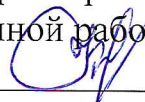


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чувашская государственная сельскохозяйственная академия»
(ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА)

Кафедра биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и
научной работе

 Л.М. Корнилова
04 сентября 2019 г.

**ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«ПЕКАРЬ»

72 часа

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета биотехнологий
и агрономии

Начальник
учебно-методического управления



О.В. Каюкова



Л.В. Бакулевская

Чебоксары 2019 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Цель реализации программы.

Целью реализации повышения квалификации по программе «Пекарь» является:

- приобретение, закрепление и углубление знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области хлебопечения;
- изучение сущности и обоснование технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий различных видов;
- уметь проводить разделочные операции с различным видом теста;
- уметь проводить выпечку различных видов хлебобулочных изделий;
- иметь представление о путях совершенствования технологических процессов.

Программа является преемственной к основной образовательной программе высшего образования направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции растениеводства, квалификация (степень) – бакалавр, разработанной в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России № 1330 от 12.11.2015 г.). Профессиональный стандарт «Пекарь» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н, регистрационный номер 682)

Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации

а) Область профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе повышения квалификации «Пекарь», включает:

- совокупность операций, процессов, способов деятельности, направленных на совершенствование технологии производства хлебобулочных изделий.

б) Объектами профессиональной деятельности являются:

- стандарты, технологические инструкции для производства хлебобулочных изделий
- технологии изготовления различных видов теста;
- технологические параметры и режимы разделки, расстойки и выпечки различных видов хлебобулочных изделий;
- технологические расчеты рецептуры;
- знание правил, сроков хранения хлебобулочных изделий на предприятии.

в) Слушатель, успешно завершивший обучение по данной программе, должен решать профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

1) нормативно-технологическая документация:

- умение применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции;

2) производственно-технологическая деятельность:

- выбирать необходимое пекарское оборудование в зависимости от способа выпечки;

- отбирать подходящие продукты для различных видов выпечки;

- готовить различные виды теста: бездрожжевое, дрожжевое, сдобное, слоеное;

- формовать различные виды булочных, сдобных и слоеных изделий;

- оформлять отделку поверхности тестовых заготовок и готовых изделий;

- регулировать параметры и продолжительность выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

- определять готовность тестовых заготовок к выпечке;

- устранять причины дефектов, возникшие в ходе технологического процесса.

Планируемые результаты обучения

Слушатель в результате освоения программы должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

1) в области производственно-технологической деятельности способностью:

- реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-1);

- реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-2);

- эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-3)

- использовать механических и автоматических устройств при переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК-10).

2) Слушатель должен обладать знаниями и умениями в следующих областях науки, техники и технологических процессов хранения и переработки продукции растениеводства:

- основные принципы соединения ингредиентов;

- правила работы с инструментами и оборудованием, используемых в хлебопечении;

- правила работы с инструментами и оборудованием, используемых в хлебопечении;
- факторы, влияющие на ингредиенты, используемые в хлебопечении, включая сезонность, доступность, расходы, хранения и использование;
- влияние различных видов муки и ингредиентов на готовое изделие;
- ассортимент готовых смесей и концентратов, используемых в выпечках.
- выбирать необходимое пекарское оборудование в зависимости от способа выпечки;
- отбирать подходящие продукты для различных видов выпечки;
- готовить различные виды теста: бездрожжевое, дрожжевое, сдобное, слоеное;
- формование различных видов булочных, сдобных и слоеных изделий;
- оформление отделкой поверхности тестовых заготовок и готовых изделий;
- регулирование параметров и продолжительность выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- определение готовности тестовых заготовок к выпечке;
- устранение причины дефектов, возникшие в ходе технологического процесса.

Задачи:

- практическое применение и умение пользоваться стандартами, технологическими инструкциями для производства хлебобулочных изделий;
- технологии изготовления различных видов теста;
- технологические параметры и режимы разделки, расстойки и выпечки различных видов хлебобулочных изделий;
- уметь производить технологические расчеты рецептуры;
- знать правила, сроки хранения хлебобулочных изделий на предприятии.

Результатом освоения повышения квалификации по программе «Пекарь» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в соответствии с требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Категория слушателей: слушатели, имеющие / получающие среднее профессиональное или высшее образование.

Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы. Лица, желающие освоить дополнительную профессиональную программу, должны иметь или получать среднее профессиональное или высшее образование.

Наличие указанного образования должно подтверждаться документом государственного или установленного образца.

