изготовления круассанов				6					
5.2 Технология изготовления датской слойки с начинкой				6					
5.3 Технология изготовления датской слойки с гастрономической начинкой				6					

5.4 Технология изготовления слоеных изделий с цветным тестом				6					
ПА по модулю 5				2					26
Квалификационный экзамен					6				6
Всего часов	**29**	**36**	**35**	**34**	**6**				**140**

2.3. Рабочие программы модулей (дисциплин)

Наименование модулей (дисциплин)	**Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика лабораторных работ, учебной практики, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы лабораторных работ, практических занятий (семинаров), самостоятельной работы, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы**
***Модуль 1.* Требования охраны труда и техники безопасности**	
Тема 1.1 Культура безопасного труда	Вопросы, выносимые на занятия: инструкция по охране труда и технике безопасности компетенции «Хлебопечение», инструкция по охране труда «Пекарь», межотраслевые правила охраны труда в общественном питании, типовая инструкция по охране труда «Пекарь»
Тема 1.2 Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами по компетенции «Хлебопечение»	Формулировка типичных нарушений правил техники безопасности, допускаемые сотрудниками предприятий, при работе с технологическим оборудованием. Составление инструкции по охране труда с различным технологическим оборудованием.
Используемые образовательные технологии	Объяснительно-иллюстративные технологии – технологии, при которых объяснение учебного материала сопровождается различными наглядными средствами, сочетая с интерактивными средствами в виде презентаций, флеш-анимации, учебных фильмов, инструкционно-технологических карт и т.д. Развивающие технологии личности и ее способностей, ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию; Технологии проблемного обучения- основанные на получении обучающими новых знаний при решении теоретических и практических задач в создающихся для этого проблемных ситуациях, включая такие этапы: осознание общей проблемной ситуации, ее анализ, формулировку конкретной проблемы, решение (выдвижение, обоснование гипотез, последовательную проверку их), проверку правильности решения.
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	Пучкова Л.И. Технология хлеба./ Л.И. Пучкова, Р.Д. Поландова, И.В. Матвеева - СПб.: ГИОРД, 2018.-559с. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник.-10-е.; переработанное и доп. / Под общей редакцией Л.И.Пучковой. -СПБ: Профессия, 2019.-416с. Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для СПО/ О.Г.Чижикова, Л.О.Коршенко.- 2-е издание, испр. и доп. - М.:Издательство Юрайт, 2018.- 199 с.- серия: Профессиональное образование. Хамельман Джеффри. Хлеб. Технология и рецептуры / Дж. Хамельман. - Пер. с англ.-2-е изд., перераб. и доп. - СПб.: Профессия, 2019.-544с. **Электронные ресурсы:** Технология и процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий | Lesaffre

	Как начать печь хлеб - (hlebomoli.ru)
Модуль 2 «Организация работы»	
Тема 2.1 Сырье в хлебопекарной промышленности. Новые и нетрадиционные виды сырья. Способы подготовки, современные и актуальные требования для подготовки различных видов сырья	Лекции. Вопросы, выносимые на занятие: ингредиенты и их функции, виды муки, хлопья и крупы, сахара и сиропы, жиры и масла, дрожжи, молочные продукты, яичные продукты, крахмал, подсластители и сахарозаменители, ферменты, соль, фрукты и ягоды, орехи, солод и солодовые продукты, какао-продукты.
Тема 2.2 Способы приготовления различных изделий. Новые, современные технологии используемые при тестоведении.	Лекции. Способы и особенности подготовки различных видов сырья; пулиш, спелое тесто, опара бига, традиционные виды опар (большая густая опара, малая густая опара). Понятия о закваске, технологии разведения и сохранения заквасочных культур.
Тема 2.3 Этапы производства изделий, от подготовки сырья до хранения готовых изделий	Лекции. Вопросы, выносимые на занятие: составление технологических схем производства изделий и разработка ТТК на новые изделия Унифицированная и производственная рецептуры
Тема 2.4 Составление рецептур, технологических карт на хлеб и хлебобулочные изделия	Лекции. Вопросы, выносимые на занятие: правила оформления технологических карт, ТТК. Понятие о рецептуре. Унифицированная и производственная рецептуры
Практическая работа	Составление технологических карт, на различные хлебобулочные изделия, хлеба. Составление унифицированных рецептур, составление производственных рецептур, в том числе с помощью программы «Технолог-Хлебопек».
Используемые образовательные технологии	Объяснительно-иллюстративные технологии – технологии, при которых объяснение учебного материала сопровождается различными наглядными средствами, сочетая с интерактивными средствами в виде презентаций, флеш-анимации, учебных фильмов, инструкционно-технологических карт и т.д. Развивающие технологии личности и ее способностей, ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию; Технологии проблемного обучения- основанные на получении обучающими новых знаний при решении теоретических и практических задач в создающихся для этого проблемных ситуациях, включая такие этапы: осознание общей проблемной ситуации, ее анализ, формулировку конкретной проблемы, решение (выдвижение, обоснование гипотез, последовательную проверку их), проверку правильности решения.
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	Пучкова Л.И. Технология хлеба./ Л.И. Пучкова, Р.Д. Поландова, И.В. Матвеева - СПб.: ГИОРД, 2018.-559с. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник.-10-е.; переработанное и доп. / Под общей редакцией Л.И.Пучковой. -СПБ: Профессия, 2019.-416с. Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для СПО/ О.Г.Чижикова, Л.О.Коршенко.- 2-е издание, испр. и доп. - М.:Издательство Юрайт, 2018.- 199 с.- серия: Профессиональное образование.

