

Общество с ограниченной ответственностью «Бостон»
ИНН 5407257859, ОГРН 1155476122284

Утверждаю

Директор

Апышко Ю.С.

16 октября 2025 г.



**Основная программа профессионального обучения –
программа профессиональной подготовки по профессии
16472 Пекарь**

г. Новосибирск, 2025 г.

Оглавление

1. Пояснительная записка	3
1.2. Цель программы.....	3
1.3. Требования к уровню образования при приеме для обучения.....	3
1.4. Объем программы.....	4
1.5. Срок обучения.....	4
1.6. Квалификация, присваиваемая выпускникам	4
1.7. Нормативные правовые и методические документы	4
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников.....	5
2.1. Виды профессиональной деятельности	5
2.2. Трудовые функции и трудовые действия	5
2.3. Характеристика работ пекаря	6
4. Учебный план.....	9
5. Календарный учебный график	12
6. Рабочая программа обучения	12
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации.....	17
8. Программа итоговой аттестации	27
9. Фонд оценочных средств для проведения итоговой аттестации	30
10. Условия для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	37
11. Организационно-педагогические условия реализации программы	38
11.1. Материально-техническое обеспечение	38
11.2. Кадровое обеспечение программы	39
11.3. Список литературы	39

1. Пояснительная записка

1.1 Общие положения

Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь разработана с учетом профессионального стандарта:

Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н.

Связь образовательной программы с профессиональными стандартами

Наименование профессии	Наименование профессионального стандарта	Уровень квалификации
Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»	A

Программа представляет собой комплекс основных характеристик обучения (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочей программы, программы итоговой аттестации, а также оценочных и методических материалов.

1.2. Цель программы

Главной целью программы профессионального обучения по профессии пекарь является получение обучающимися теоретических знаний, практических умений и навыков в соответствии с содержанием программы обучения и установление на этой основе лицам, прошедшим обучение, квалификационного разряда по профессии рабочего.

1.3. Требования к уровню образования при приеме для обучения

К освоению основной программы профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессии рабочего допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.4. Объем программы

Объем основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии пекарь составляет 320 часов при очной форме обучения.

1.5. Срок обучения

Срок обучения по программе при очной форме составляет 4 месяца.

Возможно обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой программы профессионального обучения.

1.6. Квалификация, присваиваемая выпускникам

По окончании периода обучения обучающимся, успешно прошедшим итоговую аттестацию, присваивается квалификационный разряд по профессии рабочего – пекарь и выдается свидетельство о профессии рабочего установленного образца.

1.7. Нормативные правовые и методические документы

Нормативно-правовую базу разработки основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии пекарь составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Минобрнауки России 22.01.2015 № ДЛ-1/05вн);
- устав ООО «Бостон»;
- локальные нормативные акты ООО «Бостон».

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1. Виды профессиональной деятельности

Уровень квалификации - 3	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря
Уровень квалификации - 4	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий

2.2. Трудовые функции и трудовые действия

Функциональная карта профессиональной деятельности

Обобщенная трудовая функция	Уровень квалификации	Трудовые функции	Код и уровень/подуровень квалификации
Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	3	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	A
		Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	
Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	4	Составление рецептуры хлебобулочных изделий	B
		Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	
		Формовка хлебобулочных изделий	
		Выпечка хлебобулочных изделий	
		Презентация и продажа хлебобулочных изделий	

Трудовые функции и соответствующие им трудовые действия

Код	Трудовые функции	Трудовые действия (<i>кратко</i>)
A	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
B	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	Составление рецептуры хлебобулочных изделий; Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий; Формовка хлебобулочных изделий; Выпечка хлебобулочных изделий; Презентация и продажа хлебобулочных изделий

2.3. Характеристика работ пекаря

Уровень квалификации – 3	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места; Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства; Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства; Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
Уровень квалификации – 4	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	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,

		<p>разработка предложений по их оптимизации;</p> <p>Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции;</p> <p>Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий;</p> <p>Замешивание и формовка теста вручную и на специальном оборудовании;</p> <p>Выпечка несдобных хлебобулочных изделий, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий, праздничных тортов, сложных видов печения;</p> <p>Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу</p>
--	--	--

3. Планируемые результаты освоения программы

Требования к результатам освоения программы установлены в виде знаний, умений, соотнесенных с трудовыми действиями.

Трудовые действия и соответствующие им знания, умения, владения

Код	Наименование трудового действия	Результаты обучения
A	<p>Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.</p> <p>Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий</p>	<p>В результате освоения программы обучающиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - федеральным и региональным законодательством Российской Федерации, нормативно-правовыми актами, регулирующими деятельность организаций питания;

		<p>-рецептурами и основами технологии приготовления хлебобулочной продукции;</p> <p>- требованиями к качеству, срокам и условиям хранения, признаками и органолептическими методами определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;</p> <p>- назначением, правилами использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правил ухода за ними;</p> <p>- требованиями охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.</p>
B	Составление рецептуры хлебобулочных изделий	<p>В результате освоения программы обучающегося должны уметь:</p> <p>- обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции;</p> <p>- производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах;</p> <p>- оценивать наличие сырья и материалов, и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;</p> <p>- оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции;</p> <p>- применять приемы смешанной закваски;</p> <p>- применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</p> <p>- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий;</p> <p>- замешивать тесто вручную и работать на тестомесе;</p> <p>- применять различные способы замесов;</p> <p>- определять дефекты теста;</p> <p>- оценивать качество формовки хлебобулочной продукции;</p> <p>- соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе;</p> <p>- технологиями выпечки несдобных хлебобулочных изделий, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий, праздничных тортов, сложных видов печения;</p> <p>- творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</p> <p>- готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу.</p>

	<p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - федеральным и региональным законодательством Российской Федерации, нормативно-правовыми актами, регулирующими деятельность организаций питания; - требованиями к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; - технологиями изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; - правилами составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции; - способами сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; - спецификой производственной деятельности организаций, технологическими процессами и режимами производства хлебобулочной продукции; - способами применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства; - принципами и приемами презентации хлебобулочной продукции потребителям; - требованиями охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты.
--	---

4. Учебный план

Учебный план состоит из трех разделов:

1. Теоретическое обучение по профессии.
2. Практическое обучение.
3. Итоговая аттестация.

Первый и второй разделы учебного плана включают модули и темы для изучения с указанием их объема. В учебном плане выделен объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками. По каждому разделу установлена форма промежуточной аттестации обучающихся.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах требований профессионального стандарта.