Трудоемкость обучения. нормативная трудоемкость обучения по данной программе составляет 72 академических часов.

Форма обучения. Очная (без отрыва от работы).

Режим занятий. Учебная нагрузка устанавливается не более 16 часов в неделю, включая все виды аудиторной работы слушателя.

Особенности (принципы) построения программы повышения квалификации «Пекарь»:

- модульная структура программы;
- в основу проектирования программы положен компетентностный подход;
- применение современных образовательных технологий, инновационных методов обучения (практико-ориентированная технология, инновационно-действенное обучение, методы анализа конкретных ситуаций);
- выполнение комплексных (сквозных) учебных заданий, требующих практического применения знаний и умений, полученных в ходе изучения логически связанных дисциплин (модулей);
- возможность формирования индивидуальной траектории обучения;
- использование информационных и коммуникационных технологий, в том числе современных систем технологической поддержки процесса обучения, обеспечивающих комфортные условия для обучающихся, преподавателей;
- использование активных методов обучения (технологии групповой деятельности);
- обучение в рамках образовательной программы реализует специально обученные (прошедшие стажировку, имеющие сертификаты) преподаватели, сотрудники профильных перерабатывающих предприятий.

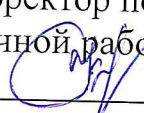
2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебный план дополнительной профессиональной программы определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных видов учебной деятельности обучающихся и формы аттестации.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чувашская государственная сельскохозяйственная академия»
(ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и
научной работе

 Л.М. Корнилова
«02» сентября 2019 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«Пекарь»**

Категория слушателей: слушатели, имеющие / получающие среднее профессиональное или высшее образование.

Срок обучения: 6 недель.

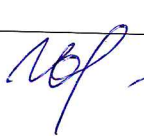
Форма обучения: очная.

Режим занятий: от 2 до 6 часов в день.

№	Наименование дисциплин (модулей)	Всего	Кол-во часов			Форма контроля
			лекции	лабораторные и практические занятия	индивид. (самостоят.) работа	
1	Характеристика основного и дополнительного сырья для приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий.	12	6	-	6	Контрольные вопросы Практические задания
2	Технология приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий.	18	6	12	-	Контрольные вопросы Практические задания
3	Технология приготовления слоенных и пикантных изделий.	12	4	-	8	Контрольные вопросы Практические задания
4	Технология оформления и декорирования хлебобулочных изделий	20	2	12	6	Контрольные вопросы Практические задания
5	Технология приготовления хлебобулочных композиций для Арт-класса.	10	2	2	6	Контрольные вопросы Практические задания
	Итого	70	20	26	26	
	Итоговая аттестация	2	Зачет			лабораторные и практические задания

Руководитель программы

Декан факультета биотехнологий
и агрономии

 О.Ю. Чеченешкина

 О.В. Каюкова

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чувашская государственная сельскохозяйственная академия»
(ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и
научной работе

 Л.М. Корнилова
«02» сентября 2019 г.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«Пекарь»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			лекции	практические, лабораторные занятия	самостоя- тельная работа	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Характеристика основного и дополнительного сырья для приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий.	12	6	-	6	беседа, опрос
1.1	Прием, хранение и подготовка основного сырья	6	3	-	3	Работа с нормативно-технической документацией
1.2	Прием, хранение и подготовка дополнительного сырья.	6	3	-	3	Работа с нормативно-технической документацией
2.	Технология приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий.	18	6	12	-	опрос, тестирование
2.1	Приготовление бездрожжевых изделий (пряничные фигурки).	6	2	4	-	практические задания
2.2	Приготовление дрожжевого пшеничного хлеба с различными добавками, пряностями.	6	2	4	-	практические задания
2.3	Приготовление мелкоштучных изделий, с начинкой и без начинки (фруктовые, ягодные и т.д.)	6	2	4	-	практические задания
3	Технология приготовления слоенных и пикантных изделий.	12	4	-	8	беседа, тестирование
3.1	Методы приготовления пикантных изделий. Ассортимент приготовления пикантных пирогов (кишлорен классический и в ассортименте).	6	2	-	4	практические задания
3.2	Особенности приготовления слоеного бездрожжевого и дрожжевого теста.	4	2	-	2	практические задания

