

Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

Бугакова Т.А.

2018 год



ПРОГРАММА  
профессиональной подготовки  
по профессии **16472 «Пекарь»**

Профессия – 16472 «Пекарь»

Квалификация – 3 разряд

Трудоемкость – 214 часов

г. Калининград

2018 год

Программа разработана на основе Профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 г. № 914н (зарег. Министерством юстиции РФ 25 декабря 2015 года, регистрационный № 40270).

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма».

Разработчик: преподаватели Макеева И.В., Трифаненко Е.В., Ивченкова Е.Н., Козлова И.Г., Солдатова С.П. Шипшинскене В.И., Злобина Л.П.

Заведующий отделением: Маркулис С.Р.

## Содержание

Глоссарий программы	4
Условные обозначения	8
Раздел 1. Общие положения	9
Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требований к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих	10
Раздел 3. Содержание и организация образовательного процесса	13
Раздел 4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы	13
Раздел 5. Оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения	14
Приложение: Рабочие программы учебных дисциплин, практики	17

## Глоссарий программы



**Биологическая ценность (хлебобулочного изделия):** Показатель качества пищевого белка хлебобулочного изделия, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма человека в аминокислотах для синтеза белка.

**Диетическое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, предназначенное для профилактического и лечебного питания.

**Замороженная тестовая заготовка:** Тестовая заготовка, подвергнутая глубокому замораживанию.

**Национальное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, отличающееся использованием в рецептуре видов сырья, характерных для отдельных национальностей, и/или характерной формой и/или способом выпечки.

**Номенклатурная единица хлебопекарной продукции:** Хлебобулочные изделия, вырабатываемые по одному нормативному документу и соответствующие одним и тем же требованиям по показателям безопасности.

**Формовое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, выпекаемое в хлебопекарной форме.

**Осваиваемое предприятием хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, впервые выпускаемое на данном предприятии.

**Охлажденное [замороженное] тесто:** Тесто, подвергнутое охлаждению [глубокому замораживанию] и предназначенное для реализации в упакованном виде.

**Партия хлебобулочных изделий:** Хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену.

**Пищевая ценность (хлебобулочного изделия):** Комплекс свойств хлебобулочного изделия, обеспечивающих физиологические потребности организма человека в энергии и основных пищевых веществах.

**Подовое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, выпекаемое на хлебопекарном листе, на поду пекарной камеры или люльки.



Примечание - Допускается выпечка подового хлебобулочного изделия на рифленых хлебопекарных листах или сковородах.

Примечание - К хлебобулочным изделиям пониженной влажности относятся: бараночные изделия, сухари, гренки, хрустящие хлебцы, соломка, хлебные палочки.

Примечание — При порционном процессе тесто приготовления партией хлебобулочных изделий считают хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену из одной порции теста.

Примечание-К хлебобулочным изделиям относятся: хлеб, булочное изделие, мелкоштучное булочное изделие, изделие пониженной влажности, пирог, пирожок, пончик.

**Сдобное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и/или жира в 14% и более к массе муки.

**Срок максимальной выдержки (хлебобулочного изделия):** Интервал времени выдержки хлебобулочного изделия на предприятии - изготовителе от момента выемки его из печи до передачи на реализацию.

**Срок реализации (неупакованного хлебобулочного изделия):** Интервал времени реализации хлебобулочного изделия от момента выемки его из печи, установленный нормативными документами для хлебобулочных изделий.

**Транспортное упаковывание (хлебобулочного изделия):** Упаковывание хлебобулочного изделия в ящики, короба или контейнеры, обеспечивающее транспортирование изделия без повреждения внешнего вида.

**Упакованное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, помещенное в емкость, входное отверстие которой заварено, закатано, защемлено клипсой или закрыто замком, обеспечивающим защиту изделия от повреждений и потерь.

**Хлебобулочное изделие пониженной влажности:** Хлебобулочное изделие с влажностью менее 19%.

**Хлебобулочное изделие:** Изделие, вырабатываемое из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия.

**Хлебобулочный полуфабрикат:** Полуфабрикат, приготовленный из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия, предназначенный для реализации и подлежащий обработке для превращения его в готовое изделие.

**Энергетическая ценность (хлебобулочного изделия) (Ндп. Калорийность хлебобулочного изделия):** Количество энергии, высвобождаемой в организме человека из пищевых веществ хлебобулочного изделия для обеспечения его физиологических функций.

**Условные обозначения:**

Т - теоретическое обучение

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

ЛР – лабораторная работа

КР – контрольная работа

ЛПЗ – лабораторно – практические занятия

ПР – практическая работа

З - зачет

Э - экзамен



КЭ - квалификационный экзамен

## Раздел 1. Общие положения

Цель реализации программы: формирование у обучающихся профессиональных компетенций, необходимых для выполнения вида профессиональной деятельности, приобретение квалификации.

1.1. Настоящая программа профессионального обучения по профессии 16472 «Пекарь» разработана в соответствии с

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Профессиональным стандартом «Пекарь», утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 г. № 914н (зарег. Министерством юстиции РФ 25 декабря 2015 года, регистрационный № 40270).

- Приказом Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 №292 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

1.2. Нормативный срок освоения программы и трудоемкость

Нормативный срок освоения программы по профессии 16472«Пекарь» — 214 часов.

1.3. Требования к поступающему

К освоению программы профессионального обучения допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При проведении лабораторных занятий группа учащихся делится на подгруппы в количестве 12-15 человек. Практическое ознакомление с



приемами первичной обработки сырья проводится на предприятиях общественного питания под руководством преподавателей с привлечением квалифицированных работников. По окончании теоретического курса и лабораторных занятий обучающиеся проходят практику и сдают экзамен.

Продолжительность учебного часа теоретических и лабораторно-практических занятий - 45 мин.

Целью практики является ознакомление учащихся с производственным процессом непосредственно на предприятии, применение на практике знаний, полученных при изучении специальных предметов: товароведения пищевых продуктов, физиологии питания, санитарии и гигиены, кулинария.

Производственная практика направлена также на осуществление профессиональной ориентации обучающихся, ознакомление их с ведущими профессиями работников общественного питания, воспитание у них чувства ответственности за порученный участок работы, любви к труду, к своей будущей профессии.

Профессиональная подготовка завершается сдачей квалификационного экзамена в установленном порядке.

## **Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности и требования к результатам освоения программы профессионального обучения**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности являются:

- Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.
- Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

## 2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности

### Пекарь 3 разряда должен:

#### Знать:

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.
- Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции.
- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.
- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними.
- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.
- Технологии приготовления хлебобулочной продукции.
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения.
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства.
- Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям.
- Правила и технологии расчетов с потребителями.

#### Уметь:



- Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе.
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве.
- Применять другие регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве хлебобулочной продукции.
- Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции.
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила по охране труда.
- Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции.
- Проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.
- Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.
- Приготавливать хлебобулочную продукцию стандартного ассортимента.
- Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, готовить начинку хлебобулочной продукции.
- Порционировать (комплектация), раздачу хлебобулочной продукции массового спроса.
- Оказывать помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и уметь ее презентовать.

### **Раздел 3. Содержание и организация образовательного процесса**

### 3.1. Учебный план

Индекс	Наименование учебных дисциплин, курсов, практик	Учебная нагрузка обучающихся, час.			Количество		
		Всего часов	В том числе		Форма текущего контроля		Форма промежуточной аттестации
			теоретические	практические	ПР	ЛР	
ПД.01	Экономика отрасли и предприятия	2	2			дз	
ПД.02	Товароведение пищевых продуктов	11	11			дз	
ПД.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	2	2			дз	
ПД.04	Основы калькуляции и учета	2	2			дз	
ПД.06	Оборудование предприятий общественного питания	12	12			дз	
ПД.07	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	20	20			дз	
ПП.02	Производственная практика	160		160		дз	
ИА	Квалификационный экзамен	5		5		Э	
	<b>Всего</b>	<b>214</b>	<b>49</b>	<b>165</b>			

### 3.2. Календарный учебный план

Начало реализации программы по мере набора группы. Программа 214 часов.

