

УТВЕРЖДЕНО

Решением Педагогического совета

БУ «Низневартовский

строительный колледж»

«16» 04 2021 г.

Протокол № 2

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
(профессиональная подготовка)

по профессии 16472 «Пекарь»

квалификация: 3-й разряд

ПР СМК 7.3.1 - 527 2021 г.

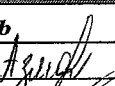

Введён в действие приказом директора

«134-а» от 24.02.2021 г.

КОНТРОЛЬНЫЙ
ЭКЗЕМПЛЯР

Низневартовск

2021

	Должность	Фамилия/ Подпись	Дата
Разработал	Мастер п/о	Азмагулова Ч.М. 	25.03.2021
Проверил	Методист	Фатхинурова А.Ф. 	25.03.2021
Версия 1.0			Стр. 1 из 26

Программа профессионального подготовки по профессии 16472 «Пекарь» составлена в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих по профессии «Пекарь» 3 разряда и Профессиональным стандартом «Пекарь» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «1» декабря 2015 г. № 914н).

РАССМОТРЕНА

на Методическом совете

« 25 » 03 2021 г.

Протокол № 4

СОГЛАСОВАНА

с работодателем

1. « 25 » 03 2021 г

зав. директора
Ковалевская А.С.

(подпись) (Ф.И.О.)

МП

2. « » 2021 г

/

(подпись) (Ф.И.О.)

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	6
4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН	7
5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	8
5.1. Содержание дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».....	8
5.2. Содержание дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров».....	9
5.3. Содержание дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».....	9
5.4. Содержание профессионального модуля «Приготовление теста»	10
5.5. Содержание профессионального модуля «Разделка теста».....	11
5.6. Содержание профессионального модуля «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»	12
5.7. Содержание практического обучения.....	13
6. КОНТРОЛЬ ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	14
6.1. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации	14
6.2. Примерные задания для проверки теоретических знаний.....	15
6.3. Билеты для квалификационного экзамена.....	20
6.4 Критерии оценивания	22
7. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	23
Приложение А.....	24
Приложение Б	25
Приложение В.....	26

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16472 «Пекарь» 3-й разряд.

В программу включены: квалификационная характеристика, учебный план, программы по дисциплинам: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места» и профессиональным модулям «Приготовление теста», «Разделка теста» и «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий».

В конце программы приведен список рекомендуемой литературы.

Продолжительность обучения слушателей устанавливается в соответствии с учебным графиком, который составляется непосредственно перед началами курса.

Обучение может осуществляться, как групповым, так и индивидуальным методами.

Категория слушателей: лица, не имеющие профессию рабочего или должности служащего.

Особые условия допуска к работе:

– наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке;

– при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет.

К концу обучения каждый обучаемый должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой, техническими условиями и нормами, установленными на предприятии.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

В процессе обучения слушатель проходит промежуточную аттестацию. Итоговая аттестационная работа (квалификационный экзамен) проводится в конце обучения. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

2.КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия – 16472 «Пекарь»

Квалификация – 3 разряд

Характеристика работ: ведение технологического процесса выпечки до 3 т хлеба в смену, или до 2 т булочных изделий, или до 1 т сухарных и бараночных изделий; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на немеханизированных печах или на одной-двух механизированных конвейерных печах, в одном-двух электрошкафах; укладка тестовых заготовок на лопаты, листы, кассеты, формы; посадка тестовых заготовок на под (или люльки) печи; сушка сухарей в сушильных камерах и печах; выборка готовых изделий из печей и камер; контроль температурного и парового режимов пекарной и сушильной камер; регулирование движения печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба; определение готовности тестовых заготовок к выпечке.; укладка изделий в тару; при посадке тестовых заготовок в печь для выработки ржаных сортов хлеба обслуживание тестоделительной машины и контроль процесса расстойки теста; при производстве: формового хлеба - выбивка из форм; штучных и мелкоштучных изделий - надрезка вручную или на машине, смазывание теста; бараночных изделий - обсушивание обваренных тестовых колец; пирожков - обжаривание или выпечка; сухарных изделий - загрузка сушильных камер вагонетками, печи - листами, кассетами с полуфабрикатами; при небольшом объеме работ выполнение операций по подготовке муки к производству, замешиванию и формованию теста; при выпечке изделий в жаровых печах наблюдение, контроль работы топки, подготовка пекарной камеры к выпечке; на пекарнях, оборудованных электропечами, раскладывание тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручная надрезка; закатывание вагонеток, укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер; наблюдение за режимом расстойки и выпечки; отбраковка и укладывание готовой продукции в лотки.