Учебный план по программе профессионального обучения – программе профессиональной подготовки по профессии пекарь

№ п/п	Наименование разделов	Всего трудоемкость, час.	Контактная работа, час.			Самостоятельная рабо- та, час.
			Промежуточная аттестация	Лекции	Практические/ лабораторные заня-тия	
1	Теоретическое обучение	172	4	56	-	112
1.1	Модуль 1 Технологии хлебопекарного производства	86	2	28	-	56
1.1.1	Тема 1 Основы рыночной экономики и предпринимательства для пекаря-кондитера	12	Зачет с оценкой	4	-	8
1.1.2	Тема 2 Санитарные нормы к рабочему месту и охрана труда	12		4	-	8
1.1.3	Тема 3 Требования к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	12		4	-	8
1.1.4	Тема 4 Технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	12		4	-	8
1.1.5	Тема 5 Требования технологического и микробиологического контроля замеса теста	12		4	-	8
1.1.6	Тема 6 Требования действующих стандартов и технических условий	12		4	-	8
1.1.7	Тема 7 Причины возникновения брака при замесе теста и способы их устранения	12		4	-	8
1.2.	Модуль 2 Технология приготовления хлебобулочных изделий	86	2	28	-	56
1.2.1	Тема 1 Технология приготовления пшеничного теста	12	Зачет с оценкой	4	-	8
1.2.2	Тема 2 Технология приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста	12		4	-	8
1.2.3	Тема 3 Технология обработка, разделка теста и выпечка хлеба	12		4	-	8

1.2.4	Тема 4 Брожение теста и происходящие в нем процессы	12		4	-	8
1.2.5	Тема 5 Требования к сырью при производстве мучных кондитерских изделий	12		4	-	8
1.2.6	Тема 6 Ассортимент мучных кондитерских изделий	12		4	-	8
1.2.7	Тема 7 Технология производства бисквитных изделий	12		4	-	8
2	Практическое обучение	145	2	60	83	
2.1	Модуль 3 Технологии хлебопекарного производства	145	2	60	83	
2.1.1	Лабораторная работа 1/Практическая работа 1 Изучение нормативной документации ГОСТов, санитарных требований к работнику в помещение	16	Зачет с оценкой	6	10	
2.1.2	Лабораторная работа 2/Практическая работа 2 Приготовление сдобного теста опарным способом и изделия из него.	14		6	8	
2.1.3	Лабораторная работа 3/ Практическая работа 3 Определение органолептических и физико-химических показателей качества теста	15		6	9	
2.1.4	Лабораторная работа 4/Практическая работа 4 Приготовление ржаного теста на смесях	14		6	8	
2.1.5	Лабораторная работа 5/Практическая работа 5 Приготовление дрожжевого безопарного сдобного теста и изделий из него	14		6	8	
2.1.6	Лабораторная работа 6/Практическая работа 6 Приготовление пшеничного хлеба с различными добавками	14		6	8	
2.1.7	Лабораторная работа 7/Практическая работа 7 Приготовление хлеба из разных сортов муки и с различными добавками	14		6	8	

2.1.8	Лабораторная работа 8/ Практическая работа 8 Приготовление слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста и изделия из него	14			6	8
2.1.9	Лабораторная работа 9/Практическая работа 9 Приготовление мелкоштучных булочных изделий различной формовкой	14			6	8
2.1.10	Лабораторная работа 10/ Практическая работа 10 Приготовление пирогов и караваев.	14			6	8
3	Итоговая аттестация	3	Квалификационный экзамен /3			
ВСЕГО		320	9	56	60	195

5. Календарный учебный график

Календарный учебный график отражает последовательность реализации программы профессионального обучения, включая теоретическое обучение, практическое обучение, промежуточную и итоговую аттестацию.

№ п/п	Наименование разделов, тем	Трудоемкость, час.	Сроки реали- зации
1	Теоретическое обучение		
1.1	Модуль 1 Технологии хлебопекарного производства	86	1 квартал 2026
1.2	Модуль 2 Технологии кондитерского производства	86	1 квартал 2026
2	Практическое обучение		
2.1	Модуль 3 Технологии хлебопекарного и кондитерского производства	145	2 квартал 2026
3	Итоговая аттестация	3	2 квартал 2026

6. Рабочая программа обучения

Рабочая программа обучения – это комплект документов, определяющих содержание и объем программы в части теоретического и практического обучения.

Тематический план и содержание

Наименование модулей, тем	Содержание учебного материала, лабораторные/практические занятия, самостоятельная работа	Вопросы для изучения
Теоретическое обучение		
Модуль 1 Технологии хлебопекарного производства		
Тема 1	Тема 1 Основы рыночной экономики и предпринимательства для пекаря-кондитера	<ol style="list-style-type: none"> Что такая рыночная экономика? Как можно составить бизнес-план для мини хлебопекарни? Как можно составить бизнес-план для кондитерки?
Тема 2	Тема 2 Санитарные нормы к рабочему месту и охрана труда	<ol style="list-style-type: none"> Какие санитарные нормы? Требования к рабочему месту? Охрана труда?
Тема 3	Требования к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	<ol style="list-style-type: none"> Дать характеристику питьевой воде? Дать характеристику поваренной соли используемых в хлебопекарном производстве? Какой сорт муки используется для производства хлебобулочных изделий?
Тема 4	Технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	<ol style="list-style-type: none"> Дать характеристику различных процессов происходящих при замесе теста ? Какое сырье используется для изготовления полуфабрикатов? Какая пищевая ценность в хлебобулочных изделиях? Какой химический состав в хлебобулочных изделиях?
Тема 5	Требования технологического и микробиологического контроля замеса теста	<ol style="list-style-type: none"> Что такое брожение теста? Физические процессы, происходящие при брожении? Коллоидные процессы, происходящие при брожении? Какие требования предъявляются для микробиологического контроля теста?
Тема 6	Требования действующих стандартов и технических условий	<ol style="list-style-type: none"> Какой стандарт определяет качество сырья? Какой стандарт определяет качество дрожжей? Какой стандарт определяют качество полуфабрикатов?