Окончание – согласно расписанию и в связи с освоением программы профессиональной подготовки в полном объеме - 214 часов.

#### **Раздел 4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы**

Образовательное учреждение, реализующее основную программу профессионального обучения, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и



практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

Технологии кулинарного производства

Товароведения продовольственных товаров

Технического оснащения и организации рабочего места

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

Учебный кулинарный цех

## **Раздел 5. Контроль и оценка достижений обучающихся**

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

### Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных заданий: о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности; о правильности выполнения требуемых действий; о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала (в форме контрольных работ, контрольных тестов,

индивидуальных заданий и др.),

### Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин в форме зачета/экзамена на последнем занятии учебной дисциплины. Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся перед началом учебного процесса.

### Итоговая аттестация

Итоговая аттестация результатов подготовки обучающихся осуществляется квалификационной комиссией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по профессии 16472 «Пекарь».

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований по соответствующей профессии. К проведению квалификационного экзамена могут привлекаются представители работодателей, их объединений.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего

**Приложение**

### **Рабочие программы**

1. Рабочая программа дисциплины «Экономика отрасли и предприятия»



## Тематический план дисциплины «Экономика отрасли и предприятия»

№	Темы	Количество часов	в том числе	
			теоретические	практические
1	Деятельность хлебопекарных предприятий в системе экономики отрасли. Зачет	2	2	
	Итого:	2	2	

### Тема 1. Деятельность хлебопекарных предприятий в системе экономики отрасли

Хлебопекарные предприятия. Функциональный подход к определению состава служб и подразделений предприятия.

#### УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

##### 2. Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Основы экономики».

##### Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

##### 2. Методическое обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Гомола А.И., Кириллов В. Е., Жанин П.А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник . М.:

Издательский центр «Академия», 2014— 336 с.

2. Карпенко Е.А., Ларионова В.А., Ольхова Л.А. и др. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: учебное пособие. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. - 224с.
3. Сергеев И.В., Веретенникова И.И. Экономика организаций (предприятий): учеб. / под ред. И.В. Сергеева. – 3-е изд., перераб. и доп. – М., 2015.
4. Черемных Ю.Н. Микроэкономика. Продвинутый уровень: Учебник. – М., 2012.
5. Экономика организации (предприятия): учебник/ под ред. Н.А. Сафронова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М., 2014.
6. Экономика предприятия: Учебник / под ред. проф. В.Я. Горфинкеля, проф. В.А. Швандара. – 4-е изд., перераб. и доп. – М., 2011.
7. Экономическая теория / под ред. А.И. Добрынина, Л.С. Тарасевича, 3-е изд. – СПб., 2007.

## **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

<b>Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)</b>
<b>Умения:</b>
ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
применять экономические знания в конкретных производственных ситуациях.
<b>Знания:</b>



принципы рыночной экономики.

## 2. Рабочая программа дисциплины «Товароведение пищевых продуктов»

### Тематический план дисциплины «Товароведение пищевых продуктов»

№	Темы	Количество часов	В том числе	
			Теоретические	Практические
1.	Зерно и продукты его переработки	2	2	
2.	Основное и дополнительное сырье для хлебобулочных изделий	2	2	
3.	Жировые продукты для хлебобулочных изделий	2	2	
4.	Макро- и микронутриенты для хлебобулочных изделий	2	2	
5.	Контроль качества сырья хлебобулочных изделий	2	2	
	Дифференцированный зачет	1	1	
	<b>Итого</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	

#### **Раздел 1. Зерно и продукты его переработки.**

Показатели качества зерна. Крупы. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, использования в хлебопекарном производстве.

Мука. Виды помолов, пищевая ценность, требования к качеству, сорта муки, дефекты, способы и условия хранения, использования в кулинарии.

#### **Раздел 2. Основное и дополнительное сырье для хлебобулочных изделий**

Основное сырье для хлебобулочных изделий: мука и зерновые продукты; дрожжи хлебопекарные; соль поваренная; вода. Дрожжи. Виды. Свойства, требования к качеству, использование в кулинарии.

Дополнительное сырьё при производстве хлебобулочных изделий: молоко и молочные продукты; масложировые продукты; сахаросодержащие



продукты; яйца яичные продукты; фрукты, ягоды и продукты их переработки; семена масличных культур и орехи; пряности; многокомпонентные мучные и зерновые смеси; готовые начинки; продукты для отделки поверхности (посыпки, гели и др.); прочее сырьё.

### **Раздел 3. Жировые продукты для хлебобулочных изделий**

Жировые продукты животного, растительного или смешанного происхождения, жидкие или твердые. Отличие жировых продуктов по вкусу, консистенции, содержанию жира, воды и воздуха, точке полного плавления и другим характеристикам.

### **Раздел 4. Макро - и микронутриенты для хлебобулочных изделий**

Витамины и жизненно важные минеральные вещества. Необходимость использования продуктов, обогащенных макро и микроэлементами.

### **Раздел 5. Контроль качества сырья хлебобулочных изделий**

Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству сырья для хлебобулочных изделий. Сроки хранения и условия транспортирования.

## **Условия реализации учебной дисциплины.**

### **1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

#### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Товароведение пищевых продуктов».

#### Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

### **1.1. Информационное обеспечение обучения**



Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

**Методические материалы:**

1. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов М.:ПРОфОбрИздат, 2012.
2. Матюхина З.П., Ашеулова С.П., Королькова Э.П. Пищевые продукты (товароведение). – М.:Экономика, 2013.
3. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение продовольственных товаров (рабочая тетрадь). – М.: ИЦ «Академия», 2012.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2015.
5. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. – М.: ИЦ «Академия», 2015.

**Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

**Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

осуществляется преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

<b>Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)</b>
<b>Умения:</b>
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
рассчитывать энергетическую ценность блюд;
<b>Знания:</b>
роль пищи для организма человека;
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
общие требования к качеству сырья и продуктов;
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

3. Рабочая программа дисциплины "Основы физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве"

Тематический план дисциплины " Основы физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве "

№	Темы	Количество часов	В том числе	
			Теоретические	Практические
1	Раздел 1. Основы эпидемиологии. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию хлебобулочных производств. Санитарные требования изготовлению х/б продуктов, условия хранения и реализации готовой пищи. Личная и профилактическая гигиена работников. Зачет.	2	2	
	Итого	2	2	

**Раздел 1. Основы эпидемиологии**

Основные группы микроорганизмов. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Основные понятия: Введение в науку микробиологию. Понятие о микроорганизмах. Распространение микроорганизмов в природе. Особенности микроорганизмов. Основные группы микроорганизмов. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Использование микроорганизмов в различных отраслях промышленности и сельского хозяйства. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения. Санитарные требования к качеству. Виды микробной порчи. Экспертиза качества пищевых продуктов. Принципы и методы экспертизы пищевых продуктов по микробиологическим показателям. Оформление документов экспертизы. Правовые основы. Возможные источники микробиологического



загрязнения в пищевом производстве. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Микроскопические размеры и особенности строения, многообразие форм метаболизма, интенсивность обмена, большая скорость размножения и т.д. Понятие о патогенных микроорганизмах. Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления небактериального происхождения. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию хлебобулочных производств. Санитарно – гигиенические и технологические требования к помещениям оборудованию, инвентарю, одежде. Санитарно-пищевое законодательство. Санитарные требования изготовлению х/б продуктов, условия хранения и реализации готовой пищи. Личная и профилактическая гигиена работников.