	Хамельман Джеффри. Хлеб. Технология и рецептуры / Дж. Хамельман. - Пер. с англ.-2-е изд., перераб. и доп. - СПб.: Профессия, 2019.-544с. **Электронные ресурсы:** Технология и процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий | Lesaffre Как начать печь хлеб - (hlebomoli.ru)
Модуль 3 Хлеб и хлебобулочные изделия	
Тема 3.1 Хлеб, изготовленный на выброженных дрожжевых полуфабрикатах	
Практическая работа	Технология изготовления хлеба на выброженных дрожжевых полуфабрикатах (деревенский хлеб, цельнозерновой хлеб, и другое). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка
Тема 3.2 Пшеничный хлеб на закваскаx	
Практическая работа	Технология изготовления пшеничного хлеба на закваске (хлеб на Вермонтской закваске, и другое). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка
Тема 3.3 Ржаной хлеб на закваскаx	
Практическая работа	Технология изготовления ржаного хлеба на закваске (ржаной хлеб с различной дозировкой ржаной муки). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка
Тема 3.4 Хлеб безопарным способом	
Практическая работа	Технология изготовления хлеба безопарным способом (овсяный хлеб, хлеб Бернский хлеб и др). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка
Тема 3.5 Классический багет и декоративные виды разделки багетов	
Практическая работа	Технология изготовления багета. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Различные варианты формования декоративных багетов.
Тема 3.6 Хлебные булочки	
Практическая работа	Технология изготовления хлебных булочек из разных видов сырья. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка.
Тема 3.7 Национальные хлебобулочные изделия	
Практическая работа	Технология изготовления брецелей, гриссини, фокаччо. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка
Используемые образовательные технологии	Объяснительно-иллюстративные технологии – технологии, при которых объяснение учебного материала сопровождается различными наглядными средствами, сочетая с интерактивными средствами в виде презентаций, флеш-анимации, учебных фильмов, инструкционно-технологических карт и т.д. Развивающие технологии личности и ее способностей, ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их

	реализацию; Технологии проблемного обучения- основанные на получении обучающими новых знаний при решении теоретических и практических задач в создающихся для этого проблемных ситуациях, включая такие этапы: осознание общей проблемной ситуации, ее анализ, формулировку конкретной проблемы, решение (выдвижение, обоснование гипотез, последовательную проверку их), проверку правильности решения.
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	Круглов, М. Г. Менеджмент качества как он есть / М. Г. Круглов, 1 . М. Шишков. - М.: 2020 Пучкова Л.И. Технология хлеба./ Л.И. Пучкова, Р.Д. Поландова, И.В. Матвеева - СПб.: ГИОРД, 2018.-559с. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник.-10-е.; переработанное и доп. / Под общей редакцией Л.И.Пучковой. -СПБ: Профессия, 2019.-416с. Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для СПО/ О.Г.Чижикова, Л.О.Коршенко.- 2-е издание, испр. и доп. - М.:Издательство Юрайт, 2018.- 199 с.- серия: Профессиональное образование. Хамельман Джеффри. Хлеб. Технология и рецептуры / Дж. Хамельман. - Пер. с англ.-2-е изд., перераб. и доп. - СПб.: Профессия, 2019.-544с. **Электронные ресурсы:** Технология и процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий | Lesaffre Как начать печь хлеб - (hlebomoli.ru)
Модуль 4 Сдобные изделия	
Тема 4.1 Технология изготовления плетеных изделий	
Практическая работа	Технология изготовления плетеных изделий. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Различные техники плетения, из разного количества жгутов.
Тема 4.2 Технология изготовления бриоши	
Практическая работа	Технология изготовления начинок для сдобных изделий. Подготовка фруктов к переработке, различные способы обработки ягод и фруктов для начинки. Подготовка гастрономических начинок. Технология изготовления бриоши. Различные методы формования. Изготовление бриоши с различными начинками, сладкие, гастрономические.
Используемые образовательные технологии	Объяснительно-иллюстративные технологии – технологии, при которых объяснение учебного материала сопровождается различными наглядными средствами, сочетая с интерактивными средствами в виде презентаций, флеш-анимации, учебных фильмов, инструкционно-технологических карт и т.д. Развивающие технологии личности и ее способностей, ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию; Технологии проблемного обучения- основанные на получении обучающими новых знаний при решении теоретических и

	практических задач в создающихся для этого проблемных ситуациях, включая такие этапы: осознание общей проблемной ситуации, ее анализ, формулировку конкретной проблемы, решение (выдвижение, обоснование гипотез, последовательную проверку их), проверку правильности решения.
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	Пучкова Л.И. Технология хлеба./ Л.И. Пучкова, Р.Д. Поландова, И.В. Матвеева - СПб.: ГИОРД, 2018.-559с. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник.-10-е.; переработанное и доп. / Под общей редакцией Л.И.Пучковой. -СПБ: Профессия, 2019.-416с. Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для СПО/ О.Г.Чижикова, Л.О.Коршенко.- 2-е издание, испр. и доп. - М.:Издательство Юрайт, 2018.- 199 с.- серия: Профессиональное образование. Хамельман Джеффри. Хлеб. Технология и рецептуры / Дж. Хамельман. - Пер. с англ.-2-е изд., перераб. и доп. - СПб.: Профессия, 2019.-544с. **Электронные ресурсы:** Технология и процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий | Lesaffre Как начать печь хлеб - (hlebomoli.ru)
Модуль 5. Слоеные изделия	
Тема 5.1 Технология изготовления круассанов	
Практическая работа	Технология изготовления круассанов. Замес слоенного теста. Подготовка жира для слоения. Методы слоения теста. Разделка круассанов, расстойка, выпечка, оформление
Тема 5.2 Технология изготовления датской слойки с начинкой	
Практическая работа	Технология изготовления датской слойки. Замес слоеного теста. Подготовка жира для слоения. Слоения теста. Приготовление начинки для датской слойки, Формование датской слойки, расстойка выпечка. Изготовления кремов, гелей для оформления датской слойки.
Тема 5.3 Технология изготовления датской слойки с гастрономической начинкой	
Практическая работа	Технология изготовления датской слойки. Замес слоеного теста. Подготовка жира для слоения. Слоения теста. Приготовление начинки для датской с гастрономической начинкой.
Тема 5.4 Технология изготовления слоеных изделий с цветным тестом	
Практическая работа	Технология изготовления датской слойки. Замес слоеного теста. Подготовка жира для слоения. Слоения теста. Приготовление цветного теста, формовка, выпечка
Используемые образовательные технологии	Объяснительно-иллюстративные технологии – технологии, при которых объяснение учебного материала сопровождается различными наглядными средствами, сочетая с интерактивными средствами в виде презентаций, флеш-анимации, учебных

