

Частное образовательное учреждение
Дополнительного профессионального образования
«Учебно-методический центр Газ-Нефть-Сервис»

УТВЕРЖДЕНО:
Директор ЧОУ ДПО «УМЦ ГНС»
_____ Т.М. Васильева
03.10.2025 г

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
подготовки (переподготовки) и повышения квалификации
по профессии: «Пекарь»

Профессиональный стандарт:	№ 682, утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 г. N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»
Квалификация:	Код А-D, уровень квалификации – 3- 6
Код профессиональной деятельности:	33.014

Срок обучения: 256 часов и 160 часов

Рассмотрено на заседании
Учебно-методического совета
ЧОУ ДПО «УМЦ ГНС»
Протокол №29 от "03" октября 2025г.

Уфа-2025

I. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативную основу разработки образовательной программы составляет:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 24 марта 2025 г. N 266 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»
- Письма Минобрнауки РФ от 22.04.2015 № ВК-1032/06 «О направлении методических рекомендаций вместе с «Методическими рекомендациями разъяснениями по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов»,
- Постановление Правительства РФ от 11.10.2023 N 1678 "Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ"
- Федеральный закон "О персональных данных" от 27.07.2006 N 152-ФЗ
- ПРИКАЗ МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РФ от 14 июля 2023 г. N 534
ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПЕРЕЧНЯ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ,
ПО КОТОРЫМ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ

Общая характеристика программы

Содержание дополнительной профессиональной программы учитывает профессиональные стандарты, квалификационные требования, указанные в квалификационных справочниках по соответствующим должностям, профессиям и специальностям, или квалификационные требования к профессиональным знаниям и навыкам, необходимым для исполнения должностных обязанностей, которые устанавливаются в соответствии с федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации о государственной службе.

Программа разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта "Пекарь", утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 г. N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 N 40270)

Учебный план и программа профессиональной подготовки рассчитана для обучения работников и специалистов, не имеющих базового образования.

Продолжительность обучения - 256 часов и 160 часов.

По результатам освоения программы, в случае успешного прохождения итоговой аттестации, слушателю выдается **свидетельство о профессии рабочего.**

Организация-разработчик:
ЧОУ ДПО «УМЦ ГНС»

II. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Основная цель - профессиональная подготовка, изучение теоретических основ по **Общепрофессиональные дисциплины**

Рисование и лепка

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Техническое оснащение и организация рабочего места

Охрана труда

Основы рыночной экономики и предпринимательства

Технология карьеры

Профессиональные модули

Размножение и выращивание дрожжей

Приготовление теста

Разделка теста

Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

Для получение новых компетенций на осуществление профессиональной деятельности.

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В результате освоения программы слушатель должен приобрести необходимые знания и умения для выполнения трудовых функций.

Кроме того, слушатель должен приобрести общие компетенции:

Деятельность под руководством с элементами самостоятельности при выполнении знакомых заданий.

Индивидуальная ответственность.

Выполнение стандартных заданий, выбор способа действия по инструкции.

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

Профессиональные компетенции по виду деятельности

Виды деятельности	Профессиональные компетенции
Размножение и выращивание дрожжей	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха
Приготовление теста	Подготавливать и дозировать сырье.
	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
	Обслуживать оборудование для приготовления теста
Разделка теста	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки

Общие компетенции по виду деятельности

Виды деятельности	Умения	Знания
Размножение и выращивание дрожжей	размножать и выращивать дрожжи;	способы изменения температуры дрожжей
	активировать прессованные дрожжи	методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы;
	обслуживать оборудование дрожжевого цеха	методы контроля производства
	соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами	способы обработки оборудования дрожжевого цеха
	выполнять контрольные анализы	правила организации работ в цеху требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами
Приготовление теста	Пользование производственными рецептурами и технологическими инструкциями;	характеристики сырья и требования к его качеству;
	взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;	правила хранения сырья
	оценивать качество сырья по органолептическим показателям	правила подготовки сырья к пуску в производство
	оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям	способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей
	определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста	способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой
	определять различными методами готовность теста в процессе созревания	способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема
		методы регулировки дозирующего

		оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании
Разделка теста	делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;	устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
	проводить предварительную (промежуточную) расстойку	ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий
	придавать окончательную форму тестовым заготовкам	массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента
	работать с полуфабрикатами из замороженного теста	способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов
	укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы	порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы
	смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов	рецептуры приготовления смазки
	контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов	приемы отделки поверхности полуфабрикатов: режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности
	производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема	причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления
	устранять дефекты тестовых заготовок различными способами	устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста
	обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста	правила безопасного обслуживания оборудования
Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;	методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
	загружать полуфабрикаты в печь	режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий
	контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры	условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей
	определять готовность изделий	ассортимент и особенности выпечки

	при выпечке	изделий из замороженного теста
	разгружать печь	приемы посадки полуфабрикатов в печь
	определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку	методы расчета упека, усушки хлебных изделий
	выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей	методы расчета выхода готовой продукции
	оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям	методы определения готовности изделий при выпечке
	приготавливать отделочную крошку, помаду	правила техники безопасности при выборке готовой продукции
	производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой	нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

IV.УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Подготовки(переподготовки) по профессии «Пекарь»

№ п/п	Наименование дисциплин	Обязательная учебная нагрузка			Форма контроля
		Всего	В том числе		
			Лекции	Пр.занятия	
I	Теоретическое обучение	112	88	24	
1.	Социально-экономические дисциплины	8	8		
1.1	Психология и этика профессиональной деятельности	4	4		опрос
1.2	Основы законодательства	4	4		опрос
2.	Общепрофессиональные дисциплины.	24	16	8	
2.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2	2		опрос, Практ.действия
2.2	Основы калькуляции и учета	6	2	4	опрос, Практ.действия
2.3	Оборудование предприятий общественного питания и охрана труда.	8	8		опрос
2.4	Товароведение пищевых продуктов	8	4	4	опрос, Практ.действия

3	<i>Профессиональные дисциплины</i>	80	64	16	
3.1	Введение. Технологическая схема приготовления хлеба	2	2		опрос
3.2	Сырье хлебопекарного производства	6	6		опрос
3.3	Средства и материалы, применяемые в хлебопекарном производстве	2	2		опрос
3.4	Применение, хранение и подготовка сырья к пуску в производство	6	6		опрос, Практ.действия
3.5	Приготовление теста	24	16	8	опрос, Практ.действия
3.6	Разделка теста	12	8	4	опрос, Практ.действия
3.7.	Выпечка хлеба	12	8	4	опрос, Практ.действия
3.8	Хранение и транспортирование хлеба	5	5		опрос
3.9	Выход хлеба	3	3		опрос
3.10	Качество хлеба	2	2		опрос
3.11	Дефекты и болезни хлеба	3	3		опрос
3.12	Ассортимент хлебных изделий	1	1		опрос
3.13	Технохимический контроль хлебопекарного производства	2	2		опрос
II	Производственное обучение (практика)	128	8	120	
4.1	<i>Организация рабочего места и инструктаж по технике безопасности</i>	8	8	-	опрос
4.2	<i>Освоение работ пекарем</i>	48		48	Практ.действия
	Приготовление теста	16		16	Практ.действия
	Разделка теста	16		16	Практ.действия
	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	16		16	Практ.действия
4.3	<i>Самостоятельное выполнение работ</i>	64		64	Практ.действия
4.4	<i>Квалификационная пробная работа</i>	8		8	Практ.действия
III	Консультация	8		8	
IV	Экзамен	8		8	Экзамен
	ИТОГО	256	112	144	

IV.УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Повышения квалификации по профессии «Пекарь»

№ п/п	Наименование дисциплин	Обязательная учебная нагрузка			Форма контроля
		Всего	В том числе		
			Лекции	Пр.занятия	
I	Теоретическое обучение	60	32	28	
1.	<i>Общепрофессиональные дисциплины.</i>	12	7	5	
1	Основы калькуляции и учета	4	1	3	опрос, Практ.действия
2	Оборудование предприятий общественного питания и охрана труда.	4	4		опрос

