


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алтынова Надежда Витальевна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 03.12.2025 10:25:45
Уникальный программный ключ:
462c2135e66a27da081de929bee61248/a213758

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чувашский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник учебно-методического управления


15 января 2024 г. Е.Ю. Егорова

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

«ПЕКАРЬ»


144 часа

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета биотехнологий
и агрономии

Заведующий
центром обеспечения
качества образования


О.В. Каюкова


О.В. Федорова

Чебоксары 2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Цель реализации программы.

Целью реализации программы «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.

Задачи: изучить технологические инструкции для производства хлебобулочных изделий; изучить технологии изготовления различных видов теста; изучить 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.

Нормативные правовые и методические документы для разработки программы профессионального обучения

Программа разработана в соответствии с Требованиями к минимуму содержания программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь и на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства Просвещения РФ от 26.08.2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Минпросвещения РФ от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Профессионального стандарта 33.014 Пекарь, утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н.
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС Выпуск 51).

Программа направлена на приобретение квалификации: Пекарь 2-го разряда.

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

Результаты обучения по программе представлены в таблице 1.

Таблица 1

Виды деятельности	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Знания	Умения
ВД.01 Производство хлебобулочной продукции в организациях питания	ПК 1.1 Организовывать рабочее место пекаря	- подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места; - поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;	- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; - требования к качеству, срокам и условиям хранения,	- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного

Виды деятельности	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Знания	Умения
		<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;</p> <p>- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;</p> <p>- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.</p>	<p>производства к работе</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции
	<p>ПК 1.2</p> <p>Осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента; - процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции; - помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации; - упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос. 	<ul style="list-style-type: none"> - рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции; - федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; - технологии приготовления хлебобулочной продукции; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в 	<ul style="list-style-type: none"> - безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции; - эстетично и безопасно упаковывать готовую

Виды деятельности	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Знания	Умения
			приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения; - правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства; - требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	хлебобулочную продукцию на вынос.
	ПК 1.3 Осуществлять продажу и презентацию хлеба и хлебобулочных изделий	- порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса; - прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию.	- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям правила и технологии расчетов с потребителями.	- отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной

Контроль и оценка результатов обучения по программе представлены в таблице 2.

Таблица 2

Результаты обучения (предмет оценивания) (профессиональные компетенции по каждому виду деятельности)	Основные критерии оценки результата
ВД.01 Производство хлебобулочной продукции в организациях питания	
ПК 1.1. Организовывать рабочее место пекаря	Подготовка рабочего места. Подготовка инструментов. Проверка работы оборудования на холостом ходу. Соблюдены правила охраны труда и требования техники безопасности.
ПК 1.2. Осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	Подготовка рабочего места. Подготовка инструментов. Соблюдена технология приготовления

Результаты обучения (предмет оценивания) (профессиональные компетенции по каждому виду деятельности)	Основные критерии оценки результата
	изделий. Соблюдены правила работы с оборудованием и инвентарем.
ПК 1.3. Осуществлять продажу и презентацию хлеба и хлебобулочных изделий	Произведена компоновка продукции для продажи. Осуществление презентации хлебобулочных изделий. Произведено оформление платежей за хлебобулочную продукцию.
Знания, соответствующие указанным профессиональным компетенциям	Требования к планировке и оснащению рабочего места. Назначение, устройство универсально инвентаря и правила применения при приготовлении хлебобулочных изделий. Основные способы приготовления теста. Различные техники разделки и формования хлебобулочных изделий. Основные параметры термообработки поверхности изделий. Способы выпечки изделий. Дефекты тестовых заготовок и готовых изделий. Технологии приготовления различных видов хлеба и хлебобулочных изделий. Последовательность приготовления изделий. Методы и способы контроля качества изделий. Методы проведения продаж и презентации продукции. Требования охраны труда и техники безопасности при приготовлении изделий.

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-4).

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.

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).

Пекарь 2-го разряда

Характеристика работ. Ведение процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации. Смазка и укладка изделий на лотки, вагонетки, транспортер. Отбраковка изделий. Транспортировка вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки. Проверка состояния лотков. Смазка форм вручную.

Должен знать: основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности; способы укладки вырабатываемых изделий на лотки, вагонетки, транспортер.

Комментарии к профессии. Приведенные тарифно-квалификационные характеристики профессии «Пекарь» служат для тарификации работ и присвоения тарифных разрядов согласно статьи 143 Трудового кодекса Российской Федерации. На основе приведенных выше характеристик работы и предъявляемых требований к профессиональным знаниям и навыкам

составляется должностная инструкция пекаря, а также документы, требуемые для проведения собеседования и тестирования при приеме на работу.

