

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования и молодёжной политики Свердловской области

Управление образования Каменского городского округа

МАОУ «Покровская СОШ»

РАССМОТРЕНО

Председатель пед.совета



Ведерникова Н.Н.

Протокол №5

от «16» 06 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

директор



Орлова Н.В.

Приказ №126

от «20» 06 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПОДВИД ПРОГРАММЫ

профессионального обучения: программа профессиональной подготовки по
профессиям рабочих, должностям служащих.

Наименование программы «Пекарь»

Автор учитель технологии

Ирина Геннадьевна Сыропятова

2023-2024 учебный год

с.Покровское

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

ПОДВИД ПРОГРАММЫ

профессионального обучения: программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих.

Наименование программы «Пекарь»

Категория слушателей: обучающиеся МАОУ «Покровская СОШ»

Объем: 140 часов

Форма обучения очная

(очная, очно-заочная, заочная или их сочетание)

Организация обучения 35 недель одновременно

Краткая аннотация

Программа направлена на обучение основам хлебопечения «с нуля». Профессиональный цикл, включает четыре модуля, соответствующих четырем основным видам трудовой деятельности пекаря: приготовление теста, формовка изделий, выпечка и упаковка. Программа также содержит общепрофессиональный цикл, включающий дисциплины, формирующие компетенции, необходимые работнику современного предприятия.

Программа включает аудиторные занятия, заочную самостоятельную работу. Аудиторные занятия носят практико-ориентированный характер и предполагают практическую деятельность в учебно-производственной лаборатории после теоретического курса лекций.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	
2.	УЧЕБНЫЙ ПЛАН	
3.	КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	
4.	ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ (ПРЕДМЕТОВ, ДИСЦИПЛИН)	
5.	ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	
6.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ КУРСА	
	ПРИЛОЖЕНИЕ	
	Оценочные материалы	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

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

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

- приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 292 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения"

Программа разработана на основе профессионального стандарта (квалификационных требований) «Пекарь» с учетом спецификации стандарта компетенции Ворлдскиллс (WSSS): «Хлебопечение»

1.2. Область применения программы

Настоящая программа предназначена для подготовки обучающихся общеобразовательных организаций

1.3. Требования к слушателям (категории слушателей) возраст слушателей от 13 лет.

1.4. Цель и планируемые результаты освоения программы

Обучающийся в результате освоения программы должен

иметь практический опыт:

- подготовки к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места;
- замешивания и формовки теста вручную;
- замешивания и формовки теста на специальном оборудовании;
- процеживания, протираания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции;

- выпечки сдобных хлебобулочных изделий;

- выпечки мелкоштучных хлебобулочных изделий;

- упаковки готовой хлебобулочной продукции на вынос;

уметь:

- соблюдать технику безопасности и охраны труда;
- обмениваться информацией на рабочем месте с помощью письменных и электронных средств коммуникации в стандартных форматах;

- использовать стандартный набор коммуникационных технологий;

- взаимодействовать с клиентом и в рабочей группе;

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;
- замешивать тесто вручную и работать на тестомесе;
- применять различные способы замесов;
- соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции;
- определять дефекты теста;
- оценивать качество формовки хлебобулочной продукции;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос;

знать:

- основные нормы трудового законодательства Российской Федерации, права и обязанности работников;
- основные понятия организации деятельности в качестве самозанятого;
- нормативы по технике безопасности и охране труда, пожарной безопасности;
- стандарты, требуемые при обслуживании клиента;
- основы профессиональной этики;
- правила, современные формы и методы обслуживания потребителя;
- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания;
- технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий;
- технологии выпечки мелкоштучных хлебобулочных изделий.

1.5. Форма обучения – очно-заочная

Режим занятий: 2 часа (2 часа внеаудиторная работа) 4 часа в неделю

1.6. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы – свидетельство о профессии рабочего

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН *

Наименование компонентов программы	Всего учебной нагрузки (ак. час.)	в том числе					
		обязательные аудиторные учебные занятия				Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	Промежуточный и итоговой контроль
		всего	лекции	практические занятия	из общего объема реализуются с применением ДОТ		
1	2	3	4	5	6	7	8
<i>Общепрофессиональный цикл</i>	11	5	5	0	4	5	1
Модуль 1. Основы организации профессиональной деятельности	5	3	3	-	3	2	-
Модуль 2. Охрана труда и техника безопасности	3	1	1	-	0	2	-
Модуль 3. Информационные технологии в профессиональной деятельности	2	1	1	-	1	1	-
Промежуточная аттестация (Комплексный зачет)	1						1
<i>Профессиональный цикл</i>	123	86	42	44	42***	31	6
Модуль 1. Приготовление теста	40	28	16	12	16***	10	2
Модуль 2. Разделка теста	40	24	8	16	8***	14	2
Модуль 3. Выпечка хлебобулочных изделий	30	24	12	12	12***	5	1
Модуль 4. Укладка и упаковка готовой продукции	13	10	6	4	6***	2	1
Промежуточная аттестация (зачеты по профессиональным	6						6

аттестация (квалификационный экзамен):															
<i>Компоненты программы</i>	<i>Аудиторные занятия</i>														
	<i>15</i>	<i>16</i>	<i>17</i>	<i>18</i>	<i>19</i>	<i>20</i>	<i>21</i>	<i>22</i>	<i>23</i>	<i>24</i>	<i>25</i>	<i>26</i>	<i>27</i>	<i>28</i>	
Модуль 1. Основы организации профессиональной деятельности															
Модуль 2. Охрана труда и техника безопасности															
Модуль 3. Информационные технологии в профессиональной деятельности						<i>1</i>									
Промежуточная аттестация (Комплексный зачет)						<i>1</i>									
Модуль 1. Приготовление теста	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	*				
Модуль 2. Разделка теста	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	**				
Модуль 3. Выпечка хлебобулочных изделий	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>1</i>		<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>		***			
Модуль 4. Укладка и упаковка готовой продукции							<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>		****			
Промежуточная аттестация											<i>4</i>	<i>2</i>			
Итоговая аттестация (квалификационный экзамен):												<i>2</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	