	фильмов, инструкционно-технологических карт и т.д. Развивающие технологии личности и ее способностей, ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию; Технологии проблемного обучения - основанные на получении обучающими новых знаний при решении теоретических и практических задач в создающихся для этого проблемных ситуациях, включая такие этапы: осознание общей проблемной ситуации, ее анализ, формулировку конкретной проблемы, решение (выдвижение, обоснование гипотез, последовательную проверку их), проверку правильности решения.
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	Пучкова Л.И. Технология хлеба./ Л.И. Пучкова, Р.Д. Поландова, И.В. Матвеева - СПб.: ГИОРД, 2018.-559с. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник.-10-е.; переработанное и доп. / Под общей редакцией Л.И.Пучковой. -СПБ: Профессия, 2019.-416с. Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для СПО/ О.Г.Чижикова, Л.О.Коршенко.- 2-е издание, испр. и доп. - М.:Издательство Юрайт, 2018.- 199 с.- серия: Профессиональное образование. Хамельман Джеффри. Хлеб. Технология и рецептуры / Дж. Хамельман. - Пер. с англ.-2-е изд., перераб. и доп. - СПб.: Профессия, 2019.-544с. **Электронные ресурсы:** Технология и процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий | Lesaffre Как начать печь хлеб - (hlebomoli.ru)

3.ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение (далее – МТО) необходимо для проведения всех видов учебных занятий, промежуточной и итоговой аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория Компьютерный класс	Лекции	Компьютер ASUS VivoBooK17 Мультимедийный проектор EPSON EB-535W Интерактивная доска- CLASSIC Solution Флипчарт - офисный
Лаборатория «Хлебопечение»	лабораторные работы	Печь конвекционная с функцией пароувлажнения Шкаф расстоечный Противень алюминиевый Стол производственный разделочный Весы для простого взвешивания Плита индукционная

		Планетарный миксер Тестомес с фиксированной дежой, двухскоростной Стол - холодильник Стол с моечной ванной Смеситель для холодной и горячей воды Тележка-шпилька сварная, нерж. Презентационный стол Стеллаж сплошной разборный Пластиковые контейнеры Миска глубокая из нержавеющей стали Мусорная корзина Нож универсальный Поднос столовый Доски разделочные пластиковые, подставка металлическая Пластмассовый скребок Рукавица для пекарей с длинной манжетой Тазы пластиковые для пищевых продуктов Сотейник с крышкой Ложки столовые Совки для сыпучих продуктов Контейнер с крышкой Лопатки силиконовые Сито металлическое Ножницы Скалка Кисти пекарские из натуральной щетины Венчик Кружка мерная Столы Стулья Компьютер(ноутбук) Мультимедийное оборудование (доска, проектор) Принтер МФУ лазерный ч/б

3.2. Использование наглядных пособий и других учебных материалов при реализации программы

1.При реализации программы используются муляжи и натуральные образцы хлебобулочных изделий.

2. Мультимедийные презентации к лекционным и практическим занятиям.

3. Федеральная нормативно-правовая документация:

ГОСТ 31805-2018 Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия

ГОСТ Р 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия

ГОСТ 26574-2017Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 7045-2017 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

Технический регламент таможенного союза тр тс 021/2011 о безопасности пищевой продукции

4. Локальная нормативно-правовая документация:

Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам ПО и ДПО

Положение о порядке и организации проведения квалификационного экзамена как формы итоговой аттестации по основным программам ПО.

Рабочая программа профессионального обучения по профессии «16472 Пекарь» (переподготовка), учебный план, календарно-тематический план.

Комплект практических заданий и заданий для промежуточной и итоговой аттестации.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации педагогических кадров:

К реализации программы привлекается лица, имеющие:

среднее профессиональное и/или высшее образование, направление которого соответствует профилю программы;

опыт решения практических задач по тематике программы;

опыт профессиональной деятельности в системе дополнительного профессионального образования в качестве преподавателя.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

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

Формой проведения промежуточной аттестации слушателей являются зачет и 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.

Задания для промежуточной аттестации:

Тест по модулю «Охрана труда и техника безопасности»

Часть1

1. Что необходимо сделать перед началом работы с тестомесильной машиной?
○ Достаточно визуального осмотра
○ Проверка работы на холостом ходу и визуальный осмотр
○ Достаточно включить и выключить машину
2. Что необходимо сделать перед работой с конвекционной печью?
○ Осмотр печи и проверка на холостом ходу
○ Встать на коврик
○ Достаточно визуального осмотра
3. Что не допускается при работе с холодильным оборудованием?
○ Охлаждение тестовых заготовок
○ Хранение продуктов
○ Самовольно передвигать холодильный аппарат
4. Какой посудой можно пользоваться при работе с индукционной плитой?
○ Всей, что есть на рабочем месте
○ Любой металлической посудой
○ Посудой, помеченной специальным знаком индукции
5. Какая доска предназначена для нарезки готовых хлебобулочных изделий?
○ Белая
○ Коричневая
○ Желтая
○ Все ответы верны
6. Можно ли включать расстоечный шкаф без воды?
○ Да
○ Нет
○ Может быть

ЧАСТЬ 2

1 Какого вида искусственного освещения нет:
А) рабочее
Б) дежурное
В) аварийное
Г) целевое
2 К какой степени тяжести относится электрический удар если человек потерял сознание, но с сохранением дыхания:
А) II
Б) III
В) IV
Г) V
4 Максимально допустимый груз для женщин при постоянном подъёме и перемещении в течении рабочей смены:
А) 5 кг
Б) 6 кг
В) 7 кг
Г) 8 кг
5 Количество часов работы в неделю допустимое для несовершеннолетних от 16 до 18 лет:
А) 24 ч