3	Товароведение пищевых продуктов	4	2	2	опрос, Практ.действия
2	Профессиональные дисциплины	48	25	23	
1	Размножение и выращивание дрожжей	2	1	1	опрос, Практ. действия
2	Приготовление теста	14	6	8	опрос, Практ.действия
3	Разделка теста	16	8	8	опрос, Практ.действия
4	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	16	10	6	опрос, Практ.действия
II	Производственное обучение (практика)	90	4	86	Практ.действия
1	Организация рабочего места и инструктаж по технике безопасности	4	4	-	опрос
2	Освоение работ пекарем Приготовление теста Разделка теста Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	20		20	Практ.действия
3	Самостоятельное выполнение работ	58		58	Практ.действия
4	Квалификационная пробная работа	8		8	Практ.действия
5.	Консультация	4		4	
6	Экзамен	6		6	Экзамен
	ИТОГО	160	47	113	

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

1. Продолжительность учебного года

Начало учебных занятий – по формированию учебной группы.

Начало учебного года – 09 января

Конец учебного года – 31 декабря

Продолжительность учебного года совпадает с календарным.

2. Регламент образовательного процесса:

Продолжительность учебной недели – 5 дней.

Не более 8 часов в день.

3. Продолжительность занятий:

Занятия проводятся по расписанию, утвержденному директором

Продолжительность занятий в группах:

- 45 минут;

- перерыв между занятиями составляет - 10 минут

4. Регламент административных совещаний:

Собрания трудового коллектива – по мере необходимости, но не реже 1 раза в год

Рабочие программы учебных предметов

Тема Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
основные группы микроорганизмов;

основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве

санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
правила личной гигиены работников пищевых производств;
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения

Тема Сырье хлебопекарного производства

Виды сырья хлебопекарного производства. Классификация хлебных растений.

Зерновые, крупяные, бобовые, масличные и эфиромасличные культуры.

Строение и химический состав зерна пшеницы и ржи.

Качественная оценка зерна.

Виды помолов муки. Виды, типы и сорта муки.

Химический состав и хлебопекарные свойства пшеничной муки.

Химический состав и хлебопекарные свойства ржаной муки.

Стандарты и нормы, определяющие качество различных сортов муки.

Дрожжи: химический состав и показатели качества.

Разрыхлители. Вода. Пищевая поваренная соль.

Дополнительное сырье хлебопекарного производства. Правила взаимозаменяемости сырья.

Тема. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий

Последовательность и назначение отдельных технологических операций.

Общие сведения о хлебопекарных предприятиях.

Тема Прием, хранение и подготовка сырья к производству

Прием основного и дополнительного сырья. Хранение муки.

Процессы, протекающие при хранении пшеничной муки. Порча муки. Просеивание, магнитная очистка и взвешивание муки.

Хранение и подготовка соли, дрожжей и дополнительного сырья.

Тема Приготовление теста

Виды теста. Замешивание теста.

Способы разрыхления теста.

Способы приготовления дрожжевого теста.

Приготовление дрожжевого безопарного теста.

Приготовление дрожжевого опарного теста.

Приготовление дрожжевого слоеного теста.

Приготовление сдобного пресного теста.

Приготовление пряничного теста.

Приготовление песочного теста.

Приготовление заварного теста.

Приготовление бисквитного теста.

Приготовление слоеного теста.

Тема Разделка теста

Технологический процесс разделки теста

Понятие разделки теста.

Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования.

Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий.

Масса тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента.

Основные операции разделки теста.

Деление теста на куски.

Деление теста на тестоделительных машинах.

Расчет массы тестовой заготовки

Округление кусков теста. Типы тестоокруглителей.

Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста.

Предварительная расстойка тестовых заготовок.

Шкаф предварительной расстойки ИЭТ-75- И1

Окончательное формование тестовых заготовок.

Тестозакаточная машина.

Окончательная расстойка тестовых заготовок. Факторы, влияющие на продолжительность окончательной расстойки.

Расстойно-печные агрегаты.

Основные правила по эксплуатации оборудования для округления и формования тестовых заготовок.

Разделка теста для различных видов хлебобулочных изделий

Разделка теста для формового хлеба.

Разделка теста для подового хлеба.