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			лекции	практические, лабораторные занятия	самостоя- тельная работа	
1	2	3	4	5	6	7
4	Технология оформления и декорирования хлебобулочных изделий	20	2	12	6	беседа, опрос, тестирование
4.1	Технология приготовления и декорирование хлеба.	4		4	-	практические задания
4.2	Технология приготовления и декорирование плетеных изделий.	5	1	4	-	практические задания
4.3	Технология приготовления и декорирование каравая.	5	1	4	-	практические задания
4.4	Технология приготовления и декорирование сдобных изделий.	6			6	практические задания
5	Технология приготовления хлебобулочных композиций для Арт-класса.	10	2	2	6	беседа, опрос, тестирование
5.1	Разновидности дрожжевого теста: светлое и темное дрожжевое декоративное тесто.	5	1	1	3	практические задания
5.2	Бездрожжевое декоративное тесто – «Patemorte» - «мертвое тесто».	5	1	1	3	практические задания
	Итоговая аттестация	2	Зачет (лабораторные и практические задания)			
	Итого	72	20	26	26	

Руководитель программы



О.Ю. Чеченешкина

Декан факультета биотехнологий и агрономии



О.В. Каюкова

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК программы повышения квалификации

Учебные недели					
1	2	3	4	5	6
Т	Т	Т	Т	Т	Т
Т	Т	Т	Т	Т	Т
Т	Т	Т	Т	Т	Т
Т	Т	Т	Т	Т	Т
Т	Т	Т	Т	Т	И
Т	Т	Т	Т	Т	=
=	=	=	=	=	=

		Итого
Т	Теоретическое обучение	5 4/6
И	Итоговая аттестация	1/6
Итого		5 5/6

Руководитель программы



/Чеченешкина О.Ю./

4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, КУРСОВ, МОДУЛЕЙ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

«Пекарь»

4.1.1 Аннотация

1. Цели и задачи освоения курсов.

Цель: приобретение, закрепление и углубление знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области хлебопечения.

Задачи:

- практическое применение и умение пользоваться стандартами, технологическими инструкциями для производства хлебобулочных изделий;
- технологии изготовления различных видов теста;
- технологические параметры и режимы разделки, расстойки и выпечки различных видов хлебобулочных изделий;
- уметь производить технологические расчеты рецептуры;
- знать правила, сроки хранения хлебобулочных изделий на предприятии.

2. Компетенции слушателя, формируемые в результате освоения программы дополнительного профессионального образования, направлены на формирование следующих компетенций: ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-10.

3. Структура и содержание курсов

Характеристика основного и дополнительного сырья для приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий. Технология приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий. Технология приготовления слоенных и пикантных изделий. Технология оформления и декорирования хлебобулочных изделий. Технология приготовления хлебобулочных композиций для Арт-класса.

4. Образовательные технологии

В процессе прохождения курсов повышения квалификации используются: лекционный материал, презентации, видеоматериалы, интернет-ресурсы, специальная учебная и научная литература.

5. Общая трудоемкость курсов 72 часа.

6. Формы контроля

Курсы повышения квалификации завершаются тестированием.

7. Составитель: Чеченешкина Олеся Юрьевна, старший преподаватель кафедры биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции.

4.1.2 Содержание

В данном разделе приводится подробное описание содержания учебных тем.

Раздел 1. Характеристика основного и дополнительного сырья для приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий (12ч.)

Тема 1.1. Прием, хранение и подготовка основного сырья (6 ч.).

Особенности приемки, хранения и подготовки муки разных видов и сортов, дрожжей и дрожжевого молока, соли поваренной пищевой.

Тема 1.2. Прием, хранение и подготовка дополнительного сырья (6 ч.).

Особенности приемки, хранения и подготовки разного вида сахара, масложировой, молочной, мясной продукции, плодов и овощей, сухофруктов и семян и др.

Раздел 2. Технология приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий (18 ч.)

Тема 2.1 Приготовление бездрожжевых изделий (пряничные фигурки) (6 ч.).

Виды бездрожжевого теста и изделий из них. Особенности технологии производства.

Тема 2.2 Приготовление дрожжевого пшеничного хлеба с различными добавками, пряностями (6ч.).

Влияние различных добавок из традиционного и нетрадиционного сырья на процесс выпечки хлеба.

Тема 2.3 Приготовление мелкоштучных изделий, с начинкой и без начинки (фруктовые, ягодные и т.д.) (6 ч.).

Использование различных видов начинок в производстве хлебобулочных изделий.

Раздел 3. Технология приготовления слоенных и пикантных изделий (12 ч.)

Тема 3.1 Методы приготовления пикантных изделий. Ассортимент приготовления пикантных пирогов (киш лорен классический и в ассортименте) (6 ч.).