Б) 28 ч
В) 32 ч
Г) 36 ч
6 Кто не входит в комиссию по расследованию несчастных случаев на производстве:
А) собственник
Б) руководитель службы охраны труда
В) представитель профсоюза
Г) руководитель подразделения
7 Для определения относительной влажности воздуха в помещении применяют:
А) анемометр
Б) термометр
В) термограф
Г) психрометр
8 Какой единицей измеряют яркость:
А) люкс
Б) кандела
В) люмен
Г) нит
9 Какой из вредных факторов обусловлен потерей координации движения, слабостью и затормаживанием сознания:
А) дым
Б) токсические продукты сгорания
В) паника
Г) недостаток кислорода
10 Какого разряда по степени опасности к воспламенению нет:
А) безопасные
Б) малоопасные
В) сильно опасные
Г) особо опасные
11 Повреждение поверхности тела под воздействием электрической дуги или больших токов проходящих через тело человека:
А) электрический знак
Б) электрический ожог
В) электроофтальмия
Г) электрический удар
12 Объём производственных помещений на одного работающего должен быть не менее:
А) 5 м3
Б) 10 м3
В) 15 м3
Г) 20 м3
13 Периодичность проведения повторных инструктажей на обычных работах:
А) 1 месяц
Б) 3 месяца
В) 6 месяцев
Г) 12 месяцев
14 Периодичность проведения повторных инструктажей на работах с повышенной опасностью:
А) 1 месяц
Б) 3 месяца
В) 6 месяцев
Г) 12 месяцев
15 Какой единицей измеряют яркость:
А) люкс

Б) кандела
В) люмен
Г) нит
16 Какой орган гос. управления обеспечивает разработку и реализацию комплексных мер по улучшению безопасности:
А) Кабинет Министров Украины
Б) Комитет по надзору за ОТ
В) Министерства и др. органы исполнительной власти
Г) Местная гос. администрация
17 В каком случае по результатам расследования несчастного случая составляется акт по форме Н-1:
А) во время совершения рабочим кражи
Б) в следствии отравления алкоголем
В) при выполнении своих служебных обязанностей
Г) в случае естественной смерти
18 В скольких экземплярах составляется по результатам расследования акт Н-1:
А) 3 экземпляра
Б) 4 экземпляра
В) 5 экземпляров
Г) 6 экземпляров
19 Как классифицируются химические вещества вызывающие раковые заболевания:
А) канцерогенные
Б) мутагенные
В) сенсибилизирующие
Г) общетоксические
20 Как классифицируются химические вещества действующие как аллергены:
А) канцерогенные
Б) мутагенные
В) сенсибилизирующие
Г) общетоксические
21 Что из перечисленного ниже относиться к качественным показателям освещения:

А) световой поток
Б) сила света
В) фон
Г) освещённость
22 Какой единицей измеряют освещённость:
А) люкс
Б) кандела
В) люмен
Г) нит
23 Какой ответственности за нарушение законодательства об охране труда нет:
А) дисциплинарной
Б) общественной
В) административной
Г) материальной
24 В соответствии с ДСТУ-2272-93 начало горения под действием источника зажигания это:
А) вспышка
Б) возгорание
В) воспламенение
Г) тление

25 Что из ниже перечисленного вызывает у человека чувство страха, головокружение, снижает работоспособность и тд.:
А) ультразвук
Б) шум
В) электромагнитные поля
Г) инфразвук
26 Вид инструктажа, проводимый с работниками при ликвидации аварии:
А) целевой
Б) внеплановый
В) первичный
Г) вводный
27 Вид инструктажа, проводимый с работниками на рабочем месте:
А) повторный
Б) вводный
В) первичный
Г) целевой
28 Вид инструктажа, проводимый с работниками при принятии их на работу:
А) первичный
Б) вводный
В) внеплановый
Г) целевой
29 Какова ПДК высоко опасных вредных веществ:
А) менее 0,1 мг/м3
Б) 0,1…1,0 мг/м3
В) 1,1…10,0 мг/м3
Г) более 10,0 мг/м3
30 Для измерения скорости движения воздуха используют прибор:
А) анемометр
Б) термометр
В) термограф
Г) психрометр
31. О чем работник обязан немедленно известить своего руководителя?
А) О любом несчастном случае или происшествии на рабочем месте
Б) О нарушении правил охраны труда другими работниками
В) О желании закончить рабочий день в самостоятельно выбранное время
Тест по теме «Организация работы»
1. По какому признаку классифицируют муку на пшеничную, ржаную, ячменную, рисовую и др.
А) по виду
Б) по сорту
В) по типу
Г) всё выше перечисленное
2. Какие показатели обуславливают хлебопекарные свойства муки
А) газообразующая способность
Б) цвет муки и крупность помола
В) сила муки
Г) всё выше перечисленное
3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в ходе брожения и расстойки определённые свойства – это
А) сила муки
Б) газообразующая способность
В) сахаробразующая способность

Г) крупность помола
4. Чему равна базисная влажность муки
А)12%
Б)14,5%
В)13%
Г)16%
5. Как классифицируется клейковина по упругим свойствам
А) сильная
Б) слабая
В) средняя
Г) всё выше перечисленное
6. Укажите вид дрожжей, которые минимально используют на определенное количество теста
А) прессованных
Б) сухих, первый сорт
В)сухих, высший сорт
Г)дрожжевого молока
7. Что относят к сахаросодержащим продуктам
А) сахар, сахарная пудра
Б) мёд
В) патока
Г) всё выше перечисленное
8. Как называют промежуточный продукт, который получают при производстве творога, сыра
А) сметана
Б) молочная сыворотка
В) молоко
Г) молоко сухое
9. Что собой представляет солод
А) пряность
Б) зёрна злаков, подвергнутые специальной обработке
В) пищевая добавка
Г) сушеный виноград
10. Укажите пищевую добавку, которая является средством регулирования кислотности
А) органические кислоты
Б) ПАВ
В) минеральные соли
Г) клейковина
11. Какой процесс происходит в муке в процессе хранения в нормальных условиях
А) созревание
Б) плесневение
В) Прогоркание
Г) прокисание
12. Укажите цель просеивания муки
А) удаление посторонних частиц
Б) насыщение воздухом
В) разрыхление и созревание
Г) Все перечисленное
13. Какова оптимальная температура в мучных складах
А) не ниже 8 градусов
Б) не ниже 22 градусов
В) не выше 22 градусов