Разделка теста для булочных изделий.

Разделка теста для сдобных изделий.

Разделка теста для любительских изделий.

Разделка теста для замороженных полуфабрикатов.

Разделка теста для бараночных изделий.

Разделка сухарных плит

Дефекты хлеба, вызванные неправильной разделкой теста.

Мероприятия по устранению прилипания теста в процессе его разделки.

Формы и листы, применяемые для выпечки тестовых заготовок.

Адгезионные покрытия форм и листов.

Тема Способы разделки различных видов теста мучных кондитерских изделий

Разделка теста и формование изделий из дрожжевого сдобного теста.

Разделка теста и формование изделий из бездрожжевого сдобного теста.

Разделка теста для печенья и формование различных видов печенья.

Разделка теста для пряничных изделий, формование пряников.

Разделка теста для кексов, формование кексов.

Формование бисквитных рулетов.

Разделка теста для ромовых баб и формование изделий.

Разделка теста и формование изделий из песочного теста.

Формование изделий из заварного теста.

Разделка теста и формование изделий из слоеного теста.

Разделка теста для галет и крекеров, формование галет и крекеров механизированным способом.

Разделка теста и формование изделий из сдобного пресного теста.

Тема Отделка поверхностей полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий

Отделка поверхностей различных видов печенья

Отделка поверхностей различных видов пряничных изделий.

Отделка различных кексов, ромовых баб, бисквитных рулетов.

Отделка поверхностей изделий из дрожжевого сдобного теста.

Отделка поверхностей изделий из песочного теста.

Отделка поверхностей изделий из заварного теста.

Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки. Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной укладки.

Тема.Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

Определение готовности полуфабрикатов к выпечке.

Контроль и регулирование режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий.

Контроль и регулирование режима сушки сухарных изделий.

Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
методы определения готовности изделий при выпечке;

правила техники безопасности при выборке готовой продукции;

нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

Производственное обучение

Освоение работ пекарем

Приготовление теста

- подготавливать и дозировать сырье
- приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
- Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении
- Обслуживать оборудование для приготовления теста

Разделка теста

- производить деление теста на куски вручную
- производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста
- производить укладку сформированных полуфабрикатов на листы, в формы
- обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов

Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

- Определять готовность полуфабрикатов к выпечке
- Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий
- Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий
- Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий

Тема. Самостоятельное выполнение работ

Квалификационная пробная работа

VI. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Организационно-педагогические условия реализации программы должны обеспечивать реализацию программы в полном объеме, соответствие качества подготовки обучающихся установленным требованиям, соответствие применяемых форм, средств, методов обучения и воспитания возрастным, психофизическим особенностям, склонностям, способностям, интересам и потребностям обучающихся.

Для определения соответствия применяемых форм, средств, методов обучения и воспитания возрастным, психофизическим особенностям и способностям обучающихся организация, осуществляющая образовательную деятельность, проводит тестирование обучающихся с помощью соответствующих специалистов.

Теоретическое обучение проводится в оборудованных учебных кабинетах с использованием учебно-материальной базы, соответствующей установленным требованиям.

Наполняемость учебной группы не должна превышать 30 человек.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий должна составлять 1 академический час (45 минут). Продолжительность учебного часа практического обучения должна составлять 1 астрономический час (60 минут).

Расчетная формула для определения общего числа учебных кабинетов для

теоретического обучения:

$$\Pi = \frac{P_{гр} * n}{0,75 * \Phi_{пом}};$$

где Π - число необходимых помещений;

$P_{гр}$ - расчетное учебное время полного курса теоретического обучения на одну группу, в часах;

n - общее число групп;

0,75 - постоянный коэффициент (загрузка учебного кабинета принимается равной 75%);

$\Phi_{пом}$ - фонд времени использования помещения в часах.

Обучение состоит из лекций и практических занятий в лицензируемой организации

Для проведения теоретических и практических занятий привлекать преподавателей с опытом работ

Педагогические работники, реализующие данную образовательную программу, должны удовлетворять квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках по соответствующим должностям и (или) профессиональных стандартах.