Тема 7	Причины возникновения брака при замесе теста и способы их устранения	<p>1. Дать характеристику различных процессов, происходящих при замесе теста?</p> <p>2. Что такое брак теста?</p> <p>3. По каким причинам возникает брак теста?</p> <p>4. Что такое замес теста?</p> <p>5. Способы устранения брака при замесе теста?</p>
Тема 8	Технология приготовление закваски, жидких дрожжей и заварок	<p>1. Приготовление теста на жидкой закваске с заваркой и применением жидких чистых культур дрожжей и молочнокислых бактерий?</p> <p>2. Приготовление теста на жидкой закваске без применения заварки с использованием сухого лактобактерина?</p> <p>3. Приготовление теста на жидкой закваске без применения заварки с использованием жидких чистых культур дрожжей и молочнокислых бактерий?</p> <p>4. Приготовление теста на густой закваске с применением сухого лактобактерина?</p>
Тема 9	Технология приготовления пшеничного теста	<p>1. Дать характеристику сырья для производства пшеничного теста?</p> <p>2. Способы изготовления пшеничного теста?</p> <p>Факторы, влияющие на продолжительность созревания теста, и пути его ускорения?</p>
Тема 9	Технология приготовления пшеничного теста	<p>3. Дать характеристику сырья для производства пшеничного теста?</p> <p>4. Способы изготовления пшеничного теста?</p> <p>Факторы, влияющие на продолжительность созревания теста, и пути его ускорения?</p>
Тема 10	Технология приготовления ржаного и ржа-но-пшеничного теста	<p>1. Особенности приготовления ржаного и ржано-пшеничного хлеба?</p> <p>2. Ускоренный способ приготовления теста с использованием молочной сыворотки?</p> <p>3. Технология производства хлеба ржано-пшеничного заварного?</p>
Тема 11	Технология обработка, разделка теста и выпечка хлеба	<p>1. Какие операции включает в себя разделка теста?</p> <p>2. Какое оборудование осуществляет разделку теста?</p> <p>3. Как осуществляется деление теста на куски?</p>

		<p>4. Для чего осуществляется округление теста? Прогревание теста при выпечке?</p>
Модуль 2. Технологии кондитерского производства		
Тема 1	Требования к сырью при производстве мучных кондитерских изделий	<p>1. Какое сырье используется для производства мучных кондитерских изделий? Какие требования предъявляются к сырью для производства мучных кондитерских изделий?</p>
Тема 2	Технология производства мучных кондитерских изделий	<p>1. Технологическая схема производства мучных кондитерских изделий? Классификация мучных кондитерских изделий?</p>
Тема 3	Ассортимент мучных кондитерских изделий	<p>1. Классификация мучных кондитерских изделий? Дать характеристику мучным кондитерским изделиям?</p>
Тема 4	Технология производства заварного теста	<p>1. Способы изготовления заварного теста? 2. Сырье необходимое для производства заварного теста? Какие требования предъявляются для производства заварного теста?</p>
Тема 5	Технология производства песочных изделий	<p>1. Способы изготовления песочного теста? 2. Сырье необходимое для производства песочного теста? Какие требования предъявляются для производства песочного теста?</p>
Тема 6	Технология производства бисквитных изделий	<p>1. Способы изготовления бисквитного теста? 2. Сырье необходимое для производства бисквитного теста? Какие требования предъявляются для производства бисквитного теста?</p>
Тема 7	Технология производства теста для вафель	<p>1. Способы изготовления теста для вафель? 2. Сырье необходимое для производства вафельного теста? Какие требования предъявляются для производства вафельного теста?</p>
Тема 8	Технология производства теста для сахарного печенья	<p>1. Способы изготовления теста для сахарного печенья? 2. Сырье необходимое для производства сахарного печенья? Какие требования предъявляются для производства сахарного печенья?</p>
Тема 9	Технология производства теста для пряников	<p>1. Способы изготовления теста для пряников? 2. Сырье необходимое для производства пряников?</p>

		Какие требования предъявляются для производства пряников?
Тема 10	Технология производства различных кремов, суфле, шербетов и фруктового желе	<p>1. Способы изготовления кремов, суфле, шербетов и фруктового желе?</p> <p>2. Сырье необходимое для производства кремов, суфле, шербетов и фруктового желе?</p> <p>3. Какие требования предъявляются для производства кремов, суфле, шербетов и фруктового желе?</p>

Практическое обучение

Модуль 3 Технологии хлебопекарного производства

Лабораторная работа 1/ Практическая работа	Изучение нормативной документации ГОСТов, санитарных требований к работнику в помещение	
Лабораторная работа 2/ Практическая работа	Приготовление сдобного теста опарным способом и изделия из него	
Лабораторная работа 3/ Практическая работа	Определение органолептических и физико-химических показателей качества теста.	
Лабораторная работа 4/ Практическая работа	Приготовление ржаного теста на смесях.	
Лабораторная работа 5/ Практическая работа	Приготовление дрожжевого безопарного сдобного теста и изделий из него.	
Лабораторная работа 6/ Практическая работа	Приготовление пшеничного хлеба с различными добавками.	
Лабораторная работа 7/ Практическая работа	Приготовление хлеба из разных сортов муки и с различными добавками.	
Лабораторная работа 8/ Практическая работа	Приготовление слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста и изделия из него.	
Лабораторная работа 9/ Практическая работа	Приготовление мелкоштучных булочных изделий различной формовкой.	
Лабораторная работа 10/ Практическая работа	Приготовление пирогов и караваев.	

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений

Промежуточная аттестация проходит в виде зачета с оценкой. Обучающиеся берут билет, который содержит один теоретический вопрос на проверку знаний и один практический вопрос, который требует продемонстрировать соответствующие умения. На подготовку к ответу обучающемуся отводится 30 мин.

В рамках реализации индивидуальных учебных планов инвалидов и лиц с ОВЗ для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по практическому и теоретическому обучению создаются фонды оценочных средств, учитывающие индивидуальные особенности этой категории лиц. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводятся в выбранной обучающимся форме: устной, устно-письменной, письменной. При проведении промежуточной аттестации данной категории обучающихся предоставляется дополнительное время на подготовку к ответу и ответ.

Вопросы для собеседования

1. Органолептические и физико-химические показатели качества дрожжей
2. Дать характеристику питьевой воде и поваренной соли используемых в хлебопечении
3. Охарактеризовать ржаной солод сухой ферментированный и неферментированный
4. Дать характеристику улучшителей качества хлеба, окислительного, восстановительного действия, модифицированных крахмалов и ферментных препаратов
5. Технология производства жидких дрожжей в разводочном цикле
6. Технология производства жидких дрожжей в производственном цикле
7. Приготовление теста на густой закваске с применением жидких чистых культур дрожжей и молочнокислых бактерий
8. Приготовление теста на густой закваске с применением сухого лактобактерина
9. Приемы консервации густой закваски
10. Приготовление теста на жидкой закваске без применения заварки с использованием жидких чистых культур дрожжей и молочнокислых бактерий
11. Приготовление теста на жидкой закваске без применения заварки с использованием сухого лактобактерина
12. Консервация жидкой закваски без заварки
13. Приготовление теста на жидкой закваске с заваркой и применением жидких чистых культур дрожжей и молочнокислых бактерий

