

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алтынова Надежда Витальевна

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Дата подписания: 23.01.2026 16:10:47

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

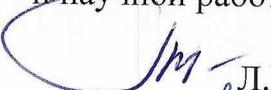
Уникальный программный ключ: «Чувашский государственный аграрный университет»

462c2135e66a27da081de929bee6129e7d2f3758

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе


Л.М. Иванова
01 сентября 2025 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТИМ СЛУЖАЩИХ**

«ПЕКАРЬ 2-ГО РАЗРЯДА»

144 часа

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета биотехнологий
и агрономии



А.Г. Ложкин

Заведующий
центром обеспечения
качества образования



О.В. Федорова

Чебоксары 2025г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Пояснительная записка

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих «Пекарь 2-го разряда» (далее - программа профессионального обучения, программа) предусматривает изучение основных аспектов технологии хлебопечения, включая организацию производства, работу с тестом, методы выпечки, нормы и стандарты качества продукции, технику безопасности и охрану труда. Особое внимание уделяется развитию практических навыков, формированию культуры производства и обеспечению высокого уровня профессионализма будущих специалистов.

Процесс обучения построен таким образом, чтобы обеспечить последовательное и комплексное освоение материала, необходимое для полноценного трудоустройства и дальнейшего карьерного роста в хлебопекарной отрасли. После окончания программы выпускники смогут уверенно справляться с обязанностями пекаря 2-го разряда, обеспечивая стабильность и высокое качество выпускаемой продукции.

Программа профессионального обучения направлена на подготовку квалифицированных кадров, обладающих знаниями и навыками, необходимыми для эффективной работы в хлебопекарной отрасли. Основная цель программы - обеспечение обучающихся всеми нужными теоретическими знаниями и практическими умениями, требуемыми для качественного исполнения работ в рамках профессии пекаря.

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

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

Характеристика работ. Ведение процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации. Смазка и укладка изделий на лотки, вагонетки, транспортер.

Отбраковка изделий. Транспортировка вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки. Проверка состояния лотков. Смазка форм вручную.

1.2. Цель реализации программы

Цель программы: подготовка высококвалифицированных специалистов-пекарей второго разряда, владеющих