Категория слушателей: студенты, молодежь, обучающиеся, имеющие образование не ниже основного общего образования.

Особые условия допуска к работе: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке. При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет.

Требования к физическому здоровью: поступающие для обучения не должны иметь медицинских ограничений, регламентированных Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

Трудоемкость обучения. Трудоемкость обучения по программе – 144 часа, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающегося. Общий срок обучения – 9 недель.

Форма обучения. Очная.

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 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
«Чувашский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник учебно-методического управления


Е.Ю. Егорова
15 января 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
«ПЕКАРЬ»

Категория слушателей: к освоению программы допускаются любые лица без предъявления требований к уровню образования.

Срок обучения: 2 месяца.

Форма обучения: очная.

Режим занятий: от 2 до 6 часов в день.

№	Наименование дисциплин (модулей)	Всего	Кол-во часов		Форма контроля
			лекции	практические занятия	
1	Охрана труда	6	6	-	Зачет
2	Характеристика основного и дополнительного сырья для приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий.	6	6	-	Зачет
3	Технология приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий.	36	4	32	Зачет
4	Технология приготовления слоенных и пикантных изделий.	26	4	22	Зачет
5	Технология оформления и декорирования хлебобулочных изделий	28	4	24	Зачет
6	Технология приготовления национальных хлебобулочных изделий	30	6	24	Зачет
7.	Специфика трудоустройства обучающихся в составе студенческих отрядов	6	6	-	зачет
	Квалификационный экзамен	6		6	Экзамен
	Итого	144	36	108	

Руководитель программы



А.Б. Петрова


Декан факультета
биотехнологий и агрономии



О.В. Каюкова

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чувашский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник учебно-методического управления

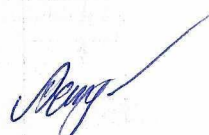

Е.Ю. Егорова
15 января 2024 г.

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
«ПЕКАРЬ»**

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей), разделов и тем	Всего часов	в том числе		Форма контроля
			лекции	практические занятия	
А	1	2	3	4	6
1.	Охрана труда	12	6	0	зачет
1.1	Человеческий фактор в обеспечении безопасности и охраны труда	4	2	-	Изучение нормативно-технической документации. Опрос.
1.2	Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда	4	2	-	Изучение нормативно-технической документации. Опрос.
1.3	Основы медицинских знаний и здорового образа жизни	4	2	-	Изучение нормативно-технической документации. Опрос.
2.	Характеристика основного и дополнительного сырья для приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий.	6	6	0	зачет
2.1	Прием, хранение и подготовка основного сырья	3	3		Изучение нормативно-технической документации. Опрос.
2.2	Прием, хранение и подготовка дополнительного сырья.	3	3		Изучение нормативно-технической документации. Опрос.
3	Технология приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий.	36	4	32	зачет
3.1	Приготовление бездрожжевых изделий (пряничные фигурки).	12	2	10	Опрос, тестирование, практические задания
3.2	Приготовление дрожжевого пшеничного хлеба с различными добавками, пряностями.	14	2	12	Опрос, тестирование, практические задания

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей), разделов и тем	Всего часов	в том числе		Форма контроля
			лекции	практические занятия	
A	1	2	3	4	6
3.3	Приготовление мелкоштучных изделий, с начинкой и без начинки (фруктовые, ягодные и т.д.)	10	-	10	Опрос, тестирование, практические задания
4	Технология приготовления слоенных и пикантных изделий.	26	4	22	зачет
4.1	Методы приготовления пикантных изделий. Ассортимент приготовления пикантных пирогов (киш-лорен классический и в ассортименте).	12	2	10	Опрос, тестирование, практические задания
4.2	Особенности приготовления слоеного бездрожжевого и дрожжевого теста.	14	2	12	Опрос, тестирование, практические задания
5	Технология оформления и декорирования хлебобулочных изделий. Пасхальная и рождественская выпечка	28	4	24	зачет
5.1	Технология приготовления и декорирование хлеба.	6	-	6	Опрос, тестирование, практические задания
5.2	Технология приготовления и декорирование плетеных изделий.	10	4	6	Опрос, тестирование, практические задания
5.3	Технология приготовления и декорирование каравая.	6	-	6	Опрос, тестирование, практические задания
5.4	Технология приготовления и декорирование сдобных изделий. Пасхальная и рождественская выпечка	6	-	6	Опрос, тестирование, практические задания
6	Технология приготовления национальных хлебобулочных изделий	30	6	24	зачет
6.1	Особенности приготовления итальянской лепешки - «Фокаччо»	10	2	8	Опрос, тестирование, практические задания
6.2	Особенности приготовления турецких бубликов «Симмиты»	10	2	8	Опрос, тестирование, практические задания
6.3	Особенности приготовления «Гриссини»	10	2	8	Опрос, тестирование, практические задания
7.	Специфика трудоустройства обучающихся в составе студенческих отрядов	6	6	-	зачет
	Квалификационный экзамен	6		6	Экзамен
	Итого	144	36	108	

Руководитель программы



А.Б. Петрова

Декан факультета
биотехнологий и агрономии



О.В. Каюкова

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Учебные недели								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т, КЭ

Условные обозначения

Т – теоретическое обучение

КЭ – квалификационный экзамен

4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, КУРСОВ, МОДУЛЕЙ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Модуль 1. «Охрана труда»

4.2.1 Аннотация

1. Цели и задачи освоения модуля.