Пекарь 3-разряда должен знать:

- технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на под, листы;
- методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;
- способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры; факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета; производительность печи; устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.

Пекарь 3разрядадолжен уметь:

- безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.

При завершении обучения, обучающийся должен освоить следующие профессиональные компетенции:

1. Подготавливать и дозировать сырье.
2. Выполнять разделку теста
3. Выполнять термическую обработку теста и отделку поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
4. Выполнять укладку и упаковку готовой продукции.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие:

– лаборатории: микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организация рабочего места.

- кабинет теоретического обучения.
- мастерская: учебный кулинарный цех.

Оборудование лабораторий:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий: по строению микроскопа и технике микрофотографирования,
- микроскопы бинокулярные;
- определители микроорганизмов;
- инструкции для проведения лабораторных работ (на каждый стол);
- сушильный шкаф;
- весы аптечные;
- лупы;
- термостат;
- центрифуги;
- pH – метры;

- лабораторная посуда (стаканы 200мл и 250 мл, чашки Петри, пипетки, предметное и покровные стекла, препаровальные иглы, пробирки, лупы, фарфоровые чашки, чашки Петри, пинцеты, спиртовка, колбы 150-200 мл. и др);
 -вентиляционное оборудование.

Технические средства обучения:- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

4.УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии «Пекарь»

Квалификация: Пекарь, 3 разряда

Вид образования: профессиональная подготовка

Срок обучения: 184 часа.

№ п/п	Курсы/ предметы	Количество часов
I.	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	12
1.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4
1.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	4
1.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	4
II.	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	166
2.1	Приготовление теста	12
2.2	Разделка теста	44
2.3	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	20
2.4	Практическое обучение	90
	Квалификационный экзамен	6
	ИТОГО:	184

Учебный график

Неделя	1	2	3	4	5	6	7
	Л	Л ПЗ	ПЗ ПО	ПО	ПО	ПО	КЭ

Л – лекция;

ПО – практическое обучение;

ПЗ – практические занятия;

КЭ – квалификационный экзамен

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

5.1. Содержание дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Учебно-тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов	в том числе кол-во часов	
			лекций	практических работ
1.	Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	2	2	-
2.	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.	2	2	-
	ИТОГО:	4	4	-

Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
Тема 1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	<i>Содержание учебного материала</i>		2
	1.1	Понятие о микроорганизмах и их жизнедеятельности.	
	1.2	Морфология микробов. Физиология микробов.	
	1.3	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.	
	1.4	Распространение микробов.	
	1.5	Мероприятия по борьбе с инфекциями	
	1.6	Дерматология как наука, история её возникновения и развития	
Тема 2 Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.	<i>Содержание учебного материала</i>		2
	2.1	Пищевые инфекционные заболевания. Острые кишечные инфекции. Зоонозы.	
	2.2	Пищевые отравления, бактериального происхождения. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения.	
	2.3	Глистные заболевания	
	2.4	Санитарные требования, личная гигиена работников предприятий общественного питания.	
Итого:			4