Информационно-методические условия реализации программы:

учебный план;

календарный учебный график;

рабочие программы учебных предметов;

методические материалы и разработки;

расписание занятий.

VII ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

После прохождения обучения обучающиеся подвергаются итоговой аттестации в форме зачета по проверке теоретических знаний и практических навыков. Итоговая аттестация проводится одновременно со всем составом группы (а также индивидуально) методом программированного контроля с использованием компьютерных технологий.

Итоговая аттестация включает квалификационный экзамен, состоящий из теоретического задания и практической работы.

Итоговая аттестация проводится экзаменационной комиссией (ЭК) во главе с председателем.

Экзаменационная комиссия формируется из преподавателей образовательной организации, имеющих соответствующее образование; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников. Состав экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом образовательной организации.

Критерии и нормы оценки знаний обучающихся

При оценке ответа на вопросы экзаменационного билета комиссия руководствуется следующими критериями:

«5»	- ответы даны в заданное время, без ошибок по учебному материалу, изложены четко и с пониманием излагаемого*;
«4»	- ответы даны в заданное время, допущено не более 2 ошибок по учебному материалу, изложены четко и с пониманием излагаемого*;
«3»	- ответы даны в заданное время, допущено от 2 до 4 ошибок по учебному

	материалу, с пониманием излагаемого*, нарушена четкость изложения;
«2»**	- ответы в заданное время не даны и/или допущено более 4 ошибок по учебному материалу и/или отсутствует понимание излагаемого*, нарушена четкость изложения.

***понимание излагаемого комиссия имеет право выяснять путем дополнительных вопросов в рамках билета, на которые дается ответ.**

****экзамен считается не сданным.**

VIII. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Обучение по данной программе ведется специалистом, имеющим опыт работы в данной сфере и в учебном центре.

Оборудованные учебные классы, компьютерная техника, наглядные пособия. Учебный план и программа, лекции по теоретическому обучению, методические рекомендации по организации образовательного процесса, утвержденными руководителем организации. Билеты для проведения экзаменов у обучающихся, утвержденными руководителем организации.

Корпоративная культура.

Оперативное реагирование на запросы заказчиков.

Список учебной литературы рекомендованный к изучению:

1. Цыганова Т.Б., Технология хлебопекарного производства: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования.-М.: ПрофОбр Издат,2002.- 432с.
2. Ауэрман Л. Я. Технология хлебопекарного производства. - 8-е изд.,перераб. и доп. М.: Легкая и пищевая пром-сть, 1984. - 416 с.
3. Пащенко Л. П., Жаркова И. М. Технология хлебобулочных изделий. Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений. Москва. Издательство: Колос
4. А.В.Павлов. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, Спб; ПРОФИКС, 2007
5. Ю.П.Головань, Н.А.Ильинский, Технологическое оборудование хлебопекарных предприятий; М: Пищевая пром-сть,2009
6. Н.Г. Бутейкис, учебное пособие для пекарей М: издательский центр “Академия”, 2004
7. Сопина Л.Н. Пособие для пекаря.- М.: Издательский центр «Академия», 2006

Кондитер (тесты)

Тестовое задание

1. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- 1) сахар и мука;
- 2) яйцепродукты и мука;
- 3) крахмал и мука.

2. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:

- 1) со слабой клейковиной;
- 2) со средней клейковиной;
- 3) с сильной клейковиной.

3. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

- 1) 200-225 °С;
- 2) 250-300 °С;
- 3) 125-150 °С.

4. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:

- 1) яйцепродуктов;
- 2) лимонной кислоты;
- 3) сахара.

5. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

- 1) сахар и разрыхлитель;
- 2) соль и сливочное масло;
- 3) яйца и вода.

6. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

- 1) яичные белки;
- 2) сахар;
- 3) мука.

7. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.

- 1) эластичную;
- 2) пластично-вязкую;
- 3) пористую.

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

- ## Ключи к тестам и ответы

[illegible]

Билет №1

1. Перечислите основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства. Дайте краткую характеристику каждому из них.
2. Приготовление заварного теста.
3. Правила работы на дозирующем оборудовании.