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

Задачи:

- осознание принципа приоритета сохранения здоровья и безопасности человека во время трудового процесса над результатами производственной деятельности;
- формирование личности, способной к целостному видению и анализу путей обеспечения безопасных и здоровых условий труда, умеющей обосновать и отстаивать свою гражданскую позицию.
- развивать навыки эффективного общения, необходимого для работы;
- научить использовать полученные знания в области охраны труда для предотвращения травматизма на рабочих местах.

2. Компетенции слушателя, формируемые в результате освоения программы дополнительного профессионального образования, направлены на формирование следующих компетенций: ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4.

3. Структура и содержание модуля: Человеческий фактор в обеспечении безопасности и охраны труда. Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

4. Образовательные технологии

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

5. Общая трудоемкость модуля 6 часов.

6. Формы контроля

Изучение модуля завершается опросом, либо тестированием.

7. Составитель: Петрова Алла Борисовна, ассистент кафедры биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции.

4.2.2 Содержание

Модуль 1.1. Охрана труда(6 ч.).

Тема 1.1. Человеческий фактор в обеспечении безопасности и охраны труда (2 ч.).

Понятие охраны труда, личной и производственной санитарии. Понятие о горении и пожаре. Причины возникновения, меры предупреждения пожаров и

взрывов. Организация пожарной безопасности предприятий. Основные способы тушение пожаров

Тема 1.2. Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда (2 ч.).

Виды нормативно правовых актов. Система стандартов безопасности труда. Локальные нормативные акты организации. Ответственность за нарушения требований по безопасности труда. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Источники механических опасностей. Методы и средства защиты от опасностей механического происхождения. Требование безопасности эксплуатации механического оборудования и организации рабочих мест. Применение средств индивидуальной и коллективной защиты от опасностей механического происхождения

Тема 1.3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (2 ч.).

Сущность оказания первой помощи пострадавшим. Принципы оказания ПП. Последовательность действий при оказании ПП. Определение признаков жизни. Алгоритм оказания первой доврачебной помощи. Организация транспортировки пострадавших в лечебные учреждения. Ранения, их виды. Первая помощь при ранениях. Кровотечения, их виды. Первая помощь при кровотечениях. Первая помощь при остановке сердца. Понятия клинической смерти и реанимация. Практическая отработка проведения непрямого массажа сердца и искусственной вентиляции легких. Практическая отработка наложения кровоостанавливающего жгута, закрутки.

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена

Модуль 2. «Характеристика основного и дополнительного сырья для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий»

4.2.1 Аннотация

1. Цели и задачи освоения модуля.

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-4.

3. Структура и содержание модуля: Прием, хранение и подготовка основного сырья. Прием, хранение и подготовка дополнительного сырья.

4. Образовательные технологии

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

5. Общая трудоемкость модуля 6 часов.

6. Формы контроля

Изучение модуля завершается опросом, либо тестированием.

7. Составитель: Петрова Алла Борисовна, ассистент кафедры биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции.

4.2.2 Содержание

Модуль 2. Характеристика основного и дополнительного сырья для приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий (6 ч.).

Тема 2.1. Прием, хранение и подготовка основного сырья (3ч.).

Особенности приемки, хранения и подготовки муки разных видов и сортов, дрожжей и дрожжевого молока, соли поваренной пищевой. Изучение нормативно-технической документации.

Тема 2.2. Прием, хранение и подготовка дополнительного сырья (3 ч.).

Особенности приемки, хранения и подготовки разного вида сахара, масложировой, молочной, мясной продукции, плодов и овощей, сухофруктов и семян и др. Изучение нормативно-технической документации.

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена.

Модуль 3. «Технология приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий»

4.3.1 Аннотация

1. Цели и задачи освоения модуля.

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 модуля: Прием, хранение и подготовка основного сырья. Прием, хранение и подготовка дополнительного сырья.

4. Образовательные технологии

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

5. Общая трудоемкость модуля 36 часов.

6. Формы контроля

Изучение модуля завершается опросом, либо тестированием.

7. Составитель: Петрова Алла Борисовна, ассистент кафедры биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции.