* промежуточная аттестация по модулю 1 рассчитана в строке «Промежуточная аттестация» и составляет 2 часа

** промежуточная аттестация по модулю 2 рассчитана в строке «Промежуточная аттестация» и составляет 2 часа

*** промежуточная аттестация по модулю 3 рассчитана в строке «Промежуточная аттестация» и составляет 1 час

**** промежуточная аттестация по модулю 4 рассчитана в строке «Промежуточная аттестация» и составляет 1 час

4. ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ (ПРЕДМЕТОВ, ДИСЦИПЛИН)

Наименование модулей и тем программы	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	
1	2	3	
Общепрофессиональный цикл		11	
Наименование компонента программы Модуль 1. Основы организации профессиональной деятельности			
Тема 1.1. Трудовое законодательство Российской Федерации	Содержание	Уровень освоения	
	1. Основы трудового законодательства	1	
	2. Права и обязанности работников	1	
	3. Меры поддержки занятости	1	
	Тематика учебных занятий:		
1. Лекция «Основы трудового законодательства РФ»		1	
Тема 1.2. Организация предпринимательской деятельности	Содержание	Уровень освоения	
	1. Планирование экономической деятельности	1	
	2. Системы налогообложения	1	
	3. Особенности организации деятельности в качестве самозанятого	1	
	Тематика учебных занятий:		
1. Лекция «Планирование экономической деятельности»		1	
Тема 1.3. Взаимодействие с клиентами	Содержание	Уровень освоения	
	1. Психологическая культура специалиста при взаимодействии с клиентами и коллегами.	1	
	2. Этические принципы общения.	1	
	Тематика учебных занятий:		
	1. Лекция «Взаимодействие с клиентами»		1

<i>Дистанционное обучение при изучении компонента программа (если предусмотрена)</i>			
1. Основы трудового законодательства 2. Планирование экономической деятельности 3. Взаимодействие с клиентами			3
<i>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении компонента программа (если предусмотрена)</i>			
1. Изучение нормативно правовых актов налогообложения 2. Изучение пунктов трудового кодекса РФ 3. Изучение Федерального закона "О проведении эксперимента по установлению специального налогового режима "Налог на профессиональный доход" от 27.11.2018 N 422-ФЗ (последняя редакция)			2
Наименование компонента программы Модуль 2. Охрана труда и техника безопасности			4
Тема 2.1. Общие вопросы охраны труда и техники безопасности	Содержание	Уровень освоения	1
	1. Общие вопросы охраны труда и техники безопасности 2. Правила охраны труда и техники безопасности по профессии	1	
	Тематика учебных занятий		
	1. Лекция «Общие вопросы охраны труда и техники безопасности»		1
Тема 2.2. Правила охраны труда и техники безопасности по профессии	Содержание	Уровень освоения	1
	1. Правила охраны труда и техники безопасности по профессии	1	
	Тематика учебных занятий:		
	1. Лекция «Правила охраны труда и техники безопасности по профессии»		1
<i>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении компонента программа (если предусмотрена)</i>			
1. Изучение нормативно правовых актов по профессиональной деятельности 2. Изучение Федерального закона №181-ФЗ от 17 июля 1999 г. «Об основах охраны труда в Российской Федерации» ((в ред. Федеральных законов от 20.05.2002 N 53-ФЗ от 10.01.2003 N 15-ФЗ))			2

Наименование компонента программы Модуль 3. Информационные технологии в профессиональной деятельности			4	
Тема 3.1. Применение информационных технологий в профессиональной деятельности	Содержание	Уровень освоения	1	
	1. Информатизация и цифровизация профессиональной деятельности	1		
	2. Виртуальные коммуникации	1		
	Тематика учебных занятий			
	1. Лекция «Информатизация и цифровизация профессиональной деятельности»		1	
<i>Дистанционное обучение при изучении компонента программа (если предусмотрена)</i>				
	1. Информатизация и цифровизация профессиональной деятельности		1	
<i>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении компонента программа (если предусмотрена)</i>				
	1. Средства организации совместной работы. Облачные сервисы		1	
Профессиональный цикл			123	
Наименование компонента программы Модуль 1. Приготовление дрожжевого теста			40	
Тема 1.1. Характеристика сырья и требования к его качеству	Содержание	Уровень освоения	8	
	1. Виды сырья. Основное сырье хлебопекарного производства. Дополнительное сырье. Требования к качеству сырья	2		
	2. Правила взаимозаменяемости сырья	2		
	Тематика учебных занятий			
		Лекция «Основное сырье хлебопекарного производства. Дополнительное сырье»		3
		Лекция «Правила взаимозаменяемости сырья»		1
		Практическое занятие № 1 «Анализ качества основного и дополнительного сырья. Мука, дрожжи, сахар белый, жиров, яйцепродуктов»		4
Тема 1.2. Прием,	Содержание	Уровень освоения	8	