14. Приготовление теста на жидкой закваске с заваркой и применением сухого лактобактерина
15. Консервация жидкой закваски с заваркой
16. Приготовление теста на концентрированной бездрожжевой молочнокислой закваске (КМКЗ)
17. Приготовление теста на большой густой опаре
18. Приготовление теста на жидкой опаре
19. Непрерывное приготовление жидкой опары и теста
20. Непрерывное приготовление теста безопарным способом
21. Приготовление теста ускоренным способом
22. Ускоренный способ приготовления теста с использованием молочной сыворотки
23. Ускоренный способ приготовления теста с использованием КМКЗ
24. Дать характеристику различных процессов, происходящих при замесе теста (образование теста)
25. Брожение теста. Микробиологические процессы, происходящие при брожении
26. Брожение теста. Биохимические процессы, происходящие при брожении
27. Брожение теста. Физические и коллоидные процессы, происходящие при брожении
28. Факторы, влияющие на продолжительность созревания теста, и пути его ускорения
29. Особенности приготовления ржаного и ржано-пшеничного хлеба
30. Обработка и разделка теста
31. Значение расстойки и происходящие процессы в тестовой заготовке в период расстойки
32. Микробиологические процессы, в период выпечки хлеба
33. Биохимические процессы, в период выпечки хлеба
34. Физические и коллоидные процессы, в период выпечки хлеба
35. Формирование вкусоароматического комплекса хлеба
36. Изменение объема хлеба в процессе выпечки
37. Режим выпечки хлеба
38. Факторы, обуславливающие выход хлеба
39. Изменение качества хлеба при хранении. Черствение хлеба
40. Способы замедления черствования хлеба и освежение черствого хлеба
41. Показатели качества хлеба
42. Технология производства хлеба ржаного простого
43. Технология производства хлеба ржаного заварного
44. Технология производства хлеба бородинского
45. Технология производства хлеба ржано-пшеничного простого
46. Технология производства хлеба ржано-пшеничного заварного
47. Технология производства хлеба пшенично- ржаного простого
48. Технология производства хлеба пшенично- ржаного заварного
49. Технология производства хлеба ржаного из обдирной муки

- 50. Технология производства хлеба ржаного из сеянной муки
- 51. Технология производства хлеба белого из пшеничной муки
- 52. Технология производства хлеба пшеничного из обойной муки
- 53. Технология производства батонов
- 54. Технология производства хлебобулочных слоеных изделий
- 55. Технология производства хлебных палочек и сухого хлебного кваса
- 56. Способы хранения и реализации хлебобулочных изделий
- 57. Болезни хлеба и меры по их предупреждению
- 58. Технология производства макаронных изделий
- 59. Технология производства бараносухарных изделий

2 модуль

Вариант 1

1. Назовите стандартную влажность муки:

- 1) 40%;
- 2) 28%;
- 3) 14,5%.

2. Важнейшей составной частью муки являются белки:

- 1) миозин и миоглобин;
- 2) авидин и овомуконид;
- 3) глиадин и глютенин.

3. Крахмала в муке содержится до:

- 1) 14,5%;
- 2) 28-36%;
- 3) 70%.

4. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:

- 1) упругопластично-вязкой системе;
- 2) пластично-вязкой системе;
- 3) слабоструктурированной системе.

5. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:

- 1) липкость;
- 2) эластичность;
- 3) упругость.

Вариант 2

1. Что такое «букет» или «сухие духи»?

- 1) углекислый аммоний;
- 2) ванилин;
- 3) смесь пряностей.

2. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:

- 1) минеральную;
- 2) клейковину;
- 3) патоку;

3. В связи с ... сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.

- 1) пластичностью;
- 2) гигроскопичностью;
- 3) стекловидностью.

4. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья

- 1) цвет;
- 2) вкус;
- 3) запах.

5. Ромовая баба – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:

- 1) бисквитного;
- 2) песочного;
- 3) дрожжевого.

Вариант 3

1. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:

- 1) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
- 2) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
- 3) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%.

2. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья:

- 1) яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
- 2) яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
- 3) яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы.

3. Клейстеризация крахмала это:

- 1) нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора;
- 2) разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
- 3) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров.

4. Как влияет сахар на набухание белков муки?

- 1) снижает набухание белков;
- 2) увеличивает набухание белков;
- 3) не влияет.

5. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:

- 1) сократиться;
- 2) увеличиться;

3) не имеет значения.

Вариант 4

1. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:

- 1) 1000 слоев;
- 2) 256 слоев;
- 3) 50 слоев.

2. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве ...

- 1) сахарную пудру;
- 2) лимонную кислоту;
- 3) инвертный сироп.

3. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитую из ... и сахара.

- 1) яиц;
- 2) яичных желтков;
- 3) яичных белков.

4. Белковые кремы применяются для ... торты и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.

- 1) прослойки;
- 2) покрытия;
- 3) ароматизации.

5. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная..., протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм

- 1) глазурь;
- 2) карамель;
- 3) помада.

Вариант 5

1. Ведущая роль в процессе образования теста принадлежит белкам и крахмалу. В муке содержится:

- 1) белков примерно 20%, крахмала – до 90%;
- 2) белков примерно 12,5-14,5 %, крахмала – до 80%;
- 3) белков примерно 40%, крахмала – до 60%.

2. По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе:

- 1) упругопластично - вязкой;
- 2) пластично-вязкой;
- 3) слабоструктурированной.

3. Если необходимо увеличить набухание коллоидов муки, замес ведут при:

- 1) повышенной температуре;
- 2) пониженной температуре;
- 3) комнатной температуре.

4. Для химического разрыхления используют:

- 1) прессованные дрожжи;

- 2) соду и углекислый аммоний;
3) пузырьки воздуха.
5. Водопоглотительная способность муки зависит от:
- 1) влажности муки, выхода и крупноты помола от содержания в ней белков;
 - 2) содержания в ней крахмала;
 - 3) содержания сахара, влажности муки.
- Вариант 6**
1. Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:
 - 1) слоеного полуфабриката;
 - 2) миндального полуфабриката;
 - 3) обрезок от бисквитного полуфабриката.
 2. Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим ..., удерживает сахар.
 - 1) газообразователем;
 - 2) эмульгатором;
 - 3) пенообразователем.
 3. Жиры – высококачественный продукт, широко применяются в кондитерском производстве, придают изделиям вкус сдобы и ..., а в некоторых видах изделий являются разрыхлителем.
 - 1) рассыпчатость;
 - 2) эластичность;
 - 3) пластичность.
 4. Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту
 - 1) мажущуюся консистенцию;
 - 2) слоистость;
 - 3) пористость.
 5. Мука с сильной клейковиной имеет большую ... способность и дает большой выход.
 - 1) испарительную;
 - 2) водопоглотительную;
 - 3) окислительную.
- Перечень практических навыков**
1. Оценивать качество сырья органолептически для хлебопекарного производства
 2. Оценивать качество сырья органолептически для кондитерского производства
 3. Исследовать физико-химические показатели качества сырья для хлебопекарного производства
 4. Исследовать физико-химические показатели качества сырья для кондитерского производства
 5. Замешивать тесто из разных сортов муки
 6. Владеть рецептами дрожжевого теста