4.3.2 Содержание

Модуль 3. Технология приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий (36 ч.)

Тема 3.1 Приготовление бездрожжевых изделий (пряничные фигурки) (12 ч.).

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

Тема 3.2 Приготовление дрожжевого пшеничного хлеба с различными добавками, пряностями (14ч.).

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

Тема 3.3 Приготовление мелкоштучных изделий, с начинкой и без начинки (фруктовые, ягодные и т.д.) (10 ч.).

Использование различных видов начинок в производстве хлебобулочных изделий.

Перечень практических занятий

№ темы	Наименование практических (семинарских занятий)
1	Технология приготовления пряничного теста. Формование пряников. Выпечка. Охлаждение. Заливка королевской глазурью – айсинг. Цветная печать. Ручная зарисовка пряников.
2	Технологический процесс изготовления дрожжевого пшеничного хлеба с различными добавками, пряностями.
3	Технологический процесс изготовления мелкоштучных изделий, с начинкой и без начинки (фруктовые, ягодные и т.д.)

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена.

Модуль 4. «Технология приготовления слоеных и пикантных изделий»

4.4.1 Аннотация

1. Цели и задачи освоения модуля.

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-4.

3. Структура и содержание модуля: Прием, хранение и подготовка основного сырья. Прием, хранение и подготовка дополнительного сырья.

4. Образовательные технологии

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

5. Общая трудоемкость модуля 22 часа.

6. Формы контроля

Изучение модуля завершается опросом, либо тестированием.

7. Составитель: Петрова Алла Борисовна, ассистент кафедры биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции.

4.3.2 Содержание

Модуль 4. Технология приготовления слоенных и пикантных изделий (26 ч.)

Тема 4.1 Методы приготовления пикантных изделий. Ассортимент приготовления пикантных пирогов (киш лорен классический и в ассортименте) (12 ч.).

Пикантные, пряные начинки для кишей. Разные виды теста.

Тема 4.2 Особенности приготовления слоеного бездрожжевого и дрожжевого теста (14 ч.).

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

Перечень практических занятий

№ темы	Наименование практических (семинарских занятий)
1	Технологический процесс изготовления пикантных пирогов.
2	Технологический процесс изготовления киш – лорен соленый и сладкий.
3	Технологический процесс изготовления слоеного теста (2 способа – на маргарине для слоения и сливочном масле).

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена.

Модуль 5. «Технология оформления и декорирования хлебобулочных изделий»

4.5.1 Аннотация

1. Цели и задачи освоения модуля.

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-4.

3. Структура и содержание модуля: Прием, хранение и подготовка основного сырья. Прием, хранение и подготовка дополнительного сырья.

4. Образовательные технологии

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

5. Общая трудоемкость модуля 34 часа.

6. Формы контроля

Изучение модуля завершается опросом, либо тестированием.

7. Составитель: Петрова Алла Борисовна, ассистент кафедры биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции.

4.5.2 Содержание

Модуль 5. Технология оформления и декорирования хлебобулочных изделий (28 ч.)

Тема 4.1 Технология приготовления и декорирование хлеба (6 ч.).

Способы декорирования хлеба. Использование различных методик декорирования.

Тема 4.2 Технология приготовления и декорирование плетеных изделий (10 ч.).

Характеристика теста для плетеных изделий. Способы плетения.

Тема 4.3 Технология приготовления и декорирование каравая (6 ч.).

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

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

Технология приготовления пасхальной и рождественской выпечки. Глазирование сдобных изделий. Виды глазури. Схема декорирования сдобных изделий.

Перечень лабораторно-практических занятий

№ темы	Наименование практических (семинарских занятий)
1	Технология приготовления и декорирование хлеба
2	Технология приготовления и декорирование плетеных изделий
3	Технология приготовления и декорирование каравая
4	Технология приготовления и декорирование сдобных изделий. Пасхальная и рождественская выпечка.

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена.

Модуль 6. «Технология приготовления национальных хлебобулочных изделий»

4.6.1 Аннотация

1. Цели и задачи освоения модуля.

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-4.

3. Структура и содержание модуля: Прием, хранение и подготовка основного сырья. Прием, хранение и подготовка дополнительного сырья.

4. Образовательные технологии

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

5. Общая трудоемкость модуля 30 часов.

6. Формы контроля

Изучение модуля завершается опросом, либо тестированием.

7. Составитель: Петрова Алла Борисовна, ассистент кафедры биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции.

4.6.2 Содержание

Модуль 6. Технология приготовления национальных хлебобулочных изделий (30 ч.)

Тема 6.1 Особенности приготовления итальянской лепешки - «Фокаччо» (10 ч.).

Рецептура. Технология приготовления. Начинки.

Тема 6.2 Особенности приготовления турецких бубликов «Симмиты» (10 ч.).