### **Условия реализации учебной дисциплины.**

#### **1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены».

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

#### **1.1 Методическое обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

##### **Основные источники:**

1. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. М.:ПРОфОбрИздат, 2014.
2. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г., Технология приготовления пищи. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2015
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественного питания и торговле. – М.: ИЦ «Академия», 2015
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. \_ М.: ИЦ «Академия», 2015.
5. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. – М.: ИЦ «Академия», 2015.

**Дополнительные источники:**

**Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

**Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

осуществляется преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

<b>Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)</b>
<b>Умения:</b>
Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
рассчитывать энергетическую ценность блюд;
<b>Знания:</b>
роль пищи для организма человека;
основные процессы обмена веществ в организме;
суточный расход энергии;
состав, физиологическое значение, энергетическую ценность различных продуктов питания;
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и



воды в структуре питания;
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
понятие рациона питания;
суточную норму потребности человека в питательных веществах;
нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
методику составления рационов питания;

#### 4. Рабочая программа дисциплины «Основы калькуляции и учета»

##### Тематический план дисциплины «Основы калькуляции и учета»

№	Темы	Количество часов	в том числе	
			теоретические	практические
1.	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания. Учет сырья и готовой продукции на производстве. Инвентаризация продуктов и тары	2	2	
	<b>Итого:</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	

#### **Тема 1. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания**

Цена и ценообразование. Порядок установления цен на продукцию общественного питания. Составление калькуляционного расчёта, порционирования (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий. Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные,

последовательность этапов. Учет сырья и готовой продукции на производстве. Задачи организации бухгалтерского учета в кладовых предприятий общественного питания. Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация, используемая при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий. Учет тары. Инвентаризация продуктов и тары.

## **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места»

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по разделам: «Техническое оснащение» и «Организация рабочего места»;
- комплект плакатов по техническому оснащению;
- комплект схематических планов основных и дополнительных цехов предприятий общественного питания;
- комплект разработанных видов меню для различных категорий предприятий общественного питания;
- оборудование для практических работ (натуральные образцы основных машин и механизмов)

#### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор или электронная доска.
- обучающие видеофильмы по профилю общественного питания.

### **3.2. Методическое обеспечение обучения:**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,



дополнительной литературы

**Основные источники:**

- И.И. Потапова «Калькуляция и учет». Академия;2014,160с
- А.И. Здобнов «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» АСК; 2012 г. 615 с

**Дополнительные источники:**

**Журналы:**

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Шеф»

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

**Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)**

**знать:**

- организацию бухгалтерского учета в общественном питании;
- ценообразование в общественном питании;
- построение и содержание «Сборника рецептур блюд»;
- методы калькуляции на все виды блюд и кулинарных изделий;
- назначение документации на предприятии;
- учет сырья, продуктов, тары в кладовых и на производстве;
- учет денежных средства, расчетных операций;
- учет труда и его оплаты;
- понятие и причины инвентаризации

**уметь:**

- производить расчеты на микрокалькуляторах;

- работать со Сборником рецептур блюд;
- составлять план-меню;
- рассчитывать цены на все блюда;
- составлять калькуляцию блюд;
- оформлять документы, договора, акты

5. Рабочая программа дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания»

Тематический план дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания»

№	Темы	Количество часов	в том числе	
			теоретические	практические
1.	Тема 1. Охрана труда	2	2	
2.	Тема 2. Общие сведения об оборудовании:	2	2	
3	Тема 3. Механическое оборудование	2	2	
4.	Тема 4. Тепловое оборудование	2	2	
5.	Тема 5. Холодильное оборудование	2	2	
6.	Дифференцированный зачет	2	2	
	<b>Итого:</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	

**Тема 1. Охрана труда**

Электробезопасность. Пожарная безопасность

Вопросы охраны труда в основных законодательных актах. Контроль за



состоянием работы по охране труда. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.

Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм. Средства защиты. Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров. Способы и средства тушения пожаров.

Основные сведения по экологии окружающей среды и охране природы.

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Законодательство по охране труда и технике безопасности. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Инструктаж. Типовая инструкция по охране труда для повара.

## **Тема 2. Общие сведения об оборудовании**

Основные виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды основного производства организации питания.

Основные виды технологического оборудования. Классификация машин. Тепловое оборудование. Торгово – холодильное оборудование. Мармиты.

Назначение, выбор, правила использования и проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

Правила эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

## **Тема 3. Механическое оборудование**

Универсальные приводы. Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

Расстоечное оборудование. Характеристика, назначение, устройство,



принцип работы, правила эксплуатации.

Тестоделители. Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

Тестомесы. Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

Тестомесы универсальные. Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

Весоизмерительное оборудование. Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

Подъемно-транспортное оборудование. Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

#### **Тема 4. Тепловое оборудование**

Классификация оборудования. Общие характеристики теплового оборудования.

Сироповарочное оборудование. Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

Жарочно-пекарское оборудование. Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации. Ротационные печи. Электрические туннельные печи.

Водогрейное оборудование. Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

#### **Тема 5. Холодильное оборудование**

Камера шоковой заморозки. Принцип промораживания продукции. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики.

#### **Условия реализации учебной дисциплины.**

##### **1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета



### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Оборудование предприятий общественного питания».

### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

### **Методическое обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

### **Основные источники:**

1. Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: ПрофОбрИздат, 2011.
2. Беляева М.И., Оборудование предприятий общественного питания. – М., Экономика, 2012
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественного питания и торговле. – М.: ИЦ «Академия», 2015
4. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М., Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. – М: ИЦ «Академия», 2014.
5. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. – М.: ИЦ «Академия», 2015.
6. Стельцов А.Н., Шишов В.В., Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. – М.: ПрофОбрИздат, 2012

### **Дополнительные источники:**

[www.edu.ru](http://www.edu.ru) – каталог образовательных Интернет-ресурсов

### **Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

<b>Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)</b>
<b>Умения:</b>
Эксплуатировать и поддерживать санитарно – гигиеническое состояние основного технологического оборудования и производственного инвентаря х/п производства
<b>Знания:</b>
устройство и назначение основных видов технологического оборудования х/п производства.
правила их безопасного использования;

6. Рабочая программа дисциплины «Технология хлеба и хлебобулочных изделий»

Тематический план дисциплины «Технология хлеба и хлебобулочных изделий»

№	Темы	Кол-во часов	в том числе	
			Теоретические	Практические
<b>1</b>	<b>Раздел 1. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
1.2.	Мука. Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции.	2	2	
1.3.	Замес и образование теста. Брожение теста. Обминка теста. Приготовление и применение заварок. Приготовление пшеничного теста. Приготовление ржаного теста	2	2	
<b>2.</b>	<b>Раздел 2. Технология деления теста, формование тестовых заготовок</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
<b>3.</b>	<b>Раздел 3. Технология приготовления хлеба, хлебобулочных изделий</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	
3.1.	Выпечка хлебобулочных изделий. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке. Упек. Последовательность операций для определения упека изделий с отделкой. Группы х/б изделий.	2	2	



3.2.	Хранение и транспортировка хлебобулочных изделий. Укладка и хранение готовых изделий. Остывание и усушка хлебобулочных изделий. Сроки хранения различных видов х/б изделий	2	2	
	Понятие о выходе хлеба. Факторы и условия, влияющие на выход хлеба. Технологический контроль производства хлебобулочных изделий	2	2	
	Черствение хлебобулочных изделий и способы сохранения свежести. Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий.	2	2	
	Дефекты и болезни хлебобулочных изделий. Журнал результатов анализа хлеба и хлебобулочных изделий х/б изделий. Качество хлебобулочных изделий. Показатели качества х/б изделий. Органолептические и лабораторные показатели качества х/б изделий. Оформлению производственной и технологической документации. Лабораторный журнал.	2	2	
3.4.	Оказание помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и уметь ее презентовать. Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям. Отпуск готовой хлебобулочной продукции. Расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.	2	2	
	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
	<b>Итого:</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	

### **Раздел 1. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий**

Введение. Хлеб – основной продукт питания населения. Мука. Понятие о рецептуре. Дозирование сырья.