Пикантные, пряные начинки для кишей. Разные виды теста.

Тема 3.2 Особенности приготовления слоеного бездрожжевого и дрожжевого теста (4 ч.).

Характеристика дрожжевого и бездрожжевого теста для изготовления слоеного теста. Особенности приготовления слоеного теста.

Раздел 4. Технология оформления и декорирования хлебобулочных изделий (20 ч.)

Тема 4.1 Технология приготовления и декорирование хлеба (4 ч.).

Способы декорирования хлеба. Использование различных методик декорирования.

Тема 4.2 Технология приготовления и декорирование плетеных изделий (5 ч.).

Характеристика теста для плетеных изделий. Способы плетения.

Тема 4.3 Технология приготовления и декорирование каравая (5 ч.).

Виды каравая. Тесто для каравая. Сырье и материалы для декорирования каравая.

Тема 4.4 Технология приготовления и декорирование сдобных изделий (6 ч.).

Глазирование сдобных изделий. Виды глазури. Схема декорирования сдобных изделий.

Раздел 5. Технология приготовления хлебобулочных композиций для Арт-класса (10 ч.)

Тема 5.1 Разновидности дрожжевого теста: светлое и темное дрожжевое декоративное тесто (5 ч.).

Способы приготовления теста. Специальное оборудование для декоративных изделий.

Тема 5.2 Бездрожжевое декоративное тесто – «Patemorte» - «мертвое тесто» (5 ч.).

Приготовление сахарного сиропа для теста. Особенности приготовления бездрожжевого декоративного теста – «Patemorte» - «мертвое тесто».

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ темы	Наименование лабораторных работ	Наименование практических (семинарских) занятий
2.1	Приготовление бездрожжевых изделий (пряничные фигурки).	
2.2	Приготовление дрожжевого пшеничного хлеба с различными добавками, пряностями.	
2.3	Приготовление мелкоштучных изделий, с начинкой и без начинки (фруктовые, ягодные и т.д.)	
4.1		Технология приготовления и декорирование хлеба.
4.2	Технология приготовления и декорирование плетеных изделий.	
4.3	Технология приготовления и декорирование каравая.	
5.1		Разновидности дрожжевого теста: светлое и темное дрожжевое декоративное

№ темы	Наименование лабораторных работ	Наименование практических (семинарских) занятий
5.2		тесто. Бездрожжевое декоративное тесто – «Patemorte» - «мертвое тесто».

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ темы	Вид СРС	Трудоемкость, ч
1.1	Прием, хранение и подготовка основного сырья	2
1.2	Прием, хранение и подготовка дополнительного сырья.	2
3.1	Методы приготовления пикантных изделий. Ассортимент приготовления пикантных пирогов (кишлорен классический и в ассортименте).	4
3.2	Особенности приготовления слоеного бездрожжевого и дрожжевого теста.	6
4.4	Технология приготовления и декорирование сдобных изделий.	6
5.1	Разновидности дрожжевого теста: светлое и темное дрожжевое декоративное тесто.	4
5.2	Бездрожжевое декоративное тесто – «Patemorte» - «мертвое тесто».	2
Всего (часов)		26

5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1 Материально-технические условия реализации программы:

Для проведения занятий по программе повышения квалификации «Пекарь» используется лекционная аудитория Академии, оснащенная презентационным оборудованием (ноутбук, проектор, доска). Лабораторные занятия проходят в Учебной научно-производственной лаборатории хлебопечения Академии, оборудованная технологическим оборудованием, приборами, мелкой посудой, необходимыми для производства хлебобулочной продукции.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы: Методические рекомендации и пособия по изучению курса

Учебный курс может быть реализован очно. Он может включать в себя занятия лекционного типа, интерактивные формы обучения, семинарские, мастер-классы, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный учебно-методический комплекс. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие современные технологии производства хлебобулочных изделий.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По данному курсу имеется печатное и электронное методическое пособие и электронный учебно-методический комплекс. Он предполагает использование разных типов материалов, сопровождающих учебный процесс, включая информационные, обучающие и контролирующие. Для расширения и углубления знаний по выбранной теме предлагаются списки литературы, контрольные вопросы, тестовые задания.

Учебно-методический комплекс относится к категории ресурсов открытого доступа, сформированных на основе применения мультимедийных и сетевых технологий. он может быть использован для освоения содержания учебного модуля по программе повышения квалификации «Пекарь».

5.3 Литература

Основная литература

1. Цыганова Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник / Т.Б. Цыганова. - 7-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2014. - 448 с.