Рецептура. Технология приготовления. Начинки.

Тема 6.3 Особенности приготовления «Гриссини» (10 ч.).

Рецептура. Технология приготовления. Начинки.

Перечень лабораторно-практических занятий

№ темы	Наименование практических (семинарских занятий)
1	Технологический процесс изготовления итальянской лепешки - «Фокаччо».
2	Технологический процесс изготовления турецких бубликов «Симмиты»
3	Технологический процесс изготовления хлебных палочек «Гриссини»

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена.

Тема 7. Специфика трудоустройства обучающихся в составе студенческих отрядов (6 ч.)

Специфика трудоустройства обучающихся в составе студенческих отрядов.

5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1 Материально-технические условия реализации программы:

Для проведения занятий по профессиональной подготовки квалификации «Пекарь» используется лекционная аудитория учебной научно-производственной лаборатории по хлебопечению ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ, оснащенная презентационным оборудованием (ноутбук, проектор, доска). Практические занятия проходят в учебной научно-производственной лаборатории по хлебопечению Университета, оборудованной 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 в очной форме. 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.

5.3 Литература

Нормативные источники:

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : введен 01.01.2016(протокол N 44 от 14 ноября 2013 г.) / Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии. - Москва :Стандартинформ, 2014 – 15 с.

2. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное : введ. 01.01.2016 (протокол N 44 от 14 ноября 2013 г.)/Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии. – Москва: Стандартинформ, 2014 - 14 с.

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования: национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное: введ. 01.01.2015 (протокол N 54 П от 03 декабря 2012 г.) /Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. - Москва :Стандартинформ, 2014 – 10 с.

4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию: национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : введ. 01.01.2015(протокол N 54 П от 03 декабря 2012 г.). – Москва : Стандартинформ, , 2014 – 22 с.

5 СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (с изменениями на 06.07.2011.) утв.Главным государственным санитарным врачом РФ от 06.11.2001 N 31 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.03.2002 №3326).// Техэксперт. – Электронный фонд правовой и технической документации :[сайт]. – URL:<http://docs.cntd.ru/document/901806306>

Нормативно-технологическая документация:

1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно–методическое пособие / сост. А.В.Румянцев. – 3-е изд. прераб. и доп. - Москва : Дело и Сервис, 2002 – 1016 с.

Основная литература

1. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2019. - 404 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-00376-5. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://biblio-online.ru/bcode/433759>

2. Демченко, Н. И. Практикум ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: учебное пособие / Н. И. Демченко. - Брянск: Брянский ГАУ, 2018. - 105 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/133046>

3. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник / А.И. Драгилев, В.М. Хромеев, М.Е. Чернов. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 432 с. - ISBN 978-5-8114-5002-2. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130482>

4. Еремина, Т.А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира: учебное пособие / Т.А. Еремина. - Воронеж: ВГУИТ, 2018. - 131 с. - ISBN 978-5-00032-400-4. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130208>

5. Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования /Н. Н. Карнаух. - Москва : Издательство Юрайт, 2019. - 380 с - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-02527-9. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. —URL: <https://urait.ru/bcode/433281>

6. Минько В.М. Охрана труда в машиностроении: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / В.М. Минько. - 3-е изд., испр. - М.: Издательский центр «Академия»,2019. - 256 с. ISBN 978-5-4468-8429-2 <https://academia-moscow.ru/catalogue/4922/421366/>

7. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 311 с.: табл., схем. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486053>

8. Разделка теста: учебное пособие / А.И. Шапкарина, С.В. Минаева, Н.А. Янпольская, Л.В. Грошева. - Воронеж: ВГУИТ, 2018. - 127 с. - ISBN 978-5-00032-397-7. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130206>

9. Родионова, О. М.Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования/ О. М. Родионова, Д. А. Семенов. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 113 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-09562-3. - Текст : электронный // ЭБС Юрайт[сайт]. - URL: <https://biblioonline.ru/bcode/434706>

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

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

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

13. Чижикова, О.Г. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О.Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. - 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. - 178 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-53409123-6. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/427183>

4.2 Дополнительная литература

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - 2-е изд. стер. - Академия, 2018. - 384с. <https://academia-moscow.ru/catalogue/4925/324429/>

2. Мармузова, Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырьё и материалы: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования. / Л.В. Мармузова. - 7-е изд. стер. - М: Издательский центр "Академия", 2018 - 288 с. <https://academia-moscow.ru/catalogue/4925/427868/>

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

4. Родионова, О.М. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 441 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-01569-0. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://biblioonline.ru/bcode/437147>