Замес и образование теста. Брожение теста. Приготовление и применение заварок. Заварки как питательная среда для размножения дрожжей и молочнокислых бактерийю. Виды заварок. Приготовление пшеничного теста. Способы приготовления пшеничного теста. Преимущества и недостатки безопарного и опарного способов приготовления теста. Определение органолептических показателей, влажности, общей кислотности полуфабриката пшеничного теста. Приготовление ржаного теста. Особенности ржаной муки. Способы приготовления ржаного теста с использованием технологий приготовления хлебобулочной продукции.



Определение органолептических показателей, влажности, общей кислотности полуфабриката ржаного теста.

## **Раздел 2. Технология деления теста, формование тестовых заготовок**

Понятие о разделке теста. Операции разделки теста. Назначение и сущность операций. Деление теста на куски. Округление кусков. Формование тестовых заготовок. Расстойка тестовых заготовок. Предварительная и окончательная расстойка. Определение массы тестовой заготовки, горячего хлеба и куска теста. Расчёт количества тестоделителей. Тестоокруглительные машины. Тестозакаточные машины. Безопасное использование технологического оборудования для приготовления хлебобулочной продукции. Разделка теста для различных видов хлебобулочных изделий. Особенности. Разделка теста для формового хлеба. Разделка теста для подового хлеба. Разделка теста для батона. Разделка теста для булки. Разделка теста для фигурных изделий. Разделка теста для халы. Разделка теста для изделий из ржаной муки. Подовый хлеб. Разделка теста для изделий из ржаной муки. Формовой хлеб. Надрезка, наколка, отделка. Укладка на устройство для расстойки. Адгезия. Мероприятия по устранению прилипания теста в процессе его разделки. Яичная смазка. Санитарные требования к содержанию тесторазделочного оборудования

## **Раздел 3. Технология приготовления хлеба, хлебобулочных изделий**

Выпечка хлебобулочных изделий

Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке. Упек. Факторы, влияющие на упек. Принцип действия хлебопекарных печей. Расчёт производительности печей и печных агрегатов. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формование, фаршировка, приготовление начинки хлебобулочной продукции. Влияния гидротермической обработки тестовых заготовок на первом этапе выпечки на качество продукции. Хронология изменений, происходящих с тестовой заготовкой, в процессе выпечки. Последовательность операций для определения упека изделий с отделкой. Перечень факторов, влияющих на выход готовой продукции.

Хранение и транспортировка хлебобулочных изделий

Укладка и хранение готовых изделий. Остывание и усушка хлебобулочных изделий. Черствение хлебобулочных изделий и способы сохранения свежести. Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий

Выход хлебобулочных изделий

Понятие о выходе хлеба. Норма выхода. Факторы, влияющие на выход хлеба.

Условия, влияющие на выход хлеба.



Качество хлебобулочных изделий

Показатели качества х/б изделий. Органолептические и лабораторные показатели качества х/б изделий. Анализ основного и дополнительного сырья. Требования к качеству разных видов х/б изделий. Дополнительные показатели качества. Журнал результатов анализа хлеба и хлебобулочных изделий х/б изделий. Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента. Определение готовности хлеба.

Дефекты и болезни хлебобулочных изделий

Болезни хлеба и х/б изделий. Методы определения степени свежести или черствения хлеба. Перечень основных болезней хлеба, с указанием причины возникновения и способа проявления. Перечень основных дефектов хлеба, вызванных неудовлетворительным качеством сырья. Перечень основных дефектов хлеба, вызванных нарушением тестоприготовления. Перечень основных дефектов хлеба, вызванных нарушением технологии разделки, выпечки и хранения готовых изделий с указанием причин возникновения дефектов и способов проявления. Картофельная болезнь хлеба. Мероприятия для предотвращения зараженности хлеба картофельной болезнью. Меловая болезнь хлеба. Мероприятия для предотвращения зараженности хлеба меловой болезнью хлеба. Плесневение хлеба. Мероприятия для предотвращения плесневения хлеба. Профилактические меры борьбы с микробиологической порчей хлеба и х/б изделий

Ассортимент хлебобулочных изделий и технологии их отдельных видов

Группы х/б изделий. Хлеб из ржаной муки и смеси ржаной и Пшеничной муки. Хлеб из пшеничной муки. Булочные изделия. Сдобные хлебобулочные изделия. Слоёные хлебобулочные изделия. Хлебобулочные изделия пониженной влажности. Жареные хлебобулочные изделия. Диетические хлебобулочные изделия. Специализированные хлебобулочные изделия. Национальные хлебобулочные изделия. Хлебобулочные изделия длительного хранения

Технологический контроль производства хлебобулочных изделий

Выполнение работ по оформлению производственной и технологической документации. Лабораторный журнал. Технологический план. Содержание и структура контроля технологического процесса. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними.

Отпуск готовой хлебобулочной продукции с раздачи/ прилавка и на вынос с



учетом требований к безопасности готовой продукции.

Правила и технологии расчетов с потребителями. Расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. Эстетичная и безопасная упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос. Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса. Оказание помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и уметь ее презентовать. Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям.

#### **Методическое обеспечение**

##### **Основная учебная литература:**

- Цыганова Т.Б. «Технология хлебопекарного производства» учебник «Профессиональное образование» Москва ПрофОбрИздат 2013г.
- Немцова З.С., Волкова Н.П., Терехова Н.С. «Основы хлебопечения» учебник для кадров массовых профессий Москва Агропромиздат 2014г.

##### **Дополнительная литература:**

- Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания Москва «Экономика» 2008г.
- М.П. Даниленко, Ю.И. Емельянова «Всё из муки» Алма-Ата 2009г.
- Эльмира Меджитова «Всё из теста» Москва ЗАО «Издательство «Эксмо-пресс» 2007г.
- Кулинарный журнал «Питание и общество» за 2010-2011 гг.
- Лидия Ляховская «Домашний кондитер» Москва Санкт-Петербург Издательство «Терция» 2007г.