хранение, подготовка сырья к производству. Дозирование сырья	1. Прием основного и дополнительного сырья. Хранение муки. Процессы, протекающие при хранении пшеничной муки. Просеивание, магнитная очистка и взвешивание муки.	2		
	2. Хранение и подготовка соли, дрожжей и дополнительного сырья.	2		
	3. Дозирование сырья. Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству. Оборудование для дозирования компонентов	2		
	Тематика учебных занятий			
	Лекция «Прием основного и дополнительного сырья. Хранение муки. Процессы, протекающие при хранении пшеничной муки. Просеивание, магнитная очистка и взвешивание муки»			2
	Лекция «Хранение и подготовка соли, дрожжей и дополнительного сырья»			1
	Лекция «Дозирование сырья. Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству. Оборудование для дозирования компонентов»			1
	Практическое занятие № 2 «Взвешивание, растворение и дозирование различных видов сырья»	4		
Тема 1.3. Замес и образование дрожжевого теста	Содержание	Уровень освоения	4	
	1. Назначение и сущность замеса дрожжевого теста. Образование пшеничного теста. Классификация оборудования для приготовления теста. Расчет количества муки при периодическом способе приготовления теста	2		
	2. Способы замеса теста. Физико-химические, биохимические и коллоидные процессы, протекающие при замесе теста. Интенсивный замес теста	2		
	3. Обминка теста. Понятие об унифицированной рецептуре. Производственная рецептура	2		
	4. Характеристика тестомесильных машин	2		
Тематика учебных занятий				

	<i>Лекция «Назначение и сущность замеса дрожжевого теста. Образование пшеничного теста. Классификация оборудования для приготовления теста. Расчет количества муки при периодическом способе приготовления теста»</i>		1	
	<i>Лекция «Способы замеса теста. Физико-химические, биохимические и коллоидные процессы, протекающие при замесе теста. Интенсивный замес теста»</i>		1	
	<i>Лекция «Обминка теста. Понятие об унифицированной рецептуре. Производственная рецептура»</i>		1	
	<i>Лекция «Характеристика тестомесильных машин»</i>		1	
Тема 1.4 Приготовление дрожжевого теста	Содержание	Уровень освоения	8	
	1. Приготовление пшеничного теста опарным способом	2		
	2. Приготовление пшеничного теста безопарным способом	2		
	Тематика учебных занятий			
	<i>Лекция «Приготовление пшеничного теста опарным способом»</i>			2
	<i>Лекция «Приготовление пшеничного теста безопарным способом»</i>			2
	<i>Практическое занятие № 3 «Приготовление пшеничного теста безопарным способом»</i>			4
<i>Дистанционное обучение при изучении компонента программа (если предусмотрена)</i>				
1. Виды сырья. Основное сырье хлебопекарного производства. Дополнительное сырье. Требования к качеству сырья. 2. Правила взаимозаменяемости сырья 3. Прием основного и дополнительного сырья. Хранение муки. Процессы, протекающие при хранении пшеничной муки. 4. Просеивание, магнитная очистка и взвешивание муки. 5. Хранение и подготовка соли, дрожжей и дополнительного сырья 6. Дозирование сырья. Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству. Оборудование для дозирования компонентов 7. Способы приготовления пшеничного теста			16	
<i>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении компонента программа (если предусмотрена)</i>				
1. Изучение конструкции и принципа действия просеивателя муки вибрационного горизонтального ПВГ-600М;			10	

2. Изучение устройства и принципа действия тестомесильной машины ТММ-140			
Зачет по 1 модулю			2
Наименование компонента программы Модуль 2 Разделка теста			40
Тема 2.1. Технологии деления теста на куски и формования тестовых заготовок	Содержание	Уровень освоения	12
	1. Понятие разделки теста. Деление теста на куски вручную для различного ассортимента хлебобулочных изделий.	2	
	2. Назначение операции округления кусков теста. Типы тестоокруглительных машин.	2	
	3. Предварительная расстойка тестовых заготовок. Оборудование для предварительной расстойки.	2	
	4. Основное назначение операции формования тестовой заготовки. Разделка теста для сдобных изделий. Формование тестовых заготовок в тестозакаточных машинах.	2	
	5. Разделка теста для сдобы обыкновенной фигурной.	2	
	Тематика учебных занятий		
	<i>Лекция «Понятие разделки теста. Деление теста на куски вручную для различного ассортимента хлебобулочных изделий»</i>		2
	<i>Лекция «Назначение операции округления кусков теста. Типы тестоокруглительных машин»</i>		1
	<i>Лекция «Предварительная расстойка тестовых заготовок. Оборудование для предварительной расстойки»</i>		1
	<i>Практическое занятие № 4 «Определение массы тестовой заготовки»</i>		2
	<i>Практическое занятие № 5 «Изучение техники округления кусков теста вручную»</i>		2
<i>Практическое занятие № 6 «Разделка теста для сдобы обыкновенной фигурной»</i>		4	
Тема 2.2.	Содержание	Уровень освоения	5

Укладка тестовых заготовок на листы	1. Посадка тестовых заготовок на листы. Формы и листы, применяемые для выпечки тестовых заготовок. Антиадгезионные покрытия форм и листов.	2	
	Тематика учебных занятий		
	<i>Лекция «Посадка тестовых заготовок на листы. Формы и листы, применяемые для выпечки тестовых заготовок. Антиадгезионные покрытия форм и листов»</i>		1
	Практическое занятие № 7 «Приемы посадки тестовых заготовок на листы»		4
Тема 2.3. Окончательная расстойка тестовых заготовок	Содержание	Уровень освоения	1
	1. Назначение операции окончательной расстойки тестовых полуфабрикатов. Режимы расстойки полуфабрикатов для различных изделий. Недостаточная и избыточная расстойка тестовых заготовок.	2	
	Тематика учебных занятий		
	<i>Лекция «Назначение операции окончательной расстойки тестовых полуфабрикатов. Режимы расстойки полуфабрикатов для различных изделий. Недостаточная и избыточная расстойка тестовых заготовок»</i>		1
Тема 2.4. Отделка поверхности тестовых заготовок	Содержание	Уровень освоения	6
	1. Надрезка, наколы, смазка и посыпка поверхности тестовых заготовок. Рецептуры приготовления смазки. Механизмы для надрезания и накалывания тестовых заготовок сдобы обыкновенной фигурной	2	
	Тематика учебных занятий		
	<i>Лекция «Надрезка, наколы, смазка и посыпка поверхности тестовых заготовок. Рецептуры приготовления смазки. Механизмы для надрезания и накалывания тестовых заготовок сдобы обыкновенной фигурной»</i>		2
	Практическое занятие № 8 «Отделка поверхности тестовых заготовок сдобы обыкновенной фигурной»		4
Дистанционное обучение при изучении компонента программа (если предусмотрена)			8
1. Понятие разделки теста. Деление теста на куски вручную для различного ассортимента хлебобулочных изделий. 2. Назначение операции округления кусков теста. Типы тестоокруглительных машин.			