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Министерство сельского хозяйства РФ <http://www.mcx.ru>
2. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com>
3. ЭБС VOOK.ru <https://www.book.ru/>
4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU <https://www.elibrary.ru>
5. Библиотека ГОСТов и нормативных документов <http://libgost.ru>
6. Консультант Плюс: справочно-правовая система <http://www.consultant.ru>
7. Нормы оснащённости для предприятий общественного питания :[сайт]. – URL:<http://www.bestpravo.ru>
8. Стандарты общественного питания: [сайт]. – URL: http://www.pompred.ru/nd_op.php
9. Электронный сборник рецептов: [сайт]. – URL:www.knorr.ru
10. Электронный сборник рецептов: [сайт]. – URL:<https://www.povarenok.ru>
11. Электронный сборник рецептов:[сайт]. – URL:<http://www.100menu.ru/>

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

6.1 Контроль и оценка достижений слушателя

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль, промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

Текущий контроль проводится с целью оценки и закрепления полученных знаний и умений. Формы текущего контроля определяются преподавателем самостоятельно и могут включать выступление, опрос (коллоквиум), тестирование письменное, индивидуальные домашние задания, эссе.

Слушатели проходят промежуточную аттестацию в виде зачета по каждому модулю программы. Допускается проведение промежуточной аттестации в виде тестирования.

Оценка качества освоения программы осуществляется аттестационной комиссией в виде квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте.

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 2, 3 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?
18. Глазирование сдобных изделий. Виды глазури. Схема декорирования сдобных изделий.
19. Приготовление сахарного сиропа для теста.
20. Способы плетения.

Образцы тестовых заданий для промежуточной аттестации (зачета)

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, 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) 0,5-0,8 %.
- 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 батанообразной 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) 160-180 °С;
2) 200-280 °С;
3) 120-190 °С;
4) 100-280 °С.
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) 150-160С и 70-80%;
2) 200-250С и 75-80%;
3) 180-200С и 85-90%; 4) 150-180С 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.

19. Каковы сроки очередной проверки знаний электротехнического персонала, обслуживающего действующие электроустановки?

- 1) 1 раз в год.
- 2) 1 раз в 2 года.
- 3) 1 раз в 3 года.

20. Какие меры предосторожности необходимы при работе под напряжением в электроустановках напряжением до 1000 В?

- 1) Ограждение расположенных вблизи рабочего места других токоведущих частей, к которым возможно случайное прикосновение
- 2) Обязательное использование диэлектрических галош или изолирующей подставки либо диэлектрического ковра
- 3) Применение изолированного инструмента, использование диэлектрических перчаток
- 4) Необходимы все вышеперечисленные меры.

21. Что необходимо сделать в первую очередь перед проведением реанимационных мероприятий?

- 1) Очистить ротовую полость и запрокинуть голову
- 2) Проверить наличие дыхания
- 3) Освободить грудную клетку и расстегнуть поясной ремень
- 4) Вызвать врача

22. Какова продолжительность стажировки электротехнического персонала до назначения на самостоятельную работу?

- 1) От 2 до 5 смен
- 2) От 5 до 10 смен
- 3) От 2 до 14 смен.

23. Каких способов защиты от шума не существуют?

- 1) беруши, антифоны, наушники
- 2) Шумопоглощающие и шумоизолирующие экраны
- 3) Дистанционное управление, средства автоматического контроля и сигнализации
- 4) Обогрев работников.

24. Какие организационные мероприятия обеспечивают безопасность работ в электроустановках?

- 1) Оформление работ нарядом, распоряжением или перечнем работ, выполняемых в порядке текущей эксплуатации
- 2) Допуск к работе и надзор во время работы
- 3) Оформление перерыва в работе, перевода на другое место, окончания работы
- 4) Все перечисленные выше мероприятия.

25. Какой плакат устанавливается на рабочих местах после наложения заземлений и ограждения рабочего места?

- 1) "Работать здесь"
- 2) "Стой. Напряжение"
- 3) "Не влезай. Убьет!"
- 4) "Не влезай. Убьет!" или "Стой. Напряжение".

Критерии оценивания в ходе проведения промежуточной аттестации (зачета)

Оценка	Критерии
Если зачет проходит с использованием зачетных карточек	
Зачтено	<p>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.</p> <p>Знает нормативно-законодательную и практическую базу.</p> <p>Слушатель 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.</p> <p>Ответ построен логично, материал излагается хорошим языком, привлекается информативный и иллюстративный материал.</p> <p>Вопросы, задаваемые членами комиссии, не вызывают существенных затруднений.</p>
Не зачтено	<p>Слушатель показывает слабые знания лекционного материала, учебной литературы, законодательства и практики его применения, низкий уровень компетентности, неуверенное изложение вопроса.</p> <p>Слушатель показывает слабый уровень профессиональных знаний, затрудняется при анализе практических ситуаций.</p> <p>Не может привести примеры из практики.</p> <p>Неуверенно и логически непоследовательно излагает материал.</p> <p>Неправильно отвечает на поставленные членами комиссии вопросы или затрудняется с ответом.</p>
Если зачет проходит в виде тестирования	
Зачтено	Если процент верных ответов равен или более 60 %
Не зачтено	Если процент верных ответов составляет менее 60 %

Перечень вопросов квалификационного экзамена

Оценка уровня сформированности навыков и умений конкретного вида профессиональной деятельности осуществляется итоговой аттестационной комиссией в виде квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний и практическую квалификационную работу в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте.