Приложение № 3

## **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**



№ п/п	Темы	Кол-во часов
2	<b>Производственная практика (обучение на предприятии)</b>	<b>160</b>
	Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности	6
	Приготовление дрожжевого теста изделия из него; хлеб пшеничный, формовой	6
1.	Приготовление дрожжевого теста, хлеб подовой из ржаной муки	6
2.	Приготовление дрожжевого теста хлеб ржаной	6
3.	Приготовление дрожжевого теста хлеб на заквасках	6
4.	Приготовление дрожжевого теста хлеб пшеничный	6
5.	Приготовление дрожжевого теста хлеб ржано - пшеничный	6
6.	Приготовление дрожжевого теста, хлеб подовой из пшеничной муки.	6
7.	Приготовление дрожжевого теста хлеб ржаной на заквасках	4
8.	Приготовление дрожжевого теста хлеб на жидких дрожжах	4
9.	Приготовление дрожжевого теста хлеб с добавками: тмином, томатом, изюмом, семечками, кунжутом	4
10.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: ватрушки с различными начинками: с повидлом, со сметаной, курагой, творогом	4
11.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: хлеб праздничный	4
12.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: хлеб праздничный урожай, с ромашками, с розами, с колосьями	4
	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: булочки сдобные с сахаром	4
13.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: булочки сдобные булочка с творогом	4
14.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: булочки сдобные булочка с сыром	4
15.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: булочки сдобные булочка с изюмом, повидлом	4
16.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: булочки сдобные булочка весенняя	4



	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги и кулебяки с начинками	4
17.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги с мясом	4
18.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги с капустой и яйцом	4
19.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги с рыбой	4
20.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги со сметаной	4
21.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги с ягодой	4
22.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги с повидлом	4
23.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги с творогом	4
81.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги с яблоками	4
82.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги с ежевикой	4
83.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги с черникой	4
84.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги с ревнем	4
85.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: кулебяки с капустой, рыбой, мясом, щавелём	4
97.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление кулича	4
103.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление кекс майский, весенний, здоровье	4
108.	Приготовление дрожжевого слоёного теста изделия из него: слойка с повидлом, марципаном, шоколадом	4
114.	Приготовление дрожжевого слоёного теста изделия из него: булочка слоёная	4
	Итого	160

## ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

### I. ОБУЧЕНИЕ В УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Изучение



## **технологического оборудования, правил правильной организации труда и рабочих мест**

Общие сведения о предприятии. Ознакомление с квалификационными требованиями пекаря 2-3 разрядов, программой и порядком проведения производственного обучения.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма.

Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.

### **Изучение технологического оборудования**

Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации оборудования, установленного в цехах.

Изучение технологического оборудования (механического, теплового, холодильного и др.), правил эксплуатации.

Изучение весоизмерительного оборудования, правила работы с ним.

Ознакомление с инвентарем, инструментом и посудой, правила пользования и ухода за ними.

### **Приобретение навыков обработки сырья для хлебобулочных изделий**

Закрепление знаний методом практической отработки навыков и умений, ведения технологического процесса приготовления изделий из дрожжевого и теста.

Организация рабочего места. Обработка яиц, подготовка сырья, муки, сахара, соли, дрожжей, маргарина, масла сливочного

Приготовление изделий: пирожки печеные.

### **Приобретение навыков приготовления теста и начинок**

Закрепление знаний методом практической отработки навыков и умений, ведения технологического процесса приготовления изделий из дрожжевого теста.

Организация рабочего места. Замес дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Приготовление фарша: из капусты, мяса, рыбы, картофеля. Приготовление кулебяк, расстегаев, пирогов открытых и закрытых.

Приготовление изделий: кулебяка с капустой, расстегаи с мясом, пирог открытый с повидлом.

### **Приобретение навыков формование изделий**

Закрепление знаний методом практической отработки навыков и умений, ведения технологического процесса приготовления изделий из дрожжевого теста.

Организация рабочего места. Замес дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Приготовление сдобных изделий: булочки, кексы,



куличи, хлеб праздничный.

### **Приобретение навыков приготовления дрожжевого слоёного теста изделия из него**

Закрепление знаний методом практической отработки навыков и умений, ведения технологического процесса приготовления изделий из дрожжевого теста.

Организация рабочего места. Замес дрожжевого слоёного теста теста.

Приготовление слойка с марципаном, слойка с повидлом, ватрушка венгерская, булочка слоёная.

## **II. ОБУЧЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ**

### **1. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности**

Общие сведения о предприятии. Ознакомление с квалификационными требованиями пекарь 2-3 разрядов, программой и порядком проведения производственного обучения.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма.

Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.

### **2. Приготовление дрожжевого теста изделия из него; хлеб пшеничный, формовой**

Подготовка сырья, приготовление теста, приготовление отделочного полуфабриката. Согласно производственных рецептур замес теста, разделка теста, формование изделий, растойка, выпечка.

### **3. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: ватрушки с различными начинками**

Подготовка сырья, приготовление теста, приготовление отделочного полуфабриката. Согласно производственных рецептур замес теста, разделка теста, приготовление начинок: из творога, сметаны, повидла. Формование изделий, растойка, выпечка.

### **4. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: хлеб праздничный**

Подготовка сырья, приготовление теста безопасным способом, приготовление отделочного полуфабриката. Согласно производственных рецептур замес теста, разделка теста. Формование изделий, растойка, выпечка.

### **5. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: булочки сдобные**

Подготовка сырья, приготовление теста, приготовление отделочного полуфабриката. Согласно производственных рецептур замес теста, разделка



теста. Формование изделий, расстойка, выпечка.

**6. Приготовление дрожжевого теста опарным способом: пироги и кулебяки с начинками**

Подготовка сырья, приготовление теста, приготовление отделочного полуфабриката. Согласно производственных рецептур замес теста, разделка теста, приготовление начинок: из капусты, грибов, рыбы, мяса. Формование изделий, расстойка, выпечка.

**7. Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление кекс весенний, майский, здоровье, куличи**

Подготовка сырья, приготовление теста безопарным способом, приготовление отделочного полуфабриката. Согласно производственных рецептур замес теста, разделка теста. Формование изделий, расстойка, выпечка.

**8. Приготовление дрожжевого слоёного теста изделия из него: слойка с повидлом, булочка слоёная**

Подготовка сырья, приготовление теста, приготовление отделочного полуфабриката. Согласно производственных рецептур замес теста, разделка теста. Формование изделий, расстойка, выпечка.

## Оценочные материалы

### Дисциплина «Экономика отрасли и предприятия»

#### Промежуточный контроль

#### Темы для дифференцированного зачета в форме теста

1. Актуальной задачей, стоящей перед хлебопекарной отраслью, является расширение ассортимента хлебобулочных изделий. Выпуск каких из ниже перечисленных изделий необходимо увеличить в первую очередь.

А 1: изделий массовых сортов;

А 2: изделий пониженной влажности;

А 3: диетических изделий;

А 4: мелкоштучных булочных и сдобных изделий;

А 5: изделий функциональной направленности.

2. По производственному профилю хлебопекарные предприятия делятся на несколько типов. Укажите, на каких предприятиях вырабатывается широкий ассортимент хлебобулочных изделий.

А 1: специализированные;

А 2: ассортиментные;

А 3: комбинированные.

3. Расположите в правильной последовательности этапы проектирования нового или реконструкции действующего предприятия.

А 1: разработка технического проекта;

А 2: предпроектные исследования;

А 3: разработка проектного задания;

А 4: составление рабочих чертежей.

4. Существует несколько типов проектирования. Назовите, при каком из перечисленных типов больший объем работ выполняется с помощью комплекса технических средств.

А 1: автоматический;

А 2: автоматизированный;

А 3: традиционный.

5. На хлебозаводах подача муки на производство осуществляется различными средствами. Выберите, какие средства из ниже перечисленных относятся к механическому транспорту.

А 1: нории;

А 2: питатели;

А 3: шнеки;

А 4: гибкие элементы;

А 5: цепной транспортер.

6. Известно несколько способов внутризаводского транспортирования муки. Какой из приведенных ниже способов используется в пекарнях малой мощности?

А 1: механический;

А 2: всасывающая система пневмотранспорта;

А 3: аэрозольтранспорт.



7. Размещение силосов и бункеров на территории склада осуществляется в соответствии с нормами технологического проектирования. Какое из перечисленных значений соответствует расстоянию между двумя смежными в ряду бункерами или силосами круглого сечения?

А 1: не менее 0,7 м;

А 2: не менее 0,5 м;

А 3: не менее 0,25 м;

А 4: не менее 1 м;

А 5: не менее 2 м.