<p>3. Предварительная расстойка тестовых заготовок. Оборудование для предварительной расстойки.</p> <p>4. Основное назначение операции формования тестовой заготовки. Разделка теста для сдобных изделий. Формование тестовых заготовок в тестозакаточных машинах.</p> <p>5. Разделка теста для сдобы обыкновенной фигурной.</p> <p>6. Посадка тестовых заготовок на листы. Формы и листы, применяемые для выпечки тестовых заготовок. Антиадгезионные покрытия форм и листов.</p> <p>7. Назначение операции окончательной расстойки тестовых полуфабрикатов. Режимы расстойки полуфабрикатов для различных изделий. Недостаточная и избыточная расстойка тестовых заготовок.</p> <p>8. Надрезка, наколы, смазка и посыпка поверхности тестовых заготовок. Рецептуры приготовления смазки. Механизмы для надрезания и накалывания тестовых заготовок сдобы обыкновенной фигурной.</p>			
<p>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении компонента программа (если предусмотрена)</p> <p>1. Изучение устройства тестоокруглительных машин;</p> <p>2. Изучение устройства шкафа предварительной расстойки;</p> <p>3. Изучение тестозакаточных машин барабанного и ленточного типа;</p> <p>4. Типы и принцип действия механизмов для посадки тестовых заготовок</p>		14	
Зачет по 2 модулю		2	
Наименование компонента программы Модуль 3 Выпечка хлебобулочных изделий		30	
Тема 3.1. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке	Содержание	Уровень освоения	12
	1. Органолептическая оценка готовности полуфабрикатов: изменение объема, формы и реологических свойств заготовок из пшеничного теста.	2	
	2. Факторы, влияющие на качество готовых полуфабрикатов.	2	
	3. Дефекты полуфабрикатов из теста, вызванные низким качеством сырья и неправильным проведением технологического процесса.	2	
	4. Режимы выпечки хлебобулочных изделий из дрожжевого теста	2	
Тематика учебных занятий			
<i>Лекция «Органолептическая оценка готовности полуфабрикатов: изменение объема, формы и реологических свойств заготовок из пшеничного теста»</i>			2

	Лекция «Факторы, влияющие на качество готовых полуфабрикатов»	2	
	Лекция «Дефекты полуфабрикатов из теста, вызванные низким качеством сырья и неправильным проведением технологического процесса»	2	
	Лекция «Режимы выпечки хлебобулочных изделий из дрожжевого теста»	2	
	Практическое занятие № 9 «Органолептическая оценка готовности полуфабрикатов к выпечке»	2	
	Практическое занятие № 10 «Определение дефектов полуфабрикатов из теста»»	2	
Тема 3.2. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке	Содержание	Уровень освоения	2
	1. Понятие выпечки. Изменения, происходящие при выпечке в тестовой заготовке.	2	
	<i>Тематика учебных занятий</i>		
	Лекция «Понятие выпечки. Изменения, происходящие при выпечке в тестовой заготовке»		2
Тема 3.3. Отделка поверхности выпеченных изделий	Содержание	Уровень освоения	10
	1. Основные виды отделочных полуфабрикатов.	2	
	2. Техника оформления сдобы обыкновенной фигурной. Нормы расхода сахарной пудры, крошки и помады на отделку поверхности изделий.	2	
	<i>Тематика учебных занятий</i>		
	Лекция «Основные виды отделочных полуфабрикатов»		1
	Лекция «Техника оформления сдобы обыкновенной фигурной. Нормы расхода сахарной пудры, крошки и помады на отделку поверхности изделий»		1
Практическое занятие № 11 « Приготовление крошкового полуфабриката для булочных изделий, отделка поверхности готовых изделий»		8	
<i>Дистанционное обучение при изучении компонента программа (если предусмотрена)</i>			
1. Органолептическая оценка готовности полуфабрикатов: изменение объема, формы и реологических свойств заготовок из пшеничного теста;		12	
2. Факторы, влияющие на качество готовых полуфабрикатов;			

3. Дефекты полуфабрикатов из теста, вызванные низким качеством сырья и неправильным проведением технологического процесса;				
4. Режимы выпечки хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;				
5. Основные виды отделочных полуфабрикатов;				
6. Техника оформления сдобы обыкновенной фигурной. Нормы расхода сахарной пудры, крошки и помады на отделку поверхности изделий				
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении компонента программа (если предусмотрена)			5	
1. Упек. Факторы, влияющие на упек. Остывание и усушка хлебобулочных изделий.				
2. Хлебопекарные печи. Классификация хлебопекарных печей.				
Зачет по 3 модулю			1	
Наименование компонента программы Модуль 4. Укладка и упаковка готовой продукции			13	
Тема 4.1. Качество хлебобулочных изделий	Содержание	Уровень освоения	5	
	1. Органолептические показатели: внешний вид, состояние поверхности, цвет, состояние мякиша, вкус, запах, пористость.	2		
	2. Бракераж готовых изделий.	2		
	Тематика учебных занятий			
	Лекция «Органолептические показатели: внешний вид, состояние поверхности, цвет, состояние мякиша, вкус, запах, пористость»			2
	Лекция «Бракераж готовых изделий»			1
Практическое занятие № 12 «Органолептическая оценка качества сдобы обыкновенной фигурной»			2	
Тема 4.2. Требования к упаковке и маркировке хлебобулочных изделий	Содержание	Уровень освоения	2	
	1. Упаковывание хлебобулочных изделий. Виды упаковочных материалов и способы упаковки.	2		
	2. Маркировка хлебобулочных изделий. Оборудование для упаковывания и фасования хлебобулочных изделий.	2		
	Тематика учебных занятий			