Примерный перечень заданий теоретической части квалификационного экзамена

1. Формовой хлеб имеет вогнутую корку и неравномерную пористость. Определить причину дефекта, вызванного неправильной разделкой и предпринять меры по ее устранению.
2. Формовой хлеб имеет сильно выпуклую верхнюю корку, подорванную с двух сторон, мякиш хлеба недостаточно эластичный. Определить причину дефекта, вызванного неправильной разделкой и предпринять меры по ее устранению.
3. Емкость дежи тестомесильной машины 80 л. Вам нужно замесить тесто для бородинского хлеба. Сколько нужно загрузить ржаной обойной муки в дежу, если норма муки на 100 л составляет 41 кг?
4. Определить фактический выход хлеба формового, если за одну смену из 5000 кг муки выработано 3500 шт. хлеба массой 0,7 кг; при этом переработано 90 кг панировочных сухарей.
5. Вы - пекарь в одной из пекарен города. При изготовлении булочного изделия «Плетенка с маком», жгуты из тестораскаточно-закаточной выходят разной толщины. В результате изделия получаются неправильной формы. *В чем причина дефекта таких изделий?*
6. Вы - пекарь на предприятии города. При изготовлении хлеба формового из пшеничной муки, после выпечки хлеб вышел с подрывами на боковой поверхности, верхняя корочка выпуклая. В чем причина дефекта изделия?
7. Вы – пекарь хлебозавода. При выпечке хлеба подового из муки в/с изделия оказались с закалом. Что такое закал? Укажите, что могло послужить причиной для выхода таких некачественных изделий?
8. Вы - пекарь в одной из пекарен города. При изготовлении хлеба подового из ржаной муки, после выпечки хлеб сел, верхняя корочка вогнутая. В чем причина дефекта изделия?
9. Вычислить величину упека для хлеба формового из муки пшеничной высшего сорта, если масса тестовой заготовки 0,95 кг, а масса готового выпеченного хлеба 0,85 кг.
10. Вы работаете на хлебопекарном предприятии. Утром поставщик привез молоко 3,2 %, творог 9%, маргарин 82 %, яйцо куриное пищевое С 1, виноград сушеный. Распределите сырье для дальнейшего хранения, согласно процессу организации хранения на предприятии.
11. Найти массу тестовой заготовки для хлеба формового из пшеничной муки в/с массой 0,8 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 6% и 3%.
12. Вычислить величину припека изделия «Булочка майская» массой 50 г, если израсходовано 4 кг муки на 100 штук булочек.
13. Вы работаете на хлебопекарном предприятии. Утром поставщик привез молоко сгущенное, творог 9%, масло растительное подсолнечное, яйцо куриное пищевое С 1, мука пшеничная в/с. Распределите сырье для

дальнейшего хранения, согласно процессу организации хранения на предприятии.

14. Вы - пекарь на предприятии города. При изготовлении батона нарезного, после выпечки на поверхности изделия образовались трещины. В чем причина дефекта изделия?

15. Вычислить величину упека для хлеба формового из муки пшеничной первого сорта, если масса тестовой заготовки 0,9 кг, а масса готового выпеченного хлеба 0,8 кг.

16. Емкость дежи тестомесильной машины 60 л. Вам нужно замесить тесто для бородинского хлеба. Сколько нужно загрузить ржаной обойной муки в дежу, если норма муки на 100 л составляет 41 кг?

17. Найти массу тестовой заготовки для булочки детской массой 100 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 12% и 6%.

18. Вы - пекарь на крупном предприятии по производству хлеба. Из магазина вернули большую партию ржаного формового хлеба. Что можно сделать для минимизации потерь предприятия, как повторно реализовать продукцию?

19. Вычислить величину упека для хлеба формового из муки пшеничной высшего сорта, если масса тестовой заготовки 0,6 кг, а масса готового выпеченного хлеба 0,55 кг?

20. Вычислить величину припека изделия «Булочка сдобная» массой 80 г, если израсходовано 4 кг муки на 100 штук булочек.