8. Прием и хранение сырья осуществляют различными способами. Назовите, какой из перечисленных способов является наиболее предпочтительным для бесперебойной работы производства.

А 1: бестарный;

А 2: бестарный с предусмотрением тарного;

А 3: тарный.

«5» - 80% - 100% правильно отвеченных вопросов

«4» - 70% - 80% правильно отвеченных вопросов

«3» - 50% - 70% правильно отвеченных вопросов

Менее 50% правильно отвеченных вопросов отрицательная оценка.

### **Дисциплина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»**

#### Промежуточный контроль – зачет

#### Темы для подготовки к дифференцированному зачету в форме теста

1. Классификация микроорганизмов. Общая характеристика и важнейшие представители.

2. Строение клетки.

3. Характеристика бактерий.

4. Характеристика плесневых грибов.

5. Характеристика дрожжей



6. Характеристика ультрамикробов.
7. Химический состав микробной клетки.
8. Обмен веществ как главная особенность живого организма.
9. Питание микроорганизмов.
10. Дыхание микроорганизмов.
11. Спиртовое брожение.
12. Молочнокислое брожение.
13. Маслянокислое брожение.
14. Гниение : сущность, микроорганизмы-возбудители.
15. Влияние физических факторов на микроорганизмы.
16. Влияние химических факторов на микроорганизмы.
17. Влияние биологических факторов на микроорганизмы.
18. Распространение микроорганизмов и их роль в природе.
19. Микрофлора почвы.
20. Микрофлора воды.
21. Микрофлора воздуха.
22. Микрофлора тела человека.
23. Методика санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук.
24. Роль кишечной палочки как санитарно-показательного микроорганизма (ЛР)
25. Патогенные микроорганизмы.
26. Инфекция. Бактерионосительство.
27. Учение об иммунитете.
28. Микрофлора пищевых продуктов однородных групп.
29. Микробиологическое обоснование условий и сроков хранения и реализации, правила транспортировки кулинарной и кондитерской продукции.
30. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов.



31. Методика определения микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов, кулинарной продукции.
32. Гигиена и санитария.
33. Личная гигиена.
34. Производственная гигиена.
35. Медицинский контроль персонала предприятия общественного питания.
36. Пищевые инфекции.
37. Пищевые отравления микробного происхождения.
38. Пищевые отравления немикробного происхождения.
39. Гельминтозы
40. Методика анализа материалов расследования пищевых отравлений.(ПР)
41. Общие положения об охране окружающей среды.
42. Гигиена воздуха .
43. Гигиена водоснабжения.
44. Санитарно—гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных, торговых, административно-бытовых помещений.
45. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению.
46. Санитарно-гигиенические требования к конструкции и размещению торгово-технологического оборудования.
47. Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления оборудования, инвентаря, посуды, тары.
48. Гигиенические требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала.
49. Уборка помещений, виды и способы уборки, требования к уборочному инвентарю

50. Дезинфекция.
51. Дезинсекция и дератизация.
52. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.
53. Санитарные требования к условиям перевозки продовольственного сырья и продуктов питания.
54. Санитарные требования к приемке продовольственного сырья и продуктов питания.
55. Санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Гигиеническое обоснование оптимальных условий хранения продуктов.
56. Санитарные правила, условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
57. Санитарно-гигиенические требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья.
58. Гигиеническое обоснование санитарных условий процессов дефростации мороженых продуктов, приготовление мясного и рыбного фарша.
59. Санитарно-гигиеническая оценка различных способов тепловой обработки пищевых продуктов.
60. Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, холодных блюд
61. Санитарные требования к качеству фритюра.
62. Санитарные правила применения пищевых добавок.
63. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся кулинарной продукции.
64. Санитарные требования к контролю качества готовой продукции
65. Санитарные требования к процессам обслуживания посетителей и оказания различных видов услуг.
66. Методика разбора данных санитарно-бактериологического анализа



готовых блюд и кулинарных изделий.

67. Санитарное законодательство в пищевой промышленности.

«5» - 80% - 100% правильно отвеченных вопросов

«4» - 70% - 80% правильно отвеченных вопросов

«3» - 50% - 70% правильно отвеченных вопросов

Менее 50% правильно отвеченных вопросов отрицательная оценка.

## Дисциплина «Основы калькуляции и учета»

### Промежуточный контроль

#### Темы для подготовки к зачету в форме теста

1. Понятие о хозяйственном учёте, его виды.
2. Задачи бухгалтерского учета.
3. Измерители, предъявляемые к учёту.
4. Классификация документов.
5. Требования, предъявляемые к оформлению документа, способы исправления ошибок.
6. Понятие цены, виды цен.
7. План - меню, сборник рецептур блюд, сборник кулинарных блюд или изделий, калькуляционная карточка.
8. Порядок расчета калькуляции стоимости блюд на предприятии общественного питания.
9. Задачи и организация учёта сырья, товаров и тары в кладовых предприятий общественного питания.
10. Документальное оформление и учёт поступления продовольственных товаров и тары в кладовых предприятий общественного питания.
11. Документальное оформление и учёт отпуска продукции и товаров кладовых предприятий общественного питания.
12. Учёт продукции в местах хранения.

13. Товарные потери, порядок их оформления и списания.
  14. Учёт поступления сырья на производство.
  15. Учёт реализации и отпуска готовой продукции.
  16. Отчётность материально - ответственного лица на производстве.
  17. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производстве.
  18. Учёт движения специй и соли.
- «5» - 80% - 100% правильно отвеченных вопросов  
«4» - 70% - 80% правильно отвеченных вопросов  
«3» - 50% - 70% правильно отвеченных вопросов  
Менее 50% правильно отвеченных вопросов отрицательная оценка.

### **Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания»**

#### Промежуточный контроль

##### Типовой тест для дифференцированного зачета

1. Технологическая машина это:
  1. Устройство, которое состоит с источника движения, передаваемого и исполнительного механизма;
  2. Устройство, которое состоит с источника движения, передаваемого и исполнительного механизма, объединенных станиной или корпусом; +
  3. Машина, предназначена для передачи движения рабочим органом.
2. Рабочая камера предназначена для:
  1. Удержания продукта в положении удобном для обработки рабочим инструментом; +
  2. Хранения продукта длительное время;
  3. Включения работы машины.
3. Машина это:



1. Совокупность механизмов, которые исполняют целенаправленные движения для превращения энергии или для выполнения работы; +

2. Совокупность механизмов, которые передают движение к рабочему органу;

3. Совокупность механизмов, которые выполняют последовательные движения.

4. Техническое обслуживание это:

1. Действия, предназначены для измерений показаний состояния оборудования;

2. Действие или комплекс действий, направленных на поддержание оборудования в рабочем состоянии при его хранении и транспортировке; +

3. Специальное хранение не рабочего оборудования.

5. Виды ремонта работоспособности машин:

1. Текущий, внеплановый;

2. Внеплановый, запланированный;

3. Текущий, капитальный. +

6. Рентабельность это:

1. Показатель убыточности предприятия;

2. Показатель доходности предприятия; +

3. Показатель стоимости предприятия.

7. Монтаж это:

1. Совокупность действий связанных с распаковкой, установкой, подключением и принятия в эксплуатацию оборудования; +

2. Действия, предназначены для установки оборудования;

3. Совокупность действий направленных на демонтаж оборудования.

8. Магнитные пускатели это:

1. Устройства для временного включения питания на оборудование;

2. Устройства, предназначены для дистанционного включения, выключения и управление электропотребителями; +

3. Устройства, предназначены для дистанционного включения и выключения электроприборов.

9. Рубильник предназначен для:

1. Включения и выключения электроприборов; +

2. Включения и регулировки напряжения;

3. Выключения электроприборов.