2. Хромеенков В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик. – СПб.: ГИОРД, 2002. – 492 с.

3. Хамельман Дж. Хлеб. Технологии рецептуры / Дж. Хамельман. – Пер. с англ. – 2-е изд., перераб. и доп. – СПб.: Профессия, 2018. – 544 с.

Дополнительная литература

1. Основы расчета оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий: учебное пособие/Ю.А. Калошин, М.Е. Чернов, В.М. Хромеенков и др. - М.: ДеЛи принт, 2010

6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

6.1 Контроль и оценка достижений слушателя

Перечень заданий к зачету

Вопросы для оценки знаний теоретического курса

1. Дайте определение понятию «приготовление теста».
2. Охарактеризуйте понятие термина «тесто».
3. Какие продукты относят к полуфабрикатам хлебопекарного производства?
4. Перечислите ассортимент вырабатываемого хлебобулочного изделия на базовом предприятии.
5. Отличительные особенности пшеничного теста от ржаного.
6. Определение готовности пшеничного теста.
7. Определение готовности ржаного теста.
8. Дефекты хлеба от неправильного приготовления теста.
9. Охарактеризуйте профессию «Пекарь».
10. Основные обязанности пекаря на рабочем месте.
11. В чем отличие пекаря 3, 4, 5, 6 разряда ?
12. Понятие «разделка теста».
13. Какие технологические операции входят в понятие разделки теста?
14. Какое оборудование используют для деления теста на куски заданной массы?
15. Как осуществляют контроль массы кусков теста?
16. При производстве каких хлебобулочных изделий применяют предварительную расстойку округленных кусков теста?
17. Назначение окончательной расстойки тестовых заготовок и условия ее проведения.
18. Охарактеризуйте особенности проведения разделки для формовых и подовых видов хлебобулочных изделий.
19. Особенности разделки теста для слоеных изделий.
20. Какие мероприятия по устранению прилипания теста в процессе его разделки проводят на хлебопекарных предприятиях?

Вопросы на оценку понимания и умений

1. Перечислите основные операции отделки поверхности тестовых заготовок.
2. Как осуществляют надрезку подового хлеба?
3. Под каким углом держат нож при нанесении надрезов на поверхность тестовых заготовок для батонов нарезных, подмосковных, студенческих?
4. Для придания глянца готовым изделиям наносят ...?
5. Перечислите основные отделочные полуфабрикаты хлебопекарного производства?
6. Что такое слоеное тесто?
7. Виды слоеного теста.
8. Как осуществляется разделка слоеного теста?
9. Сущность приготовления слоеного теста 2 способами.
10. В чем заключается особенность приготовления слоеного теста?
11. Какие процессы протекают в тестовой заготовке при выпечке?
12. В результате каких процессов происходит образование корки на поверхности тестовой заготовки при выпечке?
13. Какие процессы приводят к образованию мякиша хлебобулочных изделий?
14. Что такое упек?
15. Что собой представляет режим выпечки? Как он регулируется?
16. Как определяется готовность хлебобулочных изделий?
17. Какие хлебопекарные формы используют для выпечки хлеба?

Образцы тестовых заданий

1. Тесто – это полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путем замеса ...
 - 1) муки, воды, опары или закваски и дополнительного сырья;
 - 2) муки, воды и опары;
 - 3) муки, воды, дрожжей, закваски и дополнительного сырья;
 - 4) муки, воды, дрожжей, опары или закваски и дополнительного сырья.
2. Какова доза внесения дрожжей в опару для приготовления сдобного теста?
 - 1) 7-8 %;
 - 2) 2-4 %;
 - 3) 10-12 %;
 - 4) 0,5-8 %.
3. Сколько этапов включает технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий?

- 1) 5;
 - 2) 3;
 - 3) 6;
 - 4) 7.
4. Какие из данных способов не относятся к способам приготовления ржаного теста на жидкой закваске?
- 1) Саратовская;
 - 2) Ивановская;
 - 3) созданная ВНИИХП;
 - 4) традиционная.
5. Сколько часов бродит тесто на опаре?
- 1) 1-2 ч;
 - 2) 1,5-2 ч;
 - 3) 2-3 ч;
 - 4) 0,5 ч.
6. В жидкой опаре содержится ... % муки от общей массы ее в тесте.
- 1) 27-30;
 - 2) 30-35;
 - 3) 40;
 - 4) 50
7. Для приготовления ржаного теста используют:
- 1) опарный способ;
 - 2) способ приготовления на густой закваске;
 - 3) способ приготовления на густой опаре;
 - 4) способ приготовления на жидкой опаре
8. Какой массы изготавливают тестовые заготовки батонообразной формы из пшеничной муки?
- 1) 0,5-1 кг;
 - 2) 1-2 кг;
 - 3) 0,1-1 кг;
 - 4) 0,2 -1кг.
9. Охлажденные слоёные куски теста после отлёжки раскатывают в продолговатую лепешку толщиной:
- 1) 15-25 мм;
 - 2) 5-8 мм;
 - 3) 5-10 мм;
 - 4) 15-20 мм.
10. Сколько времени должны находиться в состоянии покоя округленные куски теста при предварительной расстойке?