5.2. Содержание дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Учебно-тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов	в том числе кол-во часов	
			лекций	практических работ
1.	Пищевые вещества и их значения.	2	2	-
2.	Пищеварение и усвояемость пищи.	2	2	-
	ИТОГО:	4	4	-

Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала		Объем часов
Тема 1 Пищевые вещества и их значения.	<i>Содержание учебного материала</i>		
	1.1	Белки. Жиры. Углеводы. Витамины. Минеральные вещества. Вода.	2
Тема 2 Пищеварение и усвояемость пищи.	<i>Содержание учебного материала</i>		
	2.1	Процесс пищеварения.	2
	2.2	Усвояемость пищи.	
Итого:			4

5.3. Содержание дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Учебно-тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов	в том числе кол-во часов	
			лекций	практических работ
1.	Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.	2	2	-
2.	Организация производства.	2	2	-
	ИТОГО:	4	4	-

Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала		Объем часов
Тема 1 Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.	<i>Содержание учебного материала</i>		
	1.1	Характеристика типов предприятия общественного питания.	2
	1.2	Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.	
Тема 2 Организация	<i>Содержание учебного материала</i>		
	2.1	Организация работы овощного цеха.	2

производства	2.2	Организация работы мясного цеха.
	2.3	Организация работы рыбного цеха.
	2.4	Организация работы горячего цеха.
	2.5	Организация работы холодного цеха.
Итого:		4

5.4. Содержание профессионального модуля «Приготовление теста»

Учебно-тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов	В том числе кол-во часов	
			лекций	практических работ
1.	Характеристики сырья и требования к его качеству	4	4	-
2.	Правила работы на тестоприготовительном оборудовании	4	4	-
3.	Правила подготовки сырья к пуску в производство	4	4	-
ИТОГО:		12	12	-

Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
Тема 1 Характеристики сырья и требования к его качеству	<i>Содержание учебного материала</i>		4
	1.1	Введение.	
	1.2	Общая технологическая схема производства хлебобулочных изделий	
	1.3	Общие сведения основного и дополнительного сырья, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий.	
	1.4	Государственные стандарты на сырье.	
	1.5	Методы оценки качества сырья.	
Тема 2 Правила работы на тестоприготовительном оборудовании	<i>Содержание учебного материала</i>		4
	2.1	Оборудование для дозирования муки	
	2.2	Оборудование для жидких компонентов	
	2.3	Тестомесильные машины	
	2.4	Тестоприготовительные агрегаты	
	2.5	Дежеопрокитыватели.	
Тема 3 Правила подготовки сырья к пуску в производство	<i>Содержание учебного материала</i>		4
	3.1	Подготовка основного сырья к производству.	
	3.2	Подготовка дополнительного сырья к производству	
Итого:			12

5.5. Содержание профессионального модуля «Разделка теста»

Учебно-тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов	В том числе кол-во часов	
			лекций	практических работ
1.	Разделка теста для хлебобулочных и сдобных изделий	16	10	6
2.	Разделка теста для бараночных и сухарных изделий	8	4	4
3.	Оборудование для разделки теста для хлебобулочных изделий	20	6	14
	ИТОГО:	44	20	24

Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Тема 1 Разделка теста для хлебобулочных и сдобных изделий	<i>Содержание учебного материала</i>	
	1.1	Понятие разделки теста.
	1.2	Деление теста на куски.
	1.3	Округление тестовых заготовок.
	1.4	Предварительная расстойка.
	1.5	Формование тестовых заготовок.
	1.6	Окончательная расстойка.
	1.7	Разделка теста для формового хлеба.
	1.8	Механизированная разделка теста для подового хлеба.
	1.9	Механизированная разделка теста для булочных изделий
	1.10	Разделка теста для замороженных изделий
	<i>Практическая работа</i>	
	1.п1	Ручная разделка теста для хлеба.
1.п2	Ручная разделка теста для булочных и сдобных изделий.	
1.п3	Разделка теста для слоёных изделий.	
Тема 2 Разделка теста для бараночных и сухарных изделий	<i>Содержание учебного материала</i>	
	2.1	Натирка, отлёжка, и формование тестовых заготовок для бараночных изделий.
	2.2	Расстойка, опшарка тестовых заготовок.
	2.3	Формование и расстойка заготовок для плит.
	<i>Практическая работа</i>	
	2.п1	Разделка сдобных пшеничных сухарей.
2.п2	Разделка бараночных изделий	
Тема 3 Оборудование для разделки теста для хлебобулочных изделий	<i>Содержание учебного материала</i>	
	3.1	Оборудование для выгрузки теста.
	3.2	Оборудование для деления теста.
	3.3	Тестоделители со шнековым нагнетателем.
	3.4	Тестоокруглительные машины
	3.5	Оборудование для формования полуфабрикатов.
	3.6	Машина для деления и формования тестовых заготовок

	бараночных изделий	
3.7	Машина для формования жгутов сухарных плит.	
3.8	Оборудование для предварительной расстойки.	
<i>Практические занятия</i>		
3.п1	Тестоделители с валковым нагнетателем	14
3.п2	Тестоделители с лопастным нагнетателем.	
3.п3	Оборудование для деления и формования полуфабрикатов	
3.п4	Закаточные машины.	
3.п5	Тестопрокатные машины	
3.п6	Универсальный расстойный шкаф.	
3.п7	Специализированные ростойные шкафы	
Итого:		44

5.6. Содержание профессионального модуля «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»

Учебно-тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов	в том числе кол-во часов	
			лекций	практических работ
1.	Выпечка хлеба	8	4	4
2.	Хлебопекарные печи	4	2	2
3.	Выход готовых изделий	8	2	6
	итого	20	8	12

Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала	Объем часов	
1	2	3	
Тема 1 Выпечка хлеба	<i>Содержание учебного материала</i>		
	1.1	Теплофизические основы выпечки. Влагообмен тесто-хлеб. Образование твердой хлебной корки. Образование мякиша. Коллоидные процессы. Увеличение объема изделий. Образование мякиша. Коллоидные процессы. Увеличение объема изделий	4
	1.2	Образование мякиша. Коллоидные процессы. Увеличение объема изделий. Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке. Упек хлеба. Технологическая характеристика хлебопекарных печей. Режим выпечки хлебных изделий. Определение готовности хлеба.	
	<i>Практическая работа</i>		4
	1.п1	«Определение упека хлеба и хлебобулочных изделий. Тоннельные, тупиковые печи. Их использование для различных видов изделий»	
1.п2	«Формование, выпечка различных видов хлебобулочных изделий»		
Тема 2 Хлебопекарные	<i>Содержание учебного материала</i>		
	2.1	Классификация печей.	2

печи	2.2	Основные элементы печей	2
	2.3	Типы печей. Расстойно-печные агрегаты.	
	2.4	Эксплуатация хлебопекарных печей и правила техники безопасности	
	<i>Практические занятия</i>		
2.п1	«Ознакомление с хлебопекарными печами различного типа. Принцип работы»	2	
Тема 3 Выход готовых изделий	<i>Содержание учебного материала</i>		2
	3.1	Нормы выхода хлеба. Фактический выход хлеба.	
	3.2	Средние нормы технологических потерь и затрат при выработке хлебобулочных изделий	
	3.3	Факторы, влияющие на выход готовых изделий	6
	<i>Практические занятия</i>		
	3.п1	«Расчет фактического выхода хлеба»	
	3.п2	«Расчет экономии или перерасхода муки»	
	3.п3	«Методика определения расхода сырья на 1 тонну хлеба»	
3.п4	Определение выхода хлеба по сухому веществу		
Итого:			20

5.7. Содержание практического обучения

Тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов
1.	Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности	2
2.	Изучение технологического оборудования	2
3.	Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест	2
4	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	84
ИТОГО:		90

Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
Тема 1 Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности	1.1	Общие сведения о предприятии и правила внутреннего трудового распорядка	2
	1.2	Соблюдать требования безопасности труда на рабочих местах для предупреждения травматизма.	
	1.3	Требования электробезопасности и пожарной безопасности.	
Тема 2 Изучение технологического оборудования	2.1	Правила безопасности труда при эксплуатации каждого вида оборудования установленного в цехах.	2
	2.2	Правила эксплуатации механического теплового, холодильного и другого оборудования	
	2.3	Механическая обработка продуктов с использованием механического теплового,	

		холодильного и весоизмерительного оборудования.	
Тема 3 Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест	3.1	Правила рациональной организации труда и рабочих мест при механической обработке сырья.	2
	3.2	Рациональная организация труда и рабочего места при механической и тепловой обработке продуктов.	
	3.3	Приготовление полуфабрикатов и порционирование готовых блюд с учетом рациональной организации труда.	
Тема 4 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	4.1	Посадка тестовых заготовок и выпечка хлебобулочных изделий из пшеничной муки, хлеба	54
	4.2	Красносельского и муки высшего сорта	
	4.3	Посадка тестовых заготовок и выпечка хлеба подового (ржаного простого, Дарницкого, Российского).	
	4.4	Посадка тестовых заготовок и выпечка хлеба формового (Бородинского, Дарницкого, Российского).	
	4.5	Посадка тестовых заготовок и выпечка булочных изделий (батонов и плетеных изделий).	
	4.5	Посадка тестовых заготовок и выпечка сладобных и бараночных изделий	
	4.6	Приготовление теста и изделия из него (безопарного, бездрожжевого, сладобного пресного, пряничного, песочного, бисквитного, заварного, слоеного).	
	4.7	Приготовление отделочных полуфабрикатов для украшения тортов и пирожных	
	4.8	Приготовление тортов (бисквитных, песочных, слоеных).	
4.9	Приготовление пирожных (бисквитных, песочных, слоеных заварных, воздушных, крошковых		
Итого:			90

6. КОНТРОЛЬ ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

6.1. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации

В результате квалификационного экзамена по профессии Пекарь 3-го разряда осуществляется комплексная проверка следующих компетенций:

№	Наименование компетенции	Показатель оценки результата	Форма контроля
1.	Подготавливать и дозировать сырье.	– безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;	наблюдение за выполнением работ при выполнении практических занятий
2.	Выполнять разделку теста	– соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;	
3.	Выполнять	– аккуратно и экономно обращаться с	

	термическую обработку теста и отделку поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции; – производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; – эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.	
4.	Выполнять укладку и упаковку готовой продукции.		

Аттестационной комиссией проводятся оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца.

6.2. Примерные задания для проверки теоретических знаний

1. Какова влажность жидких опар?

- А 50%
- Б 65-70%
- В 40%

2. Что дает применение жира?

- А вкус, цвет, пластичность
- Б вкус, аромат, уменьшает влажность теста
- В пластичность, хрупкость, глянецовую поверхность

3. Чем ниже выход муки, тем водопоглотительная способность

- А больше
- Б меньше
- В величина постоянная

4. У какого изделия выход теста больше?

- А городская булка.
- Б простой батон.
- В сдобная булочка.

5. В качестве подкисляющих добавок используют:

- А откид спелого теста, сыворотку, комплексные улучшители
- Б комплексные улучшители, откид спелого теста
- В сыворотку, комплексные улучшители

6. Технология приготовления пшеничного теста на сухих смесях предусматривает следующие технологические операции

- А Приготовление опары, дозирование смеси, замес теста, брожение.
- Б Дозирование смеси и воды, замес теста, брожение.