10. Универсальный привод это:

1. Устройство для включения машины;

2. Совокупность электродвигателя и передаваемого механизма; +

3. Набор сменных механизмов.

11. Тепловые аппараты предназначены для:

1. Холодной обработки продуктов;

2. Тепловой обработки продуктов; +

3. Смешивания компонентов.

12. Эксплуатационная документация состоит с:

1. Требований по технике безопасности;

2. Паспорта оборудования;

3. Правил и порядка эксплуатации. +

13. Классификация кипятильников по способу действия:

1. Комбинированного действия;

2. Периодического действия;

3. Комбинированного и периодического действия. +

14. Классификация компрессоров холодильных машин по холодному агенту:

1. Фреоновые и аммиачные; +

2. Гелиевые;

3. Воздушные.



15. Какой емкости выпускаются пищеварительные перекидные котлы:
1. 100 л;
  2. 40 и 60 л; +
  3. 150 л и 200 л.
16. Как работают машины периодического действия:
1. Только в первой половине дня;
  2. Только по требованию руководства;
  3. Циклично. +
17. Классификация конденсаторов холодильных машин по способу охлаждения:
1. Газовое;
  2. Воздушное или водное; +
  3. Водное или гелиевое.
18. Величина напряжения для однофазных электродвигателей:
1. 110 В;
  2. 220 В; +
  3. 380 В.
19. До какой максимальной температуры подогреваются продукты в мармитах:
1. 1000С;
  2. 40-500С;
  3. 55-600С. +
20. Классификация теплового оборудования предприятий общественного питания:
1. По технологическому назначению; +
  2. По способу нагревания;
  3. По источнику тепла.
21. Какую самую низкую температуру обеспечивают низкотемпературные холодильные камеры:

1. От -160С до -180С; +
2. От -60С до -100С;
3. От 00С до -60С.

22. На каких предприятиях общественного питания используют малогабаритное модульное оборудование:

1. В ресторано-гостиничных комплексах;
2. В столовых больших предприятий;
3. В специализированных кафе и барах. +

23. Время хранения блюд в мармитах не должно превышать:

1. 5 часов;
2. 2 часа; +
3. 1 час.

24. Форсунка это:

1. Устройство для подачи топлива в камеру сгорания; +
2. Устройство для отвода углекислого газа;
3. Устройство для сжигания топлива.

25. Предназначение корпуса машины:

1. Для монтировки всех основных частей аппарата; +
2. Для защиты всех основных частей аппарата;
3. Для очищения всех основных частей аппарата.

26. Фритюрница это:

1. Аппарат для жарки овощей;
2. Аппарат для жарки полуфабрикатов в фритюре; +
3. Аппарат для жарки мяса.

27. Водонагреватели нагревают температуру до:

1. 1000С;
2. 960С; +
3. 900С.

28. Сублимация это:



1. Переход из твердого состояния в газообразный без жидкой фазы; +
2. Переход из жидкой фазы в газообразный и наоборот;
3. Переход из твердого состояния в жидкий.

29. Какую форму имеет дно фритюрницы:

1. Круга;
2. Квадрата;
3. Срезанной пирамиды. +

30. Сатуратор – аппарат для сатурации:

1. Воды;+
2. Овощей;
3. Воздуха.

«5» - 80% - 100% правильно отвеченных вопросов

«4» - 70% - 80% правильно отвеченных вопросов

«3» - 50% - 70% правильно отвеченных вопросов

Менее 50% правильно отвеченных вопросов отрицательная оценка.

## **Дисциплина «Товароведение пищевых продуктов»**

### Промежуточный контроль

Темы для дифференцированного зачета в форме теста.

1. Пищеварительная система. Строение и функции желудочно-кишечного тракта.
2. Пищеварение в ротовой полости. Влияние вкуса и аромата на процесс пищеварения в ротовой полости. Роль слюны в обеспечении начального процесса пищеварения.
3. Строение желудка. Химический состав и роль желудочного сока в процессе пищеварения.
4. Пищеварение в 12-перстной кишке. Влияние поджелудочного сока и желчи на пищеварение в тонком кишечнике. Факторы, влияющие на тонус кишечника

5. Переваривание пищи в толстом кишечнике. Влияние микрофлоры кишечника на процесс пищеварения.
6. Факторы, влияющие на усвоение пищи в разных отделах пищеварительного тракта.
7. Влияние на органы пищеварения характера и режима питания.
8. Усвоение белков растительного и животного происхождения. Факторы, влияющие на их усвоение.
9. Энергетические затраты организма. Факторы, влияющие на объем энергозатрат (пол, возраст, интенсивность мышечной работы).
10. Характеристика групп интенсивности труда (1-5 группы). Нормы потребления пищевых веществ.
11. Физиологическая роль белков, критерий оценки их биологической полноценности (метод сравнения с «идеальным белком» - аминокислотный скор).
12. Потребность организма в белке. Доля белков животного происхождения в рационе различных групп населения. Источники белка. Нормы потребления.
13. Жиры как источник энергии и пластического материала. Жиры животного и растительного происхождения, характеристика их физиологической ценности.
14. Нормы потребности в жирах в питании различных возрастных групп населения. Влияние избыточного количества жиров в рационе на здоровье человека.
15. Углеводы как источники энергии. Пластическая роль углеводов. Источники углеводов.
16. Значение и доля крахмала в питании человека. Роль пищеварительных волокон в рационе питания. Химическая природа, источники пищеварительных волокон.
17. Нормы потребностей в углеводах для различных групп населения. Доля простых и сложных углеводов в рационе здорового человека.



18. Физиологическая роль витаминов в организме. Водорастворимые витамины (В1, В2, РР, В3, С), источники, рекомендуемые нормы потребления.
19. Жирорастворимые витамины (А, Д, Е), источники, рекомендуемые нормы потребления.
20. Физиологическая роль минеральных веществ. Макро- (Na, К, Са, Р) и микроэлементы (Fe, Си и др.).
21. Понятие о рациональном питании. Принципы рационального питания. Сбалансированный пищевой рацион.
22. Роль рационального питания в обеспечении здоровья населения и профилактики заболеваний.
23. Режимы питания, и их значение для сохранения здоровья. Связь нарушения режима питания с различными заболеваниями.
24. Требования к меню основных приемов пищи (завтрак, обед, ужин) с физиологической точки зрения. Значение ассортимента пищевых продуктов в суточном рационе.
25. Особенности рационального питания детей и подростков. Продукты и блюда, рекомендуемые в питании детей.
26. Особенности питания студентов. Физиологическая роль белков животного происхождения, витаминов в питании студентов.
27. Питание лиц пожилого возраста, особенности питания, направленного на профилактику старения. Режим питания.
28. Питание людей умственного труда. Особенности питания при малоподвижном образе жизни.
29. Диетическое питание. Режимы питания. Характеристика продуктов, рекомендуемых для диетического питания. Способы тепловой обработки продуктов, запрещенных для использования в диетическом питании. Характеристика диет 1,2,5,7/10, 8,9,15.
30. Лечебно-профилактическое питание (ЛПП). Характеристика рационов.

ЛПП: №1, №2, №3, №4, №5.

31. Классификация продовольственных товаров.

32. Качество продовольственных товаров.

33. Методы определения качества продовольственных товаров

34. Хранение продовольственных товаров

35. Стандартизация, сертификация, штрих-код. Маркировка продовольственных товаров

36. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов

37. Рыба и рыбные продукты . Химический состав и пищевая ценность рыбы.

38. Мясо и мясные продукты . Химический состав и пищевая ценность мяса.

39. Качество пищевых продуктов и методы его определения. Показатели качества.