7. Владеть рецептурами слоенного теста
8. Владеть рецептами бисквитного теста
9. Владеть рецептами песочного теста
10. Формовать тесто

Производственные задачи

1. В лаборатории по оценке качества продукции был проведен анализ качества ржаного хлеба, в котором обнаружили закал. Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения
 2. На предприятии получен хлеб с небольшими трещинами на его поверхности. Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения
 3. В пекарне ЗАО «Вкусхлеб» получили формовой хлеб с плоской или вогнутой (опавшая) верхней коркой, подовый хлеб расплывчатый, пористость хлеба неравномерная. Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения.
 4. В мини-пекарне получили хлеб подовый тяжелый. Хлеб формовой расплывчатый, имеет плоскую верхнюю корку. Мякиш хлеба с крупной пористостью, влажный на ощупь и липкий. В ржаном хлебе возможен закал.
- Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения
5. В пекарне получен хлеб с бледной коркой, с трещинами, кислый по вкусу и запаху, в мякише иногда разрывы. Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения.
 6. При оценке качества хлеба были обнаружены комочки непромешанной муки. Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения
 7. Пекарня произвела хлеб небольшого объема, с плотным малоразрыхленным, недостаточно эластичным мякишем. Подовый хлеб расплывчатой формы. Верхняя корка иногда покрыта мелкими неглубокими трещинами. Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения
 8. В мини-пекарне выпекли хлеб малого объема, с плотным мякишем, со слаборазвитой толстостенной пористостью, с бледной коркой. Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения.
 9. В пекарне получили хлеб с плохо пропеченым, липким мякишем. Вкус хлеба сладковатый. Форма подового хлеба расплывчатая.
- Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения.
10. На хлебозаводе произвели хлеб с плотным, липким, заминающимся мякишем, более темного цвета, чем обычно. Вкус хлеба солоделый.
- Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

11. В пекарне был получен хлеб со следующими дефектами: хлеб подовый тяжелый, хлеб формовой расплывчатый, имеет плоскую верхнюю корку. Мякиш хлеба с крупной пористостью, влажный на ощупь и липкий. В ржаном хлебе возможен закал.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

12. В пекарне получен хлеб несоленый или слабосоленый, расплывчатый. Мякиш недостаточно пропеченный, липкий.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

13. В лаборатории хлебозавода определили, что хлеб пресный, на поверхности пузыри с тонкой подгоревшей корочкой, лопающиеся при надавливании. Малоразвитая пористость, недостаточно пропеченный мякиш, корка может отставать от мякиша, малый объем хлеба.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

14. В пекарне получили хлеб с бледной коркой, с трещинами, кислый по вкусу и запаху, в мякише разрывы.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

15. В пекарне получен хлеб со следующими дефектами: верхняя корка формового хлеба очень выпуклая и подорвана с одной или двух боковых сторон (боковые подрывы). Подовый хлеб имеет шаровидную форму с боковыми наплывами.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

16. В пекарне получен пшеничный хлеб из муки высшего сорта с образование крупных пор в мякише и толстостенную неравномерную пористость. Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

17. В пекарне получены хлебобулочные изделия малого объема с плохо разрыхленным мякишем, с трещинами на верхней корке. Тесто плохо и долго бродит.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

18. Получен хлеб с отслоившейся коркой от мякиша и крупными разрывами в мякише.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

19. В пекарне получили хлеб с подгорелой коркой, но мякиш хлеба оказался не пропеченным.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

20. На предприятии при производстве батона «Дорожный» получили батоны с пустотами в мякише. Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

21. На хлебозаводе произведен хлеб, у которого корка матовая, сероватая,

иногда с трещинами.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

Критерии оценивания

Пекарь должен	Шкала оценивания	Критерии сформированности
<p>В результате освоения программы обучающегося должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none">-рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;-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. <p>В результате освоения программы обучающегося должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">-замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции;- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции;-процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции;	отлично	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none">- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none">-рецептурами и основными технологиями приготовления хлебобулочной продукции;- требованиями к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;-назначениями, правилами использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;- требованиями охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none">-замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции;- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции;-процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье,

	хорошо	-достаточное знание теоретических вопросов; -умение последовательно отвечать на вопросы; - хорошее владение правилами пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской продукции; - принципами и приемами презентации кондитерской продукции потребителям методами минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества
	удовлетворительно	поверхностное знание теоретических вопросов; - умение отвечать на вопросы; - владение технологиями изготовления кондитерской продукции - требованиями к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения
	не зачтено	- отрывочное представление или отсутствие знания об основных разделах программы; - грубые ошибки в определениях и терминах;

8. Программа итоговой аттестации

Цель программы профессиональной подготовки по профессии «Пекарь» – овладение знаниями и практическим опытом по профессии пекарь является получение обучающимися теоретических знаний, практических умений и навыков в соответствии с содержанием программы обучения и установленных квалифицированных требований профессионального стандарта и установление на этой основе лицам, прошедшим обучение, квалификационного разряда по профессии рабочего.

Задачи итоговой аттестации

- дать обучающимся различные рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной и кондитерской продукции;

- научить обучающихся органолепическим и физико-химическим показателям качества сырья и готовой продукции;
- подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности по профессии пекарь

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения программы

Итоговая аттестация осуществляется в форме квалификационного экзамена, который предполагает бланковое тестирование (оцениваются знания) и выполнение практической квалификационной работы (оцениваются навыки и умения).

1. Первый этап квалификационного экзамена – оценка теоретических знаний. На этом этапе все аттестуемые одновременно письменно отвечают на вопросы.

2. Второй этап квалификационного экзамена – выполнение практической квалификационной работы. На этом этапе оцениваются практические действия – умения и владения, указанные в профессиональном стандарте: по полученной производственной задачи, аттестуемый выполняет практические действия. Продолжительность этапа – не более 60 минут.