Г) не выше 4 градусов
14. Перечислите, чему способствует активизация дрожжей
А*) повышению подъемной силы дрожжей*
Б) сокращению длительности брожения
В) снижению расхода дрожжей
Г) все выше перечисленное
15. Укажите, что добавляют с целью предотвращения кристаллизации сахарного раствора
А) патоку
Б) инвертный сироп
В) пищевую кислоту
Г) все выше перечисленное
16. Сколько секционных ванн необходимо для обработки яиц
А) 1
Б) 3
В) 2
Г) 4
17. Какой продукт перед употреблением разводят водой при температуре 30 градусов в соотношении 1:10
А) яичный порошок
Б) меланж
В) сухое молоко
Г) солод
18. С какой целью подогревают патоку перед пуском в производство
А) для увеличения вязкости
Б) для уменьшения вязкости
В) для ослабления вкуса
Г) для усиления вкуса
19. Какой продукт перед применением в производстве просеивают через сито, а затем промывают водой на сите
А) кориандр
Б) тмин
В) семена мака
Г) анис
20. Укажите продукты, которые не допустимо: переливание или пересыпание в другую посуду для хранения
А*) красители*
Б) хлебные улучшители
В) ароматизаторы
Г) все выше перечисленное

Тест по модулю «Хлебобулочные изделия»

1. Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному?
a. - сахар
b. соль
c. - патока
2. Каков срок хранения хлеба ржаного из обойной муки (нефасованного)?
a. - 24 часа
b. 36 часов
c. - 16 часов
3. Способы приготовления ржаного теста
a. на закваскахх

b. на заварках
c. с использованием добавок
d. безопарный
e. опарный

4. Основным сырьем простых хлебобулочных изделий являются

a. мука
b. вода
c. соль
d. дрожжи
e. яйца
f. молоко

5. Окраску пшеничного хлеба обуславливают

a. меланоидины
b. каротины
c. антоцианы
d. ксантофилл
e. хлорофилл

6. Дефектами мякиша хлеба являются

a. липкость
b. неравномерная пористость
c. закал
d. неправильная форма
e. шероховатая поверхность

7. Для чего производят расстойку теста?

a. для придания аромата тесту
b. для снижения кислотности
c. для разрыхления теста

8. Сдобные хлебобулочные изделия…

a. изделия массой 200 г и менее
b. изделия с влажностью менее 19 %
c. изделия, содержащие по рецептуре сахара и жиров в сумме 14 % и более
d. изделия, содержащие по рецептуре сахара и жира не более 7 %

9. Пористость хлеба – это…

a. отношение объема пор мякиша к общему объему хлебного мякиша, выраженное в процентах
b. количество продукции, полученное из 100 кг муки, выраженное в процентах
c. отношение объема пор мякиша к массе хлеба, выраженное в процентах
d. процентное отношение массы остывшего хлеба к массе горячего хлеба

10. Допустимый дефект хлебобулочного изделия

a. крупный подрыв
b. след от делителя
c. мятые деформированные изделия
d. загрязнение поверхности

11. Какое из этих химических веществ является основным компонентом хлеба?

a. белки
b. жиры
c. +углеводы

12. Чем определяется сорт хлеба и хлебобулочных изделий?

a. способом выпечки b. сортом муки. c. – весом d. - формой

13. Пищевая ценность хлеба зависит от ...

a. сорта муки

b. рецептуры хлеба
c. способа приготовления теста
d. цвета муки
e. времени выпечки хлеба
14. Крошливость мякиша хлеба вызывается причинами
a. длительность хранения хлеба
b. избытком воды в тесте
c. недостаточным брожением
d. недостаточная продолжительность выпечки
e. длительным брожением
15. Болезни хлеба
a. картофельная

b. плеснение
c. спорооз
d. фитофтора
e. фузариоз
16. Микробиологические процессы при производстве пшеничного хлеба включают брожение
a. спиртовое
b. молочнокислое
c. уксуснокислое
d. маслянокислое
e. пропионовокислое
17. Оценку хлебобулочных изделий проводят по показателям
a. влажность
b. кислотность
c. пористость
d. зольность
e. содержание крахмала
f. качество клейковины
g. содержание жира
18. Болезни хлеба
a. картофельная
b. плеснение
c. спорооз
d. фитофтора
e. фузариоз
19. Допустимые сроки выдержки хлеба пшеничного из муки первого сорта на предприятии изготовителя с момента выемки из печи
a. не более 10 часов b. не более 24 часов c. не более 14 часов d. не более 6 часов
20. Дефект хлебобулочного изделия в виде плотных участков мякиша, не содержащих пор – это
a. непромес b. притиск c. закал d. - пустоты
21. Конечное время допустимой реализации хлеба Бородинского неупакованного, если время выемки из печи - 22 часа 5 сентября
a. 22-00 часа 6 сентября
b. 14-00 часов 6 сентября
c. 22-00 часов 8 сентября
d. 10 часов 7 сентября
22. Возбудитель картофельной болезни хлеба
a. Aspergillus b. Bacillius subtilis c. Penicillium d. Monilia variabilis
23. Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному?
a. сахар;

b. вода;
c. патока.

24. Какой срок хранения хлеба пшеничного?

a. 24 часа;
b. 36 часов;
c. 16 часов.

25. Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к вспомогательному?

a. соль;
b. дрожжи;
c. патока.

26. Для чего используют заварку в хлебопечении?

a. для удлинения сроков хранения и улучшения качества;
b. для повышения кислотности и пористости;
c. для снижения кислотности хлеба.