7. Продолжительность окончательной расстойки при приготовлении теста по «холодной» технологии увеличивается по сравнению с другими способами

- А 60-80%
- Б 15-20%
- В 30-50%

8. Продолжительность брожения при безопасном способе приготовления теста составляет:

- А 120-240 минут
- Б 200-340 минут
- В 80-160 минут

9. Принцип замены сырья-

- А вещество имеет одинаковый химический состав и одинаковую влажность
- Б вещество имеет разный химический состав, но одинаковую влажность
- В вещество имеет одинаковый химический состав, но разную влажность

10. На какое количество муки рассчитывается унифицированная рецептура?

- А на 100
- Б на 150
- В на 50

11. Если мука с пониженной сахарообразующей способностью, то, что добавляют при замесе теста?

- А соль
- Б заварку
- В жиры

12. Какое сырьё не указывается в унифицированной рецептуре?

- А мука
- Б дрожжи
- В вода
- Г соль

13. Какое сырьё добавляют в тесто при отсдобке?

- А Сахар, жир, мука
- Б Сахар, солевой р-р, жир
- В Жир, мука, яйца,

14. На какой опаре готовится тесто по донецкой схеме?

- А на большой жидкой опаре
- Б на жидко-солёной опаре
- В на большой густой опаре

15. Сколько времени бродит большая густая опара?

- А 3 часа
- Б 1,5-2 часа
- В 4-5 часов

16. В сдобном пресном тесте предусмотрена жидкость

- А молоко
- Б вода
- В квас
- Г сметана

17. Разрыхлитель в сдобном пресном тесте

- А аммоний
- Б дрожжи
- В пищевая сода

18. Жидкость придает сдобному пресному тесту

- А воздушность
- Б вязкость
- В пористость

19. Сдобное тесто замешивают

- А 10-15 мин.
- Б 1 мин.
- В 5-6 мин.

20. Из сдобного пресного готовят _____

21. Для приготовления сдобного теста используют оборудование

- А тестомес
- Б взбивальную машину

В протирающую машину

22. Способ разрыхления вафельного теста

А биологический

Б химический

В механический

23. Консистенция вафельного теста

А рыхлая

Б пористая

В жидкая

Г вязкая

24. Перечислить продукты, входящие в состав вафельного теста _____

25. Вафельные листы выпекают

А в пароконвектоматах

Б во фритюрнице

В в электровафельницах

26. Вафельное тесто бывает

А сладкое

Б кислое

В несладкое

Г острое

27. Продолжительность выпекания вафельных листов

А 5-6 мин

Б 10-15 мин

В 2-3 мин

Г 20-30 мин.

28. После выпечки вафельные листы

А охлаждают

Б нагревают

В используют сразу

29. Для приготовления вафель используют начинки

6.3. Билеты для квалификационного экзамена

Билет №1

1. Разрыхлители теста. Характеристика. использование.
2. Сдобное пресное тесто. Технология приготовления.
3. Ситуационная задача

При выпекании вафельного теста при проведении учебной практики тесто плохо начало отделяться от вафельницы и поверхность вафель не имеет четкого рисунка. Указать причины и способы устранения недостатков

Билет №2

1. Мука. Подготовка к производству. Основные характеристики
2. Песочное тесто. Технология приготовления.
3. Ситуационная задача

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении бисквита для пирожных бисквит получился затянутым, с плохим подъемом. Указать причину и способ устранения причины

Билет №3

1. Сахар, мед, патока. Характеристика. использование.
2. Вафельное тесто. Технология приготовления.
3. Ситуационная задача

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении листовых вафель они получились деформированными. Указать причину и способ устранения

Билет №4

1. Яйца и яичные продукты. Характеристика, использование.
2. Приготовление пряничного теста сырцовым способом
3. Ситуационная задача

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении сочной с творогом тесто получилось затянутое, твердое. Указать причину и способ устранения.

Билет №5

1. Молоко и молочные продукты. Характеристика, использование.
2. Приготовление пряничного теста заварным способом
3. Ситуационная задача

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. При приготовлении печенья воздушного «Меренги» изделия получились осевшими, плоскими. Указать причину и способ исправления.