Итоговый результат определяется по критериям в соответствии со следующей шкалой:

Перечень знаний, умений, владений, указанных в профессиональном стандарте

Знания, умения, владения, демонстрируемые обучающимся, в соответствии с профессиональным стандартом	Критерии и шкала оценивания
---	-----------------------------

<p>умеет: - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве</p> <p>владеет: - рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции - 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 В результате освоения программы обучающегося должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции -процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции - порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции - эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую продукцию на вынос <p>владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> -нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания - технологии изготовления кондитерской продукции - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения <p>правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской продукции</p>
--

<p>Отлично: глубокое знание теоретических вопросов; -умение аргументированно, выделяя главное, отвечать на вопросы;</p> <p>- отличное владение технологиями производства хлебопекарного и кондитерского производства</p> <p>Хорошо: достаточное знание теоретических вопросов; -умение последовательно отвечать на вопросы;</p> <p>- хорошее владение технологиями производства хлебопекарного и кондитерского производства.</p> <p>Удовлетворительно: поверхностное знание теоретических вопросов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение отвечать на вопросы; - владение технологиями производства хлебопекарного и кондитерского производства <p>Неудовлетворительно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - поверхностное знание теоретических вопросов; - умение отвечать на вопросы; - владение технологиями производства хлебопекарного и кондитерского производства
--

<ul style="list-style-type: none"> - принципы и приемы презентации кондитерской продукции потребителям - методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества - пищевая ценность видов кондитерской продукции - правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями - принципы и приемы презентации кондитерской продукции - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания 	
---	--

9. Фонд оценочных средств для проведения итоговой аттестации

Вопросы для квалификационного экзамена

1. Требования, предъявляемые к хлебопекарной пшеничной и ржаной муке
2. Органолептические и физико-химические показатели качества дрожжей
3. Дать характеристику питьевой воде и поваренной соли используемых в хлебопечении
4. Охарактеризовать ржаной солод сухой ферментированный и неферментированный
5. Дать характеристику улучшителей качества хлеба, окислительного, восстановительного действия, модифицированных крахмалов и ферментных препаратов
6. Технология производства жидких дрожжей в разводочном цикле
7. Технология производства жидких дрожжей в производственном цикле
8. Приготовление теста на густой закваске с применением жидких чистых культур дрожжей и молочнокислых бактерий
9. Приготовление теста на густой закваске с применением сухого лактобактерина
10. Приемы консервации густой закваски
11. Приготовление теста на жидкой закваске без применения заварки с использованием жидких чистых культур дрожжей и молочнокислых бактерий
12. Приготовление теста на жидкой закваске без применения заварки с использованием сухого лактобактерина
13. Консервация жидкой закваски без заварки
14. Приготовление теста на жидкой закваске с заваркой и применением жидких чистых культур дрожжей и молочнокислых бактерий
15. Приготовление теста на жидкой закваске с заваркой и применением сухого лактобактерина
16. Консервация жидкой закваски с заваркой
17. Приготовление теста на концентрированной бездрожжевой молочнокислой закваске (КМКЗ)
18. Приготовление теста на большой густой опаре
19. Приготовление теста на жидкой опаре

20. Непрерывное приготовление жидкой опары и теста
21. Непрерывное приготовление теста безопарным способом
22. Приготовление теста ускоренным способом
23. Ускоренный способ приготовления теста с использованием молочной сыворотки
24. Ускоренный способ приготовления теста с использованием КМКЗ
25. Дать характеристику различных процессов, происходящих при замесе теста (образование теста)
26. Брожение теста. Микробиологические процессы, происходящие при брожении
27. Брожение теста. Биохимические процессы, происходящие при брожении
28. Брожение теста. Физические и коллоидные процессы, происходящие при брожении
29. Факторы, влияющие на продолжительность созревания теста, и пути его ускорения
30. Особенности приготовления ржаного и ржано-пшеничного хлеба
31. Обработка и разделка теста
32. Значение расстойки и происходящие процессы в тестовой заготовке в период расстойки
33. Микробиологические процессы, в период выпечки хлеба
34. Биохимические процессы, в период выпечки хлеба
35. Физические и коллоидные процессы, в период выпечки хлеба
36. Формирование вкусоароматического комплекса хлеба
37. Изменение объема хлеба в процессе выпечки
38. Режим выпечки хлеба
39. Факторы, обуславливающие выход хлеба
40. Изменение качества хлеба при хранении. Черствение хлеба
41. Способы замедления черствования хлеба и освежение черствого хлеба
42. Показатели качества хлеба
43. Технология производства хлеба ржаного простого
44. Технология производства хлеба ржаного заварного
45. Технология производства хлеба бородинского
46. Технология производства хлеба ржано-пшеничного простого
47. Технология производства хлеба ржано-пшеничного заварного
48. Технология производства хлеба пшенично- ржаного простого
49. Технология производства хлеба пшенично- ржаного заварного
50. Технология производства хлеба ржаного из обдирной муки
51. Технология производства хлеба ржаного из сеянной муки
52. Технология производства хлеба белого из пшеничной муки
53. Технология производства хлеба пшеничного из обойной муки
54. Технология производства батонов
55. Технология производства хлебобулочных слоенных изделий
56. Технология производства хлебных палочек и сухого хлебного
57. Способы хранения и реализации хлебобулочных изделий
58. Болезни хлеба и меры по их предупреждению

59. Роль технохимического контроля в повышении качества кондитерских изделий. Основные методы контроля сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
60. Технохимический контроль в производстве фруктового, желейного и желейно-фруктового мармелада (участки контроля, методы определения, приборы и реагенты).
61. Технохимический контроль в производстве печенья (участки контроля, методы, приборы и реагенты).
62. Принципы организации и функции производственных лабораторий на кондитерских предприятиях. Их роль в контроле сырья, технологических процессов, полуфабрикатов и готовых изделий.
63. Технохимический контроль в производстве карамели с начинкой (участки контроля, методы, приборы и реагенты).
64. Технохимический контроль в производстве крекера и галет (участки контроля, методы, приборы и реагенты).
65. Отбор проб для испытаний. Подготовка пробы к анализу. Методы определения физико-химических показателей качества кондитерских изделий: содержания влаги (высушиванием), сухих веществ (рефрактометром), редуцирующих веществ, кислотности, щелочности и т.д. Методы органолептических испытаний и определений размеров, веса и составных частей.
66. Технохимический контроль в производстве леденцовой карамели (участки контроля, методы, приборы и реагенты).
67. Технохимический контроль в производстве вафель с жировыми начинками (участки контроля, методы, приборы и реагенты).
68. Роль технохимического контроля в обеспечении выпуска высококачественной продукции с наименьшими затратами сырья и материалов, соответствующей нормативной документации, техническим требованиям по безопасности сырья и готовой продукции. Роль входного и выходного контроля.
69. Технохимический контроль производства пастилы и зефира (участки контроля, методы, приборы и реагенты).
70. Технохимический контроль в производстве пряников (участки контроля, методы, приборы и реагенты).
71. Роль технохимического контроля в повышении качества кондитерских изделий. Основные методы контроля сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.
72. Технохимический контроль в производстве ириса (участки контроля, методы и приборы).
73. Технохимический контроль в производстве торты и пирожных (участки контроля, методы, приборы, реагенты).
74. Принципы организации и функции производственных лабораторий на кондитерских предприятиях. Их роль в контроле сырья, технологических процессов, полуфабрикатов и готовых изделий.
75. Технохимический контроль производства конфет: помадных,

фруктовых, желейных, желейно-фруктовых, ликерных, сбивных, пралиновых и марципановых (участки контроля, методы, приборы и реагенты).