- 1) 5-8 мин;
- 2) 10-20 мин;
- 3) 60 мин;
- 4) 45 мин.

11. Какова продолжительность предварительной расстойки тестовых заготовок?

- 1) 10-15 мин;
- 2) 5-8 мин;
- 3) 15-20 мин;
- 4) 30 мин.

12. Сколько времени находится тестовая заготовка в зоне увлажнения пекарной камеры?

- 1) 2-5 мин;
- 2) 10-15 мин;
- 3) 20-25 мин;
- 4) около 8 мин.

13. Какие тестоделители применяют при производстве подового хлеба из пшеничной муки?

- 1) «Кузбасс 2М-2»;
- 2) ХДФ-2М;
- 3) А2-ХТ-2Н;
- 4) Т1-ХТН.

14. Хлебобулочные изделия выпекают в пекарной камере при температуре...

- 1) 160-1800С;
- 2) 200-2800С;
- 3) 120-1900С;
- 4) 100-2800С.

15. Выпечка тестовых заготовок пшеничных батонов массой 0,5 кг происходит в пекарной камере хлебопекарной печи при температуре?

- 1) 240-280С;
- 2) 100-120С;
- 3) 180-200С;
- 4) 150-180С

16. Вставьте пропущенные цифры. При получении изделий типа городских булок, при выпечке которых в месте надреза должен образовываться «гребешок». В 1-ой зоне пекарной камеры рекомендуется поддерживать температуру ... и влажность воздуха

- 1) 150-1600С и 70-80%;

- 2) 200-2500С и 75-80%;
- 3) 180-2000С и 85-90%; 4) 150-1800С и 65-70%.
17. Изделия, имеющие небольшую массу и толщину выпекаются при:
- 1) высокой температуре;
 - 2) низкой температуре;
 - 3) с чередованием высокой и низкой температуры;
 - 4) средней температуре.
18. Обжарка производится при температуре ... в течение ...?
- 1) 300-320 С и 4-5 мин;
 - 2) 250-300 С и 6-8 мин;
 - 3) 350 С и 10 мин;
 - 4) 280 С и 1-2 мин.

6.2 Критерии оценки

Оценка	Критерии
Зачет	Слушатель показывает достаточный уровень компетентности, знания лекционного материала, учебной и методической литературы. Уверенно и профессионально, грамотным языком, ясно, четко и понятно излагает состояние и суть вопроса. Знает нормативно-законодательную и практическую базу. Показывает достаточный уровень профессиональных знаний, свободно оперирует понятиями, методами оценки принятия решений, имеет представление о междисциплинарных связях, увязывает знания, полученные при изучении различных дисциплин, умеет анализировать практические ситуации. Ответ построен логично, материал излагается хорошим языком, привлекается информативный материал. Вопросы, задаваемые членами экзаменационной комиссии, не вызывают существенных затруднений.
Незачет	Слушатель показывает слабые знания лекционного материала, учебной литературы, законодательства и практики его применения, низкий уровень компетентности, неуверенное изложение вопроса. Студент показывает слабый уровень профессиональных знаний, затрудняется при анализе практических ситуаций. Не может привести примеры из практики. Неуверенно и логически непоследовательно излагает материал. Неправильно отвечает на поставленные членами комиссии вопросы или затрудняется с ответом.

7. КАДРОВЫЕ УСЛОВИЯ

Руководитель программы:

Чеченешкина Олеся Юрьевна, старший преподаватель кафедры биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции.

Составитель программы:

Чеченешкина Олеся Юрьевна, старший преподаватель кафедры биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции.

Программу составил:

Старший преподаватель
02.09 2019 г.

 / Чеченешкина О.Ю. /

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой
биотехнологий и переработки
сельскохозяйственной продукции
02.09 2019 г.

 / Мардарьева Н.В. /