	Лекция «Упаковывание хлебобулочных изделий. Виды упаковочных материалов и способы упаковки. Маркировка хлебобулочных изделий. Оборудование для упаковывания и фасования хлебобулочных изделий»	1
	Лекция «Маркировка хлебобулочных изделий. Оборудование для упаковывания и фасования хлебобулочных изделий»	1
Тема 4.3. Укладка готовых изделий	Содержание	Уровень освоения
	1. Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий. Требования к укладке готовых изделий.	2
	Тематика учебных занятий	
	Лекция «Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий. Требования к укладке готовых изделий»	1
	Практическое занятие № 13 «Упаковка и укладка мелкоштучных хлебобулочных изделий различными способами»	2
Дистанционное обучение при изучении компонента программа (если предусмотрена) 1. Упаковывание хлебобулочных изделий. Виды упаковочных материалов и способы упаковки; 2. Маркировка хлебобулочных изделий. Оборудование для упаковывания и фасования хлебобулочных изделий; 3. Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий. Требования к укладке готовых изделий.		6
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении компонента программа (если предусмотрена) 1. Изучение устройства и принципа действия оборудования для упаковывания.		2
Зачет по 4 модулю		1

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебно-производственной лаборатории

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

№	Наименование	Ед. измерения	Кол-во
1	Печь конвекционная	шт	1
2	Расстоечный шкаф	шт	1
3	Противень алюминиевый 600x400 мм без перфорации	шт	8
4	Противень алюминиевый 600x400 мм перфорированный	шт	8
6	Стол производственный	шт	2
7	Весы электронные лабораторные	шт	1
8	Индукционная плита	шт	1
9	Планетарная тестомесильная машина	шт	1
10	Тестомес	шт	1
11	Моечная ванна	шт	1
12	Смеситель для холодной и горячей воды	шт	1
13	Тележка-шпилька сварн.,нерж.,12 уровней,размер листа 400x600)	шт	1
14	Презентационный стол	шт	1
15	Стеллаж сплошной разборный, 4х уровневый	шт	1
16	Пластиковый контейнер с крышкой	шт	1
17	Пластиковый контейнер с крышкой	шт	2
18	Пластиковый контейнер с крышкой	шт	3
19	Пластиковый контейнер с крышкой	шт	3
20	Миска глубокая из нержавеющей стали объем	шт	4
21	Мусорная корзина	шт	1
22	Средства для уборки (набор совок и щетка)	шт	1
23	Нож универсальный	шт	1
24	Поднос	шт	12

25	Набор досок разделочных пластиковых (желтая, белая, красная)	шт	1
26	Пластмассовый скребок "Трапеция"	шт	2
27	Варежка-прихватка	пара	1
28	Тазы пластиковые	шт	3
29	Набор кастрюль для индукционной плиты	шт	1
30	Вилки металлические	шт	5
31	Ложки столовые	шт	5
32	Совки для сыпучих продуктов	шт	1
33	Терка четырёхгранная	шт	1
34	Контейнер с крышкой	шт	1
35	Кружка мерная	шт	1
1	Пергамент жиронепроницаемый	шт	20
2	Фольга рулон	рул	1
3	Бумажные полотенца	шт	6
4	Губка для мытья посуды	шт	3
5	Полотенца	шт	3
6	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов	шт	20
7	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов	шт	20
8	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов	шт	10
9	Стаканы одноразовые	шт	30
10	Пакеты для мусора	шт	6
11	Пакеты для мусора	шт	3
12	Стрейч-пленка	шт	3
13	Вода	шт	2
1	Холодильный шкаф	шт	1
2	Морозильный шкаф	шт	1
3	Машина кулинарная для раскатки теста КРТ80/500	шт	2

5.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники и учебные пособия

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для СПО / С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017.- 336 с.
2. Ершов С.П. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / П.С. Ершов.- СПб: Проффикс, 2018.
3. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: учебник / Т.Б. Цыганова.- М.: ПрофОбрздат, 2017.
4. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства: учебник/ В.М. Хромеенков. - 2-е изд. - М.: Академия, 2017. -432 с

Электронные издания ЭБС «Юрайт»

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Корщенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019.

Дополнительные источники:

Интернет-источники

1. Журнал «Пищевая промышленность» на сайте «Киберленинка» // Режим доступа: URL: <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1052094>
2. Онлайн-портал "Хлебомолы: технологии правильного питания" (Режим доступа: <https://www.hlebomoli.ru>)
3. Журнал «Пекарня онлайн» (Режим доступа: <https://pekarnja.com/>)

5.3. Организация образовательного процесса

Теоретические занятия могут быть организованы дистанционно. Модули общепрофессионального цикла и теоретическая часть модулей профессионального цикла реализуется последовательно. Практические занятия проводятся концентрированно на базе учебно-производственной лаборатории после освоения теоретической части.

5.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по программе: педагогические кадры имеющие среднее профессиональное или высшее образование соответствующее профилю программы. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным, должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения с наличием на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ КУРСА

Формы итоговой аттестации квалификационный экзамен

Экзамен квалификационный состоит из двух частей: проверки теоретических знаний (2 часа) и демонстрационного экзамена (8 часов – 2 дня по 4 часа). На последней (седьмой) неделе обучения обучающиеся сдают теоретическую часть экзамена, после чего в течение 2 дней проводится практическая часть – демонстрационный экзамен. В первый день оцениваются полученные знания, умения, практический опыт по 2 модулям профессионального цикла: «Приготовление теста» и «Разделка теста», во второй день по модулям «Выпечка хлебобулочных изделий» и «Укладка и упаковка готовой продукции».