76. Технохимический контроль в производстве вафель с жировыми начинками (участки контроля, методы, приборы).

77. Основное и дополнительное сырье, как объекты контроля в кондитерском производстве. Методы контроля. Приборы и реагенты, необходимые для проведения контроля.

78. Технохимический контроль производства шоколада и какао-порошка (участки контроля, методы и приборы).

79. Технохимический контроль в производстве пряников (участки контроля, методы, приборы и реагенты).

80. Отбор проб для испытаний. Подготовка пробы к анализу. Методы определения физико-химических показателей качества кондитерских изделий: содержания влаги (высушиванием), сухих веществ (рефрактометром), редуцирующих веществ, кислотности, щелочности и т.д. Методы органолептических испытаний и определений размеров, веса и составных частей.

81. Технохимический контроль в производстве конфет “Ассорти” (участки контроля, методы и приборы).

82. Технохимический контроль в производстве крекера и галет (участки контроля, методы, приборы и реагенты).

83. Основное и дополнительное сырье, как объекты контроля в кондитерском производстве. Методы контроля. Приборы и реагенты, необходимые для проведения контроля.

84. Технохимический контроль в производстве халвы (участки контроля, методы и приборы, реагенты). Технохимический контроль в производстве печенья (участки контроля, методы, приборы, реагенты).

85. Принципы организации и функции производственных лабораторий на кондитерских предприятиях. Их роль в контроле сырья, технологических процессов, полуфабрикатов и готовых изделий.

86. Технохимический контроль в производстве драже (участки контроля, методы и приборы).

87. Технохимический контроль в производстве торты и пирожных (участки контроля; методы контроля сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; приборы и реагенты).

Задания:

1. В пекарне получили формовой хлеб с плоской или вогнутой (опавшая) верхней коркой, подовый хлеб расплывчатый, пористость хлеба неравномерная.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его-устранения.

2. В мини-пекарне получили хлеб подовый тяжелый. Хлеб формовой расплывчатый, имеет плоскую верхнюю корку. Мякиш хлеба с

крупной пористостью, влажный на ощупь и липкий. В ржаном хлебе возможен закал.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения.

3. Пекарня произвела хлеб небольшого объема, с плотным мало разрыхлённым, недостаточно эластичным мякишем. Подовый хлеб расплывчатой формы. Верхняя корка иногда покрыта мелкими неглубокими трещинами.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения.

Ситуационные задачи.

1. При уваривании мармелада произошло преждевременное студнеобразование. Чем можно объяснить данное явление и как предупредить?

2. Как предупредить образование грубокристаллической помады?

3. Почему иногда растрескиваются ликерные конфеты при хранении. Предупреждение данного дефекта.

4. Почему образуются крупные пустоты вокруг изюма в кексах с их включением?

5. Намокаемость сахарного печенья составила 160%. Какое заключение можно сделать о качестве данного печенья?

Задания в тестовой форме

Вариант 1

1. Назовите стандартную влажность муки:

- 1) 40%;
- 2) 28%;
- 3) 14,5%.

2. Важнейшей составной частью муки являются белки:

- 1) миозин и миоглобин;
- 2) авидин и овомукоид;
- 3) глиадин и глютенин.

3. Крахмала в муке содержится до:

- 1) 14,5%;
- 2) 28-36%;
- 3) 70%.

4. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:

- 1) упругопластично-вязкой системе;
- 2) пластично-вязкой системе;
- 3) слабоструктурированной системе.

5. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:

- 1) липкость;
- 2) эластичность;
- 3) упругость.

Вариант 2

1. Что такое «букет» или «сухие духи»?

- 1) углекислый аммоний;
- 2) ванилин;
- 3) смесь пряностей.

2. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:

- 1) минеральную;
- 2) клейковину;
- 3) патоку;

3. В связи с ... сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.

- 1) пластичностью;
- 2) гигроскопичностью;
- 3) стекловидностью.

4. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолирующем помещении, так как ... легко передается другим видам сырья

- 1) цвет;
- 2) вкус;
- 3) запах.

5. Ромовая баба – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:

- 1) бисквитного;
- 2) песочного;
- 3) дрожжевого.

Вариант 3

1. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:

- 1) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
- 2) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
- 3) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%.

2. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья:

- 1) яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
- 2) яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г

без скорлупы;

- 3) яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы.

3. Клейстеризация крахмала это:

- 1) нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора;
- 2) разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
- 3) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров.

4. Как влияет сахар на набухание белков муки?

- 1) снижает набухание белков;
- 2) увеличивает набухание белков;
- 3) не влияет.

5. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:

- 1) сократиться;
- 2) увеличиться;
- 3) не имеет значения.

Вариант 4

1. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:

- 1) 1000 слоев;
- 2) 256 слоев;
- 3) 50 слоев.

2. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве ...

- 1) сахарную пудру;
- 2) лимонную кислоту;
- 3) инвертный сироп.

3. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенобразную массу, сбитую из ... и сахара.

- 1) яиц;
- 2) яичных желтков;
- 3) яичных белков.

4. Белковые кремы применяются для ...тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.

- 1) прослойки;
- 2) покрытия;
- 3) ароматизации.

5. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная..., протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм

- 1) глазурь;
- 2) карамель;

3) помада.

Вариант 5

1. Ведущая роль в процессе образования теста принадлежит белкам и крахмалу. В муке содержится:

- 1) белков примерно 20%, крахмала – до 90%;
- 2) белков примерно 12,5-14,5 %, крахмала – до 80%;
- 3) белков примерно 40%, крахмала – до 60%.

2. По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе:

- 1) упругопластично-вязкой;
- 2) пластично-вязкой;
- 3) слабоструктурированной.

3. Если необходимо увеличить набухание коллоидов муки, замес ведут при:

- 1) повышенной температуре;
- 2) пониженной температуре;
- 3) комнатной температуре.