27. Для чего производят расстойку тестового полуфабриката?

a. для придания аромата тесту;
b. для снижения кислотности;
c. для разрыхления теста.

28. В каких условиях быстро плесневеет хлеб?

a. при повышении влажности воздуха;
b. при понижении температуры;
c. при понижении влажности воздуха.

29. Перечислите дефекты мякиша хлеба

a. непромес
b. неправильная форма хлеба
c. крошливость мякиша
d. отставание корки от мякиша
e. хруст при разжевывании

30. В зависимости от способа выпечки

a. хлеб бывает
b. улучшенный
c. формовый
d. подовый
e. штучный
f. простой

31. К органолептическим показателям хлеба относятся

a. вкус
b. внешний вид
c. влажность
d. состояние корки
e. пористость хлеба

32. Вид бараночного изделия в виде кольца диаметром 4-6 см, толщиной жгута до 1-1,7 см, масса 1 изделия 6,5-12 г, влажностью 9-13%

a. бублики b. баранки c. сушки d. соломка

33. Какой хлеб посыпают кориандром (тмином):

а) «Горчичный»;
б) «Бородинский»;

34. К какой группе булочных изделий относят выборгские крендели:

а) плетеные изделия;
б) сдобные изделия;

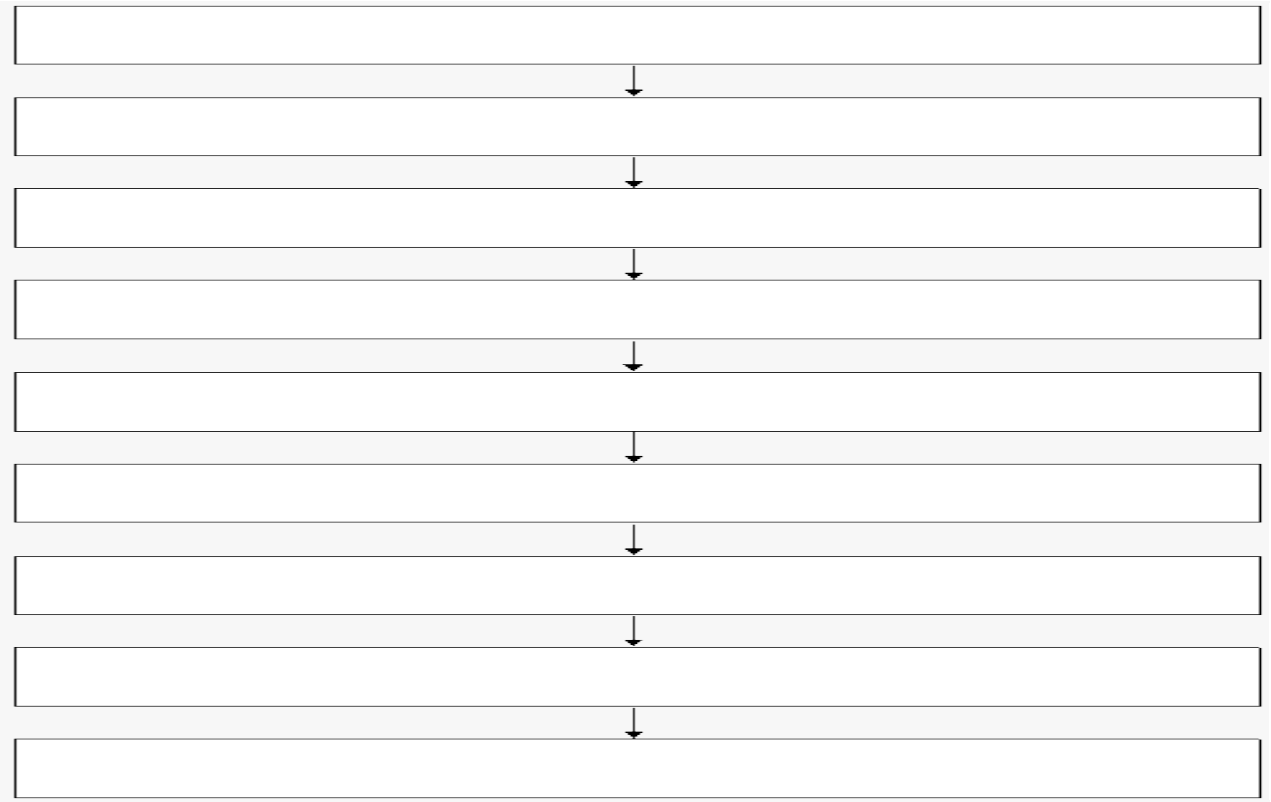
35. Какие изделия называют булочными:

а) плюшки, ватрушки;

б) батоны нарезные;
36. Какие изделия относят к бараночным:
а) калачи московские, баранки;
б) бублики, баранки;
в) сушки, баранки, бублики?
37. Какие сушки имеют овальную форму:
а) чайные;
б) челночок;
в) горчичные?
38. Какие сухари обсыпают сахарным песком с одной стороны:
а) ванильные, сливочные; б) молочные, ореховые; в) с изюмом, сухари «Осенние»?
39. Какие виды изделий предназначаются для больных диабетом:
а) «Докторские» хлебцы (булочка);
б) булочки с пониженной кислотностью;
в) белковый пшеничный хлеб?