На экзамене присутствуют сертифицированные эксперты, а также независимые эксперты из числа представителей предприятий-работодателей. По итогам проведения процедуры оценивания экспертная комиссия выставляет оценку по пятибалльной шкале.

Результаты	Основные показатели оценки результата
иметь практический опыт: - подготовки к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места	- подготовка к работе инвентаря, проверка оборудования, подготовка своего рабочего места в соответствии с предстоящими операциями и техникой безопасности, обоснование выбора технологического оборудования и инвентаря
- замешивания и формовки теста вручную	- демонстрация навыков замешивания теста вручную, формовки изделий на столе
- замешивания и формовки теста на специальном оборудовании	- демонстрация навыков замешивания и формовки на специальном оборудовании Демонстрация правил безопасной работы на тестоприготовительном оборудовании
- процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции	- демонстрация знаний видов начинок, способов их приготовления и навыков приготовления начинок
- выпечки сдобных хлебобулочных изделий	- обоснование выбора технологического оборудования для выпечки, выбора режима, регулировки оборудования в зависимости от рецептов; демонстрация навыков определения готовности сдобных хлебобулочных

	изделий
- выпечки мелкоштучных хлебобулочных изделий	- обоснование выбора технологического оборудования для выпечки, выбора режима, регулировки оборудования в зависимости от рецептур; демонстрация навыков определение готовности мелкоштучных хлебобулочных изделий
- упаковки готовой хлебобулочной продукции на вынос	- демонстрация знаний упаковочных материалов, способов эстетичной и безопасной, сохраняющей свежесть изделий упаковки, демонстрация процесса упаковки
уметь: производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе	- подготовка к работе инвентаря, проверка оборудования, подготовка своего рабочего места в соответствии с предстоящими операциями и техникой безопасности, обоснование выбора технологического оборудования и инвентаря
- замешивать тесто вручную и работать на тестомесе	- демонстрация навыков замешивания теста вручную, формовки изделий на столе
- применять различные способы замесов	- демонстрация навыков замешивания и формовки на специальном оборудовании Демонстрация правил безопасной работы на тестоприготовительном оборудовании
- соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе	- обоснование выбора сырья, точное дозирование, соблюдение технологии
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции	- знание и применение при производстве хлебобулочной продукции регламентов, стандартов и нормативно-технической документации
- определять дефекты теста	- демонстрация навыков определения дефектов теста
- оценивать качество формовки хлебобулочной продукции	- обоснование оценки качества формовки хлебобулочной продукции
- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос	- демонстрация знаний упаковочных материалов, способов эстетичной и безопасной, сохраняющей

	свежесть изделий упаковки, демонстрация процесса упаковки
знать: - федеральное и региональное законодательство Российской Федерации	- ответы на вопросы, демонстрирующие знание законодательства в профессиональной сфере
нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	- ответы на вопросы, демонстрирующие ориентирование в нормативно-правовых актах, регулирующих деятельность организаций питания
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения	- демонстрация знания признаков качества продуктов, знания условий хранения
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними	- демонстрация правил безопасного использования работы на оборудовании для приготовления теста и выпечки изделий
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	- изложение правил ТБ и охраны труда при организации трудовой деятельности
- технологии приготовления хлебобулочной продукции	- обоснование выбора технологического оборудования для приготовления, теста --обоснование выбора метода регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур - обоснование выбора сырья для приготовления хлебобулочной продукции
- технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий	- обоснование выбора технологического оборудования для приготовления, теста --обоснование выбора метода регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур - обоснование выбора сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий
- технологии выпечки мелкоштучных хлебобулочных изделий	- обоснование выбора технологического оборудования для приготовления, теста --обоснование выбора метода регулировки дозирующего оборудования в

зависимости от рецептур -обоснование выбора сырья для приготовления мелкоштучных хлебобулочных изделий
--

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы

*для проведения для проведения итоговой аттестации
в форме квалификационного экзамена*

по программе профессионального обучения:

программе профессиональной подготовки по профессии «Пекарь»

I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки
практический опыт подготовки к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места	подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места	подготовка к работе инвентаря, проверка оборудования, подготовка своего рабочего места в соответствии с предстоящими операциями и техникой безопасности, обоснование выбора технологического оборудования и инвентаря
практический опыт замешивания и формовки теста вручную	замешивание и формовки теста вручную	демонстрация навыков замешивания теста вручную, формовки изделий на столе
практический опыт замешивания и формовки теста на специальном оборудовании	замешивание и формовки теста на специальном оборудовании	демонстрация навыков замешивания и формовки на специальном оборудовании Демонстрация правил безопасной работы на тестоприготовительном оборудовании
практический опыт процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки,	процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка	демонстрация знаний видов начинок, способов их приготовления и навыков

фарширования, начинки хлебобулочной продукции	хлебобулочной продукции	приготовления начинок
практический опыт выпечки сдобных хлебобулочных изделий	выпечка сдобных хлебобулочных изделий	обоснование выбора технологического оборудования для выпечки, выбора режима, регулировки оборудования в зависимости от рецептур; демонстрация навыков определение готовности сдобных хлебобулочных изделий
практический опыт выпечки мелкоштучных хлебобулочных изделий	выпечка мелкоштучных хлебобулочных изделий	обоснование выбора технологического оборудования для выпечки, выбора режима, регулировки оборудования в зависимости от рецептур; демонстрация навыков определение готовности мелкоштучных хлебобулочных изделий
практический опыт упаковки готовой хлебобулочной продукции на вынос	упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос	демонстрация знаний упаковочных материалов, способов эстетичной и безопасной, сохраняющей свежесть изделий упаковки, демонстрация процесса упаковки
уметь производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе	подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе	подготовка к работе инвентаря, проверка оборудования, подготовка своего рабочего места в соответствии с предстоящими операциями и техникой безопасности, обоснование выбора технологического оборудования и инвентаря
уметь замешивать тесто вручную и работать на тестомесе	замешивание теста вручную, работа на тестомесе	демонстрация навыков замешивания теста вручную,

		формовки изделий на столе
уметь применять различные способы замесов	различных способы замесов	демонстрация навыков замешивания и формовки на специальном оборудовании Демонстрация правил безопасной работы на тестоприготовительном оборудовании
уметь соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе	соблюдение рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе	обоснование выбора сырья, точное дозирование, соблюдение технологии
уметь применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции	применение регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции	знание и применение при производстве хлебобулочной продукции регламентов, стандартов и нормативно-технической документации
уметь определять дефекты теста	определение дефекты теста	демонстрация навыков определения дефектов теста
уметь оценивать качество формовки хлебобулочной продукции	оценивание качество формовки хлебобулочной продукции	обоснование оценки качества формовки хлебобулочной продукции
уметь эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос	эстетичная и безопасная упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос	демонстрация знаний упаковочных материалов, способов эстетичной и безопасной, сохраняющей свежесть изделий упаковки, демонстрация процесса упаковки
знать федеральное и региональное законодательство Российской Федерации	федеральное и региональное законодательство Российской Федерации	ответы на вопросы, демонстрирующие знание законодательства в профессиональной сфере
знать нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	ответы на вопросы, демонстрирующие ориентирование в нормативно-правовых актах, регулирующих деятельность

		организаций питания
знать требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения	требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения	демонстрация знания признаков качества продуктов, знания условий хранения
знать назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними	назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними	демонстрация правил безопасного использования работы на оборудовании для приготовления теста и выпечки изделий
знать требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	изложение правил ТБ и охраны труда при организации трудовой деятельности
знать технологии приготовления хлебобулочной продукции	технологии приготовления хлебобулочной продукции	обоснование выбора технологического оборудования для приготовления, теста -- обоснование выбора метода регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур обоснование выбора сырья для приготовления хлебобулочной продукции
знать технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий	технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий	обоснование выбора технологического оборудования для приготовления, теста -- обоснование выбора метода регулировки дозирующего

		оборудования в зависимости от рецептур, обоснование выбора сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий
знать технологии выпечки мелкоштучных хлебобулочных изделий	технологии выпечки мелкоштучных хлебобулочных изделий	обоснование выбора технологического оборудования для приготовления, теста, обоснование выбора метода регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур обоснование выбора сырья для приготовления мелкоштучных хлебобулочных изделий

Описание организации оценивания и правил определения результатов оценивания

Экзамен квалификационный состоит из двух частей: проверки теоретических знаний (2 часа) и демонстрационного экзамена (8 часов – 2 дня по 4 часа). На последней (седьмой) неделе обучения обучающиеся сдают теоретическую часть экзамена, после чего в течение 2 дней проводится практическая часть – демонстрационный экзамен. В первый день оцениваются полученные знания, умения, практический опыт по 2 модулям профессионального цикла: «Приготовление теста» и «Разделка теста», во второй день по модулям «Выпечка хлебобулочных изделий» и «Укладка и упаковка готовой продукции».

На экзамене присутствуют сертифицированные эксперты, а также независимые эксперты из числа представителей предприятий-работодателей. По итогам проведения процедуры оценивания экспертная комиссия выставляет оценку по пятибалльной шкале.

II. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. ЗАДАНИЯ

- 2.1. Задания для проведения Итоговой аттестации (квалификационный экзамен):**

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Демонстрационный экзамен

Вариант 1

Текст задания: Технология изготовления ватрушки с творогом.

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: учебно-производственная лаборатория
2. Максимальное время выполнения задания: 360 мин./ 8 часов
3. Вы можете воспользоваться оборудованием и инвентарем учебно-производственной лаборатории, мощными средствами, средствами для дезинфекции, а также справочной литературой
4. Обучающиеся выполняют задания на рабочем месте учебно-производственной лаборатории

Вариант 2

Текст задания: Технология изготовления булочки школьной.

1. Условия выполнения задания

2. 1. Место выполнения задания: учебно-производственная лаборатория
3. 2. Максимальное время выполнения задания: 360 мин./ 8 часов
4. 3. Вы можете воспользоваться оборудованием и инвентарем учебно-производственной лаборатории, мощными средствами, средствами для дезинфекции, а также справочной литературой
5. 4. Обучающиеся выполняют задания на рабочем месте учебно-производственной лаборатории

Вариант 3

Текст задания: Технология изготовления плюшки московской.

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: учебно-производственная лаборатория
2. Максимальное время выполнения задания: 360 мин./ 8 часов
3. Вы можете воспользоваться оборудованием и инвентарем учебно-производственной лаборатории, мощными средствами, средствами для дезинфекции, а также справочной литературой
4. Обучающиеся выполняют задания на рабочем месте учебно-производственной лаборатории

Вариант 4

6. Текст задания: Технология изготовления рогалика с маком.

7. Условия выполнения задания

8. 1. Место выполнения задания: учебно-производственная лаборатория
9. 2. Максимальное время выполнения задания: 360 мин./ 8 часов

10. 3. Вы можете воспользоваться оборудованием и инвентарем учебно-производственной лаборатории, моющими средствами, средствами для дезинфекции, а также справочной литературой
11. 4. Обучающиеся выполняют задания на рабочем месте учебно-производственной лаборатории

Вариант 5

Текст задания: Технология изготовления сдобы обыкновенной.

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: учебно-производственная лаборатория
2. Максимальное время выполнения задания: 360 мин./ 8 часов
3. Вы можете воспользоваться оборудованием и инвентарем учебно-производственной лаборатории, моющими средствами, средствами для дезинфекции, а также справочной литературой
4. Обучающиеся выполняют задания на рабочем месте учебно-производственной лаборатории

ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 1

№ п/п	Вопросы	Эталоны ответов								
1	<p>из перечисленного относится к дополнительному сырью хлебопекарного производства?</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">а) соль пищевая поваренная</td> <td style="width: 50%;">д) яичный порошок</td> </tr> <tr> <td>б) сахар-песок</td> <td>е) сметана</td> </tr> <tr> <td>в) мука пшеничная</td> <td>ж) дрожжи прессованные</td> </tr> <tr> <td>г) мука ржаная</td> <td>з) вода</td> </tr> </table>	а) соль пищевая поваренная	д) яичный порошок	б) сахар-песок	е) сметана	в) мука пшеничная	ж) дрожжи прессованные	г) мука ржаная	з) вода	б, д, е
а) соль пищевая поваренная	д) яичный порошок									
б) сахар-песок	е) сметана									
в) мука пшеничная	ж) дрожжи прессованные									
г) мука ржаная	з) вода									
2	на хлебопекарных предприятиях используется в, тепло-физических, а также целях.	Технологических, технических (хозяйственных)								
3	льно перемешанная, и замороженная смесь яичных белков и желтков называется.....	Профильтрованная, меланж								
4	льная муки не должна превышать%	Влажность, 15%								
5	ебопекарных предприятиях соль хранят и способами	Насыпью (в ларях), «мокрым»								
6- это высокодисперсная, система, в состав которой входят жиры, молоко, соль, сахар, эмульгаторы.	Маргарин, жироводная								

7 - это перечень и соотношение отдельных видов употребляемого для производства определенного сорта хлеба или хлебобулочного изделия.	Рецептура, сырья
8 теста наиболее активно протекают процессы.	Замесе, коллоидные
9	степени механической обработки замес теста бывает и	Обычным, интенсивным
10	вление теста может осуществляться,, а также способами.	Биологическим, механическим, химическим
11	Цель- восстановить нарушенную при формовании структуру теста и обеспечить тестовой заготовки за счет выделения диоксида углерода.	Окончательной расстойки, разрыхление
12 является наиболее объективным показателем полуфабрикатов в процессе брожения.	Кислотность, готовности
13	ление в тесто жира до общей массы муки улучшает реологические свойства теста, увеличивает объем хлеба, повышаетмякиша.	3%, эластичность
14	ые заварки могут быть и	Осахаренными, неосахаренными
15 расстойка тестовых заготовок производится при относительной воздуха-%	Окончательная, влажности, 75-85%

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: кабинет «Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий»
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин./2 часа.
3. Вы можете воспользоваться справочной литературой
4. Тестовые задания выполняются на листах формата А4

Критерии оценок тестовой работы –

14-15 – отметка «Отлично»

9– 10- отметка «Хорошо»

4-5- отметка «Удовлетворительно»

Менее 3 – отметка «Неудовлетворительно».

ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 2

№п/п	Вопросы	Эталоны ответов								
1	<p>Из перечисленного не относится к дополнительному сырью хлебопекарного производства?</p> <table border="1" data-bbox="264 419 1283 568"> <tr> <td data-bbox="264 419 703 459">а) соль пищевая поваренная</td> <td data-bbox="703 419 1283 459">д) меланж</td> </tr> <tr> <td data-bbox="264 459 703 499">б) сахар-песок</td> <td data-bbox="703 459 1283 499">е) сметана</td> </tr> <tr> <td data-bbox="264 499 703 539">в) мука пшеничная</td> <td data-bbox="703 499 1283 539">ж) дрожжи прессованные</td> </tr> <tr> <td data-bbox="264 539 703 568">г) мука ржаная</td> <td data-bbox="703 539 1283 568">з) вода</td> </tr> </table>	а) соль пищевая поваренная	д) меланж	б) сахар-песок	е) сметана	в) мука пшеничная	ж) дрожжи прессованные	г) мука ржаная	з) вода	а, в, г, ж, з
а) соль пищевая поваренная	д) меланж									
б) сахар-песок	е) сметана									
в) мука пшеничная	ж) дрожжи прессованные									
г) мука ржаная	з) вода									
2	Мука по сортам делится на, и	крупчатку, высший, первый, второй, обойную								
3	Основное назначение операции тестовых заготовок - получить форму, установленную нормативной документацией для данного изделия.	Окончательного формования								
4	В составе среды для выращивания дрожжей используют	Питательной, мелассу								
5	Упругость изменений, происходящих в процессе муки после помола - это муки.	Хранения, созревание								
6	Раствор должен иметь концентрацию%.	Раствор, 26%								
7	Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путем из муки, воды, дрожжей, опары или закваски и дополнительного сырья по рецептуре.	Тесто, замеса								
8	Пробные рецептуры после составления проверяются при помощи	Пробных производственных выпечек								
9	Выпечка - это процесс превращения в готовые изделия, в результате которого окончательно формируется их.....	Тестовых заготовок, качество								
10 расстойка тестовых заготовок осуществляется при температуре-	35-40 ⁰ С								

11	Сивание дрожжами сахаров в тесте происходит с образованием и	Спирта, диоксида углерода
12	Готовность тестовых заготовок к выпечке определяется на основании изменения,, а также теста.	Объема, формы, реологических свойств
13	в количестве до % к массе муки положительно влияет на спиртовое в тесте.	10% , брожение
14	товлению на опаре может предшествовать еще одна фаза-	Теста, малая опара
15отлежки теста при ускоренных способах приготовления теста составляет-..... минут.	Продолжительность, 20-40 минут

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: кабинет «Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий»
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин./2 часа.
3. Вы можете воспользоваться справочной литературой
4. Тестовые задания выполняются на листах формата А4

Критерии оценок тестовой работы –

14-15 – отметка «Отлично»

9– 10- отметка «Хорошо»

4-5- отметка «Удовлетворительно»

Менее 3 – отметка «Неудовлетворительно».