Билет №2

1. Технология приготовления пшеничного теста опарными способом.
2. Тепловая обработка продуктов. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Способы тепловой обработки.
3. Правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

Билет №3

1. Подготовка к производству основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства.
2. Технология приготовления бисквитного теста.
3. Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении.

Билет №4

1. Замес теста. Процессы, происходящие при замесе теста.
2. Технология приготовления фарша: творожного и овощного.
3. Методы регулировки дозирующего оборудования

Билет №5

1. Рецепттура. Понятие о рецептуре.
2. Технология приготовления фарша: мясного, рыбного, ливерного.
3. Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.

Билет № 7

1. Способы разрыхления теста.
2. Технология приготовления сиропов, помады.
3. Подготовка к производству яиц и яичных продуктов.

Билет № 8

1. Брожение теста. Процессы, протекающие при брожении теста.
2. Технология приготовления крем белковый, крем заварной.
3. Правила приема и хранения муки на производстве.

Билет № 9

1. Влияние компонентов рецепттуры на процессы, протекающие при брожении теста.
2. Технология приготовления песочного теста.
3. Правила прием и хранение дрожжей, соли на производстве.

Билет № 10

1. Заварка. Приготовление и применение заварок.
2. Технология приготовления крем «Шарлот» (основной), крем «Новый».

3. Характеристика основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства.

Билет №12

1. Определение готовности дрожжевого теста.
2. Технология приготовления вафельного теста.
3. Виды помолов пшеничной и ржаной муки. Вид муки, сорт муки.

Билет № 11

1. Способы приготовления пшеничного теста .
2. Приготовление сладких начинок.
3. Санитарные требования к содержанию дрожжевых и тестоприготовительных отделений.

Билет №13

1. Требование к качеству основного сырья и дополнительного сырья.
2. Технология приготовления пряничного теста.
3. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.

Билет №14

1. Способы приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста.
2. Подготовка основного и вспомогательного сырья для мучных кондитерских изделий.
3. Контроль за выполнением технологического процесса.

Билет №15

1. Закваска. Приготовление и применение заквасок.
2. Технология приготовления сдобного пресного теста.
3. Прием сахара и сахаристых веществ, условия хранения, требования к качеству. Использование.

Билет №16

1. Рецептуры приготовления на кекс «Здоровье», «Весенний».
2. Технология приготовления пресного слоеного теста.
3. Прием и хранение молока и молочных продуктов . Требование к качеству. Использование.

Билет № 17

1. Факторы, влияющие на микрофлору ржанных заквасок и теста.
2. Технология приготовления теста воздушного и воздушно-ореховое.
3. Организация работы в дрожжевом отделении.

Билет №18

1. Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку.
2. Технология приготовления миндального теста.
3. Приготовление жидких дрожжей.

Билет №19

1. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста.
2. Технология приготовления сахарной мастики и марципана.
3. Сила муки. Влияние силы муки на формирование дрожжевого теста.

Билет №20

1. Полуфабрикаты хлебопекарного производства.
2. Технология приготовления желе, цукатов, посыпки.

3.Способы активация прессованных и сушеных дрожжей.

Оценка 5 «отлично» выставляется в следующих случаях:

- обучающийся без ошибок излагает технологический процесс приготовления различных видов теста;
- знает рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- знает правила подготовки сырья к производству;
- знает методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- владеет методами определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- знает структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;

Оценка 4 «хорошо» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:

- обучающийся без ошибок излагает технологический процесс приготовления различных видов теста;
- знает рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- знает правила подготовки сырья к производству;
- знает методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- владеет методами определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- знает структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;

Могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.

Оценка 3 «удовлетворительно» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:

- обучающийся с ошибками излагает технологический процесс приготовления различных видов теста;
 - знает правила подготовки сырья к производству;
 - допускает ошибки в методах регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
 - допускает ошибки в методах определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
 - слабо знает структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;

Оценка 2 «неудовлетворительно» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:

- обучающийся с грубыми ошибками излагает технологический процесс приготовления различных видов теста;

- не знает рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- допускает грубые ошибки в правилах подготовки сырья к производству;
- не знает методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- не владеет методами определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- не знает структуру и физические свойства различных видов теста;
- не может объяснить сущность процессов созревания теста;