Тест по модулю «Сдобные изделия»
Часть 1

Составить схему последовательного выполнения технологических операций «Приготовление сдобного пресного теста»



1. Что используют в качестве разрыхлителя при приготовлении сдобного пресного теста?
а) дрожжи;
б) пищевая сода;
в) углекислый аммоний.
2. Какое сырье используют для приготовления сдобного пресного теста?
а) мука, масло растительное, яйца, вода, дрожжи, соль;

б) мука, сахар-песок, масло сливочное, яйца, сметана, или кефир, сода пищевая, пищевые кислоты, соль;
в) мука, сахар-песок, яйца, вода или сметана, или кефир, разрыхлители, пищевые кислоты, соль.
3. Почему сдобное пресное тесто необходимо быстро замешивать и не оставлять в теплом помещении?
а) оно может в дальнейшем, потерять способность подниматься;
б) оно может получиться затяжным;
в) оно может получиться не пластичным.
4. Почему пищевую соду и муку добавляют в последнюю очередь?
а) чтобы не ухудшить вкус теста;
б) чтобы не происходило разложение соды;
5. Какие изделия изготавливают из сдобного пресного теста?
а) печенье, сочни, пироги, чебуреки, хачапури, вертруту, пирожки;
б) куличи, булочки, печенье, сочни, пироги, чебуреки, хачапури, вертруту, пирожки

Часть 2

Составить сводную технологическая карта № 1 на «Курник» с гречневой начинкой

Наименование	Вес сырья для сдобного теста (в граммах)	Вес сырья для блинного теста (в граммах)	Вес сырья для начинки из гречки (в граммах)	Вес сырья для начинки из грибов (в граммах)	Вес сырья для начинки из мяса курицы (в граммах)
Мука					
Сахар					
Меланж (яйца)					
Сливочное масло (маргарин)					
Сметана					
Молоко					
Соль					
Жир для жаренья					
Сода					
Крупа гречневая					
зелень					
Грибы свежие					
Лук репчатый					
Мякоть курицы отварной					
Яйца для смазки поверхности					
Выход					

Тест по модулю «Слоеные изделия»

Часть 1

1.В слоёном тесте наружные слои:
_____ а внутренние _____
2 Для улучшения качества клейковины при приготовлении слоёного теста, добавляют…а) пищевую соду; б) аммоний; в) пищевую кислоту; г) виноградный сок.
3 Слоёное тесто, готовят в помещении при температуре не выше:
а) 15 градусов; б) 20 градусов; в) 25 градусов; г) 30 градусов.
4 Приготовление теста состоит из следующих операций: _____
_____ _____ _____
5 Перечислите сырьё, для замеса теста
_____
_____
_____
6 Какой % муки от всей массы, оставляют на подпыл
а) 5%; б) 7%; в) 10%; г) 12%.
7 Какой % муки от всей массы, оставляют для подготовки масла
а) 5%; б) 7%; в) 10%; г) 12%.
8 Цель добавления муки, при подготовке масла
_____
9 Температура охлаждённого теста?
а) 10-12 градусов; б) 12-14 градусов; в) 14-16 градусов; г) 16-18 градусов.
10 Количество слоёв, получившихся при слоеобразовании
а) 256; б) 255; в) 254; г) 253
11 Для приготовления слоёного теста используют…….
а) масло сливочное; б) масло растительное; в) жир животный; г) масло оливковое.
12 Объясните причину, если слоёный полуфабрикат деформирован (сжат)
_____
13 При приготовлении изделия « ушки слоёные» используют…

а) сахар; б) мак; в) миндаль; г) корица.
14 Температура выпечки слоёного теста…
а) 100-110 градусов; б)130-150 градусов; в)200-220 градусов; г) 240-250 градусов.
15 При приготовлении изделия « языки слоёные» в качестве посыпки используют…
а) сахар; б) мак; в) миндаль; г) корица.

Часть 2

Составить схему последовательного выполнения технологических операций «Приготовление слоеного теста»

↓
↓
↓
↓
↓
↓
↓
↓

Задания для проведения итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена

Часть А. Проверка теоретических знаний (тест)

Перечень заданий теоретической части квалификационного экзамена

1. К органолептическим показателям хлеба относят:
○ Вкус
○ Внешний вид
○ Влажность
○ Состояние корки
2. Спелое тесто – это…
○ Кусок теста из пшеничной муки, которое сохранили от прошлого замеса и добавили в следующий замес
○ Перекисший кусок теста
○ Опара
3. Пулиш – это…
○ Жидкая опара в соотношении муки и воды 1:1
○ Густая опара в соотношении муки и воды 3:1
○ Притвор
4. Притвор (откид) – это…
○ Пулиш ○ Спелое тесто ○ Бига
5. Бига – это…
○ Густая опара ○ Спелое тесто ○ Холодная опара
6. Для чего просеивают муку?
○ Для насыщения ее кислородом
○ Для удаления сорной примеси и металлопримесей
○ Для удаления комочков
○ Все ответы верны
7. По каким критериям оценивается качество готовых изделий?
○ Органолептическим показателям
○ Физикохимическим показателям
○ Микробиологическим показателям
○ Все ответы верны
8. При производстве хлеба на закваске закваску добавляют в…
○ Тесто ○ Опару ○ В водную эмульсию ○ Нет правильных ответов
9. Чем отличается опарный способ приготовления от безопарного?
○ Добавлением дрожжей
○ Приготовлением опары
○ Жидкой консистенцией теста
10. Как подготавливают дрожжи?
○ Разводят их в воде
○ Не подготавливают
○ Растирают с мукой
○ Все ответы верны
11. Сколько длится окончательная расстойка багетов?
○ 2 часа ○ 45 минут ○ 1-1,5 часа
12. Какая ткань используется для формования багетов?
○ Хлопок ○ Шелк ○ Лен ○ Лавсан
13. Чем отличается багет от хлеба?
○ Пористостью

○ Способом выпечки
○ Типом муки
○ Все ответы верны
○ Нет правильных ответов

14. Сколько надрезов делают на классических багетах?
○ 3 ○ 4 ○ 5 ○ Не делают надрезов

15. Способы выпечки хлеба?
○ Формовой и подовый ○ В ротангах ○На ткани ○ Нет правильного ответа

16. Температура выпечки сдобных изделий?
○ 160-170℃ ○ 180-200℃ ○ 230-250℃

17. Какой вид брожения предпочтительнее для сдобного вида теста?
○ Холодный ○ Теплый ○ Брожение не производится

18. Какие бывают способы разрыхления?
○ Биологический
○ Механический, химический и биологический
○ Химический и механический

19. Какое количество времени длится предварительная расстойка у плетеных изделий?
○ 1 час ○ 1,5 часа ○ 5 минут ○ 30 минут