4. Для химического разрыхления используют:

- 1) прессованные дрожжи;
- 2) соду и углекислый аммоний;
- 3) пузырьки воздуха.

5. Водопоглотительная способность муки зависит от:

- 1) влажности муки, выхода и крупности помола от содержания в ней белков;
- 2) содержания в ней крахмала;
- 3) содержания сахара, влажности муки.

10. Условия для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В организации созданы условия для инклюзивного образования инвалидов и лиц с ОВЗ, необходимые для освоения данной категорией обучающихся программы. Прилегающая к зданию территория оборудована автомобильной стоянкой, на которой отведены места для парковки автомобилей инвалидов и лиц с ОВЗ. Вход в здание оборудован пандусом, входные двери распашные, имеют ширину 90 см, высоту 220 см. Обеспечена возможность самостоятельного перемещения лиц с ОВЗ внутри здания: аудитория расположена на 7 этаже, ширина дверных и открытых проемов в стене не менее 120 см, имеется лифт.

Обеспечено сопровождение и оказание помощи лицам с расстройством функции зрения и самостоятельного передвижения: в наличии сменное кресло-коляска, назначен ответственный работник за сопровождение лиц с ОВЗ, проведено обучение специалистов, работающих с лицами с ОВЗ, по вопросам обеспечения доступности среды.

В здании имеется специально оборудованное санитарно-

гигиеническое помещение для обучающихся с ОВЗ: ширина дверного проема 90 см, поручни на высоте 70 см от уровня пола, оборудована кнопка вызова персонала организации.

Для обеспечения комфортного доступа к образовательным услугам инвалидов и лиц с ОВЗ имеются следующая техника и мебель:

- для слабослышащих – переносная аудиотехника (микрофоны, акустические усилители, колонки), которые выдаются при необходимости; мультимедийное оборудование (мультимедийный проектор, экран);
- для слабовидящих – лупы, персональный компьютер, в том числе ноутбуки;
- для лиц с ограничением двигательных функций – стол, к которому устанавливается инвалидная коляска;
- для инвалидов и лиц с ОВЗ по соматическим заболеваниям – кондиционер, мягкая мебель.

Созданы условия для применения адаптивных технологий проведения контактных занятий. Сайт организации в сети Интернет имеет возможность установки версии с дружественным интерфейсом для слабовидящих. Разрешается доступ в здание на время занятий, промежуточной аттестации и итоговой аттестации сопровождающих лиц, выполняющих роль ассистента обучающегося с инвалидностью или ОВЗ (родителям, родственникам и др.).

При необходимости (по заявлению обучающегося с ОВЗ) обеспечиваются услуги сурдопереводчика, тифлопереводчика, перевод расписаний занятий, учебно-методических материалов на языке Брайля.

Во время освоения программы обучения обучающиеся используют для подготовки электронные учебные издания с версией для слабовидящих, аудиофайлы.

11. Организационно-педагогические условия реализации программы

11.1. Материально-техническое обеспечение

Теоретическое и практическое обучение проводится в учебном кабинете, соответствующем действующим санитарно-эпидемиологическим требованиям

Оборудование для теоретического обучения: ученическая мебель – 4 комплекта, рабочее место преподавателя (офисный стол и стул, персональный компьютер – моноблок), магнитно-маркерная доска, мультимедийное оборудование (проектор, экран) для демонстрации презентаций и научно-популярных видеофильмов по производству хлебобулочных изделий.

Оборудование для практического обучения: специализированное технологическое оборудование: духовой трехуровневый шкаф OBOD – 1 шт., печь конвекционная UNOX XB893 – 1 шт., электрическая варочная панель –

1 шт., витрина кондитерская настольная CRYSTAL – 1 шт., миксер планетарный Hurakan HKN-IP15FM – 1 шт., тестомесильная машина YIETV-1 – 1 шт., ручной миксер Moulinex Prepmix HM450B10 – 4 шт., порционные весы MAS MS-5 – 4 шт., мерные емкости – 4 шт., разделочные доски – 4 шт., ножи (шеф-нож, нож для хлеба, маленький нож) – 4 комплекта, лопатка – 4 шт., шпатель – 4 шт., венчик – 4 шт., терка – 4 шт., сито – 4 шт., форма для выпечки (разъемная, металлическая литая, силиконовая) – 20 шт., форма для хлеба – 20 шт., противень – 10 шт., кондитерский мешок и насадки – 6 комплектов, скалка – 4 шт., щипцы – 4 шт., кулинарный термометр – 4 шт., кондитерский шприц – 4 шт.

11.2. Кадровое обеспечение программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами, соответствующими требованиям профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, среднего профессионального образования», утвержденного приказом Минтруда России от 21.03.2025 № 136н.

11.3. Список литературы

Основные учебники и учебные пособия

1. Антипов С.Т. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов растительного происхождения: учебник / С.Т. Антипов [и др.]; под ред. Панфилова В.А.. — Санкт- Петербург: Лань, 2017. — 812 с.
2. Драгилев А.И. Основы кондитерского производства: учебник / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 532 с.
3. Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учеб. пособие / А.И. Драгилев, В.М. Хромеенков. - Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 432 с.
4. Основы технологий производства хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий: монография / Н. В. Оболенский [и др.] - Нижний Новгород: Изд-во Новгородской ГСХА, 2010. - 382 с.: ил.
5. Пащенко Л.П. Технология хлебопекарного производства: учебник / Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова. - Санкт-Петербург: Лань, 2014. - 672 с.
6. Практикум по технологии отрасли. Технология хлебобулочных изделий: учеб. пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 316 с.

7. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий: технология хлебобулочных изделий: учеб. пособие / под ред. Л.П. Пащенко. - Москва: Колос, 2007. - 215 с.
8. Тертычная Т.Н. Технология хлебопекарного производства: учеб. пособие / Т. Н. Тертычная, В. И. Манжесов, С. В. Калашникова. - Воронеж: Изд-во Воронежского ГАУ, 2010. - 179 с.
9. Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для прикладного бакалавриата / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршленко. - Москва: Юрайт, 2018. - 199 с.

Дополнительная литература

1. Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебное пособие / А.И. Драгилев, В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 432 с.
2. Рензяева Т.В. Технология кондитерских изделий: учеб. пособие / Т.В. Рензяева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. - Санкт-Петербург: Лань, 2017.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины

1. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.mcx.ru>
2. Официальный сайт справочно-правовой системы «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
3. Современное хлебопечение [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.krasfair.ru/events/bread/totals/> 2015
4. Хлебопечение России, [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://roshleb.com/jurnal1.html>