Критерии оценки теоретической части квалификационного экзамена

Оценка	Критерии
Если экзамен проходит с использованием экзаменационных билетов	
Отлично	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. Слушатель 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 и иллюстративный материал. Вопросы, задаваемые членами аттестационной комиссии, не вызывают существенных затруднений.
Хорошо	- 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, но при ответе допускает несущественные погрешности. Слушатель показывает достаточный уровень профессиональных знаний, свободно оперирует понятиями, увязывает знания,

Оценка	Критерии
	полученные при изучении различных дисциплин, умеет анализировать практические ситуации, но допускает некоторые погрешности. Ответ построен логично, материал излагается хорошим языком, привлекается информативный и иллюстративный материал, но при ответе допускает некоторые погрешности. Вопросы, задаваемые членами аттестационной комиссии, не вызывают существенных затруднений.
Удовлетворительно	- показывает достаточные знания учебного и лекционного материала, но при ответе отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. На поставленные членами аттестационной комиссии вопросы отвечает неуверенно, допускает погрешности, либо затрудняется с ответами на поставленные комиссией вопросы, показывает недостаточно глубокие знания В ответе не всегда присутствует логика, привлекаются недостаточно веские аргументы.
Не удовлетворительно	- показывает слабые знания лекционного материала, учебной литературы, законодательства и практики его применения, низкий уровень компетентности, неуверенное изложение вопроса. Слушатель 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
Если экзамен проходит в виде тестирования	
Отлично	Если процент верных ответов составляет более 84 %
Хорошо	Если процент верных ответов составляет 71 – 84 %
Удовлетворительно	Если процент верных ответов составляет 51 – 70 %
Не удовлетворительно	Если процент верных ответов составляет менее 51 %

Примерный перечень заданий практической части квалификационного экзамена

1. Приготовьте изделие «Хлеб пшеничный простой», массой 0,5 кг, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении изделия, в количестве 3 штуки.

2. Приготовьте изделие «Плюшка московская», массой 0,08 кг, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении изделия, в количестве 5 штук.

3. Приготовьте изделие «Батон нарезной», массой 0,45 кг, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении изделия, в количестве 3 штуки.

4. Приготовьте изделие «Булочка с маком», массой 0,06 кг, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 5 штуки.

5. Приготовьте изделие «Хлеб дарницкий», массой 0,6 кг, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 3 штуки.

6. Приготовьте изделие «Плетенка с маком», массой 0,3 кг, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 3 штуки.

7. Приготовьте изделие «Булочка обсыпная с повидлом», массой 0,08 кг, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении, в количестве 5 штук.

8. Приготовьте изделие «Хлеб пшеничный формовой», массой 0,6 кг, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 3 штук.

9. Приготовьте изделие «Булочка со сгущенкой и орехами», массой 0,08 кг, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 5 штук.

10. Приготовьте изделие «Плетенка с кунжутом», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 3 штуки.

11. Приготовьте изделие «Багет академический с сыром и чесноком», массой 0,2 кг, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 3 штуки.

12. Приготовьте изделие «Ватрушка с творогом», массой 0,08 кг, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 3 штуки.

13. Приготовьте изделие «Булочка сдобная», массой 0,1 кг, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 3 штуки.

14. Приготовьте изделие «Булочка детская», массой 0,05 кг, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 5 штук.

15. Приготовьте изделие «Булочка фигурная», массой 0,08 кг, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении, в количестве 5 штук.

Критерии оценки практической части квалификационного экзамена

Оценка	Критерии
Отлично	ставится за правильно выполненную пробную практическую (квалификационную) работу, показывающую глубокие знания и понимание учебного материала; за самостоятельное, уверенное, последовательное и безошибочное выполнение технологических операций с соблюдением требований правил охраны труда и техники безопасности, умение применять полученные знания в практических целях.

Оценка	Критерии
Хорошо	ставится при выполнении тех же требований, что и для оценки пять, но при наличии незначительных ошибок в практической работе и отступлений от их последовательности, причем эти ошибки после замечания руководителя практического обучения исправлены самостоятельно.
Удовлетворительно	ставиться за знание и понимание основного производственного процесса; за выполнение работ с небольшими ошибками и погрешностями, за недостаточное твёрдое умение применять знания для решения практических задач, но однако выполняемых при незначительной помощи
не удовлетворительно	ставится за незнание и слабое понимание большей части производственного процесса и учебного материала, допущение грубых ошибок при решении практических задач даже после наводящих и дополнительных вопросов

7. КАДРОВЫЕ УСЛОВИЯ

Руководитель программы:

Петрова Алла Борисовна, ассистент кафедры биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции.

Составитель программы:

Петрова Алла Борисовна, ассистент кафедры биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции.

Программу составил:

Ассистент кафедры биотехнологий
и переработки с.-х. продукции

12 января

2024 г.



/ Петрова А.Б. /

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой
биотехнологий и переработки
сельскохозяйственной продукции

12 января

2024 г.

/ Мардарьева Н.В. /