20. Что входит в состав яичной смазки?
○ Яйцо, соль и/или сахар
○ Желток, соль и/или сахар
○ Яйцо, молоко, соль и/или сахар
○ Все ответы правильные

21. При каких параметрах происходит окончательная расстойка плетеных изделий?
○ 32-34℃ ○ 24-26℃ ○ 37-40℃

22. В какой печи происходит выпечка плетеных изделий и при каких параметрах?
○ В подовых печах при температуре верхние тены 190 и нижные тены 180
○ В конвекционной печи при температуре 190
○ Оба ответы верны
○ Нет правильного ответа

23. Температура выпеченного изделия составляет…
○ 93-95℃ ○ 96-97℃ ○ 99-100℃

24. Какие способы разрыхления используют в слоеном тесте?
○ Химический/механический
○ С помощью слоения маслом
○ При помощи углекислого газа, образованного дрожжами

25. Какое тесто используют для слоения?
○ Опарное и безопарное ○ Только опарное ○ Только безопарное

26. Температура теста и масла в слоеном тесте должна быть…
○ 25℃ ○ 20-22℃ ○ 14-16℃

27. Если в рецептуру слоеного теста входит много сахара, то его часть кладут в…
○ Тесто и масло○ Весь сахар в тесто○ Весь сахар в масло

28. Перед слоением теста масло…
○ Натирают на терке и взбивают
○ Взбивают
○ Размягчают
○ Все ответы верные

29. Как подготавливают яйца?
○ Промывают, обсушивают, разбивают и процеживают
○ Разбивают и процеживают
○ Промывают и разбивают

30. Для чего необходима предварительная расстойка?

○ Для ослабления напряжения клейковины

○ Для восстановления структуры

○ Для образования корочки на поверхности тестовой заготовки

Ключ к тесту

1 Вкус, внешний вид, состояние корки

2 Кусок теста из пшеничной муки, которое сохранили от прошлого замеса и добавили в следующий замес

3 Жидкая опара в соотношении муки и воды 1:1

4 Спелое тесто

5 Густая опара

6 Все ответы верны

7 Все ответы верны

8 Опару

9 Приготовлением опары

10 Разводят их в воде, растирают с мукой

11 1-1,5 часа

12 Лен,хлопок

13 Пористостью

14 5

15 Формовой и подовый

16 180-200℃

17 Холодный

18 Механический, химический и биологический

19 30 минут

20 Все ответы правильные

21 24-26℃

22 Оба ответы верны

23 96-97℃

24 С помощью слоения маслом

25 Опарное и безопарное

26 14-16℃

27 Тесто и масло

28 Размягчают

29 Промывают, обсушивают, разбивают и процеживают

30 Для ослабления напряжения клейковины

Показатели оценки результата

«5» - 1-2 ошибок

«4» - 3-4 ошибки

«3» - 5-6 ошибок

«2» - более 6 ошибок

Перечень заданий практической части квалификационного экзамена

Практическая квалификационная работа

Номер и краткое содержание задания	**Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)**
Часть Б. Организуйте рабочее место для приготовления «Хлебных булочек»	- Форма чистая, профессиональная, соответствующая нормам ТБ; - Внешний вид соответствует требованиям правил техники безопасности и личной гигиены; - Проверка работы оборудования (тестомеса, печи, расстойки, плиты, миксера; - Санитарная обработка (столы, весы тестомес); - Подготовка к замесу ингредиентов.
Часть В. Разработать рецептуру на «Хлебные булочки» согласно заданию из представленных ингредиентов	-Представлена унифицированная рецептура - Представлена производственная рецептура - произведен расчет выхода полуфабриката - указана масса тестовой заготовки - указан технологический процесс
Часть Г. Приготовить хлебные булочки согласно заданию	- Замес и контроль смешивания (1 и 2скорости); - Контроль температуры теста; - Определение готовности теста; - Скорость взвешивания, аккуратность; - Целевое использование инвентаря; - Работа с досками по ХАССП; - Соблюдение рецептуры; - Форма изделий готовых одинаковая; - Вес изделий 60-65=0,5б, 66-70=0,25 71>=0, 59<=0; - рецептура соответствует заданию

Количество вариантов заданий для экзаменующихся:
Часть А 5 вариантов (выполняется в учебной аудитории)
Часть Б 2 варианта
Часть В 2 варианта
Часть Г 2 варианта
Время выполнения каждого задания:
Часть А - 2 часа
Часть Б, В, Г – 240 мин (4 час).
Условия выполнения заданий
Части А - выполняется в учебной аудитории. Предоставляются столы, стулья, тесты.
Части Б, В, Г. Выполняется на экзамене в учебной мастерской колледжа «Хлебопечение». Оборудование предоставляется.
Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности, санитарии и гигиене в учебной мастерской «Хлебопечение».
Рекомендации по проведению оценки:
1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся и показателями оценки.
2. Создайте доброжелательную обстановку, но не вмешивайтесь в ход выполнения задания.

Критерии оценки

Оценка	Критерии
5 баллов	Задание выполнено без нарушений норм санитарии и гигиены,

	правил ТБ. Отсутствуют замечания по организации рабочего места. Отсутствует нарушение технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий Обучающийся продемонстрировал хорошие практические навыки.
4 балла	Задание выполнено без нарушений норм санитарии и гигиены, правил ТБ. Незначительные замечания по организации рабочего места. Отсутствует нарушение технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий. Обучающийся продемонстрировал хорошие практические навыки, но имеются незначительные замечания.
3 балла	Задание выполнено без нарушений норм санитарии и гигиены, правил ТБ. Существенные замечания по организации рабочего места. Имеются нарушения технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий. Обучающийся продемонстрировал удовлетворительные практические навыки.
2 балла	Допущены нарушены нормы санитарии и гигиены, правила ТБ. Неправильная организации рабочего места. Нарушен технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий. Обучающийся продемонстрировал отсутствие практических навыки.

5. Разработчик программы:

Шешницан Ирина Николаевна, канд. с.-х.- наук, преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