40. Органолептический метод определения качества продуктов. Балльная оценка и ее сущность.

41. Размещение продовольственных товаров на хранение.

42. Современные способы обеспечения правильной сохранности и расхода продуктов на производстве. Методы контроля.

43. Государственный и ведомственный контроль и надзор за качеством сырья, готовой продукции.

44. Методика оценки качества сырья.

45. Организация процессов контроля расхода и хранения продуктов.

«5» - 80% - 100% правильно отвеченных вопросов

«4» - 70% - 80% правильно отвеченных вопросов

«3» - 50% - 70% правильно отвеченных вопросов

Менее 50% правильно отвеченных вопросов отрицательная оценка.

**Дисциплина «Технология хлеба и хлебобулочных изделий»**



## Промежуточный контроль

### *Дифференцированный зачет*

Темы для теоретической части зачета в форме теста

1. Этапы процесса производства хлебобулочных изделий. Назначение отдельных этапов.
2. Способы приготовления ржаного теста.
3. Выход хлеба. Технологические затраты и потери хлебопекарного производства, пути их снижения.
4. Ассортимент хлебобулочных изделий, его совершенствование.
5. Процессы, протекающие при "созревании" теста. Сущность спиртового брожения теста.
6. Биологическая ценность хлеба и пути её повышения.
7. Химический состав муки. Процессы, протекающие при замесе теста.
8. Приготовление жидких дрожжей.
9. Процессы, происходящие при выпечке теста хлеба.
10. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Методы определения.
11. Разделка теста. Процессы, протекающие при разделке.
12. Биохимические и хлебопекарные свойства муки из зерна, поврежденного клопом -черепашкой. Способы улучшения качества хлеба.
13. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству хлеба.
14. Сущность молочнокислого брожения теста и его значение для свойств теста и качества хлеба.
15. Черствение хлеба. Способы замедления черствения хлеба.
16. Процессы, происходящие при хранении муки. Способы ускорения созревания муки.
17. Витаминная ценность хлеба и пути её повышения.
18. Поверхностно - активные вещества, применяемые в качестве улучшителей в хлебопечении.

19. Понятие о рецептуре пшеничного и ржаного теста. Соотношение и роль в тесте отдельных видов сырья.
  20. Газообразующая способность муки. Углеводно - амилазный комплекс муки и его роль в процессе приготовления хлеба.
  21. Ферментные препараты микробного и растительного происхождения, применяемые в хлебопечении.
  22. Белково - протеиназный комплекс муки и его роль в процессе приготовления хлеба.
  23. Методы определения качества хлеба.
  24. Применение хлебопекарных комплексных улучшителей.
  25. Способы приготовления пшеничного теста.
  26. Минеральная ценность хлеба и пути её повышения.
  27. Болезни хлеба и способы их предотвращения.
  28. Хлебопекарные дрожжи (прессованные, сушеные, дрожжевой концентрат). Показатели качества, применяемые дозы.
  29. Хлебопекарные свойства ржаной муки. Роль кислотности при приготовлении ржаного хлеба.
  30. Биохимические и хлебопекарные свойства муки из проросшего зерна.
  31. Способы улучшения качества хлеба
- «5» - 80% - 100% правильно отвеченных вопросов  
«4» - 70% - 80% правильно отвеченных вопросов  
«3» - 50% - 70% правильно отвеченных вопросов  
Менее 50% правильно отвеченных вопросов отрицательная оценка.

### **Итоговый контроль**

### **Квалификационный экзамен**

Теоретическая часть в форме теста

Типовой тест для экзамена



К булочным изделиям относятся ... .

- а) батоны нарезные из пшеничной муки высшего сорта, массой 0,5 кг;
- б) батоны из пшеничной муки второго сорта, массой 0,5 кг;
- в) калач саратовский из пшеничной муки первого сорта, массой 0,75 кг.

4.

К группе изделий пониженной влажности относятся ... .

- а) батоны нарезные из пшеничной муки высшего сорта;
- б) сушки лимонные из пшеничной муки высшего сорта;
- в) бублики простые из пшеничной муки первого сорта.

5.

Содержание сахара и жира в сдобных изделиях ... .

- а) 14% и более к массе муки;
- б) 10% и менее к массе муки.

1. Назовите этапы процесса производства хлебобулочных изделий.

2. Хранение и подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство.

3. Какие операции входят в понятие “разделка теста”?

4. Назначение предварительной (промежуточной) расстойки.

5. Назовите технологические параметры в шкафах окончательной расстойки.

6. С какой целью производят обминку теста?

1. К основным видам сырья при производстве хлебобулочных изделий относятся ... .

- а) мука;
- б) вода;
- в) дрожжи;
- г) сахарный раствор.

3. Назначение

операции закатки тестовых заготовок ... .

- а) придание определенной формы тестовым заготовкам;

б) улучшение реологических свойств теста.

4. К дополнительным видам сырья при производстве хлебобулочных изделий относятся ... .

а) вода;

б) маргарин;

в) сахарный раствор.

5. Цель предварительной расстойки тестовых заготовок ... .

а) релаксация;

б) увеличение объема.

1. Хлебопекарные прессованные дрожжи нуждаются в активации, если их подъемная сила ... .

а) 70 минут;

б) 90 минут.

2. При приготовлении формового хлеба из пшеничной муки 1 сорта предпочтительно использовать ... .

а) прессованные дрожжи;

б) жидкие дрожжи.

3. Более экономически выгодным считается хранение муки ... .

а) бестарно, в силосах;

б) тарно, в мешках.

4. Количество воды вносимое при замесе теста зависит ... .

а) от сорта муки;

б) выхода муки;

в) влажности муки;

г) от содержания в тесте сахара и жира.

5. Для определения силы муки применяются методы ... .

а) растяжимости клейковины;

б) пробной лабораторной выпечки.

7. Свойства, которые придает парафин



драже.

- а) блеск;
- б) водонепроницаемость;
- в) гладкость;
- г) шероховатость.

8. Корпуса драже относящиеся к твердо- корпусным.

- а) помадные;
- б) карамельные;
- в) фруктовые;
- г) ликерные.

9. Рецептатура карамельной массы для халвы (соотношение сахара - песка и карамельной патоки).

- а) 100:50;
- б) 100:100;
- в) 100:125;
- г) 100:200.

10. Пенообразователи в производстве халвы.

- а) экстракт мыльного корня;
- б) экстракт солодкового корня;
- в) экстракт лакричного корня;
- г) белок куриного яйца.

23. Химический разрыхлитель, используемый при производстве мучных кондитерских изделий, являющийся наиболее эффективным.

- а) двууглекислый натрий;
- б) углекислый аммоний;
- в) углеаммонийная соль;
- г) соль пищевой кристаллической кислоты.

24. Фактор, способствующий увеличению объема тестовых заготовок (для сахарного и затяжного печенья) при выпечке.

- а) дрожжевое брожение;
- б) повышение температуры среды пекарной камеры;
- в) продолжительность выпечки;
- г) разложение химически  
х разрыхлителей.

25. Режимы замеса заварного пряничного теста.

- а) влажность теста 23,5-25,5%; t теста 29-30 С; длительность замеса 30 минут;
- б) влажность теста 20 - 22%; t теста 20 – 22 С; длительность замеса 10 минут;
- в) влажность теста 13 - 17%; t теста 22 – 28 С; длительность замеса 15 минут;
- г) влажность теста 58 - 65%; t теста 20 С; длительность замеса 18 секунд.

26. Способ формования пряничного теста.

- а) штампование;
- б) отсадка;
- в) прокатка;
- г) отливка.

Приготовление теста для одного вида х/б изделий по готовому рецепту и под руководством преподавателя.