Билет №6

1. Красители. Характеристика. Использование.

2. Приготовление бисквитного теста основным способом

3. Ситуационная задача

Вы находитесь на производственной практике в кондитерском цехе. Вы получили заказ на изготовление большой партии листовых сахарных вафель. Необходимого количества яиц для изготовления заказа не оказалось. Ваши действия.

Билет №7

1. Ароматизаторы. Характеристика. Использование.

2. Приготовление бисквитного теста холодным способом (буше)

3. Ситуационная задача

При приготовлении вафельного теста оно получилось затянутое. Указать причины и способ устранения этого недостатка.

Билет №8

1. Жиры. Виды, использование.

2. Приготовление теста для масляного бисквита

3. Ситуационная задача

При приготовлении вафельных листов из вафельного теста они получились непористые. Указать причину этого недостатка и способ устранения.

Билет №9

1. Разрыхлители теста. Характеристика. Использование.

2. Слоеное тесто. Технология приготовления.

3. Ситуационная задача

При приготовлении пряников из пряничного теста изделия получились плотные, необтекаемой формы. Указать причину этого недостатка.

Билет №10

1. Ароматизаторы. Характеристика. Использование.

2. Заварное тесто. Технология приготовления.

3. Ситуационная задача

При приготовлении изделий из пряничного теста изделия получились расплывчатыми. Указать причину возникновения этого недостатка.

Билет №11

1. Мука, основные характеристики.

2. Воздушное тесто. Технология приготовления.

3. Ситуационная задача

При приготовлении песочного теста оно получилось непластичное, при раскатывании крошиться. Указать причину возникновения.

Билет №12

1. Яйца и яичные продукты. Характеристика. Использование.

2. Воздушно – ореховое тесто. Технология приготовления.

3. Ситуационная задача

При выпекании песочный полуфабрикат получился очень рассыпчатый. Назвать причину возникновения.

6.4 Критерии оценивания

Критерии оценивания теоретических знаний

Оценка	Критерии оценивания
«отлично»	Теоретический вопрос полностью раскрыт, дано правильное определение основных понятий, суждения обоснованы, приведены примеры не только из учебников, но и самостоятельно составленные, материал изложен последовательно и правильно.
«хорошо»	На теоретический вопрос дан правильный, но неполный ответ, допущены незначительные ошибки или недочеты.
«удовлетворительно»	Материал изложен непоследовательно, неполно, допущены неточности в определениях, понятиях.
«неудовлетворительно»	Теоретический вопрос не раскрыт.

Критерии оценок выполнения тестовых заданий:

13-15 – отметка «Отлично»

11-13 – отметка «Хорошо»

9 – 11 отметка «Удовлетворительно»

Менее 8 – отметка «Неудовлетворительно»

7. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 208 с.;

2. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 113 с.;

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 179 с.;

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с.;

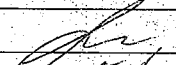
5. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 251 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14562-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491140>.

ЛИСТ РАССЫЛКИ

Программы профессионального обучения (профессиональная подготовка)
по профессии 16472 «Пекарь»
квалификация: 3-й разряд

Должность	Фамилия, инициалы
Заместитель директора	Лукин С.В.
Экономист	Байрамова Г.А.
Мастер производственного обучения	Азмагулова Ч.М.
Методист	Фатхинурова А.Ф.
Специалист по связям с общественностью	Меркушева А.И.
Специалист по маркетингу	Худанова К.В.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
Программы профессионального обучения (профессиональная подготовка)
по профессии 16472 «Пекарь»
квалификация: 3-й разряд

Должность	Фамилия, инициалы	Дата получения	Подпись
Заместитель директора	Лукин С.В.	14.02.2022	
Методист	Жаромасова И.В.	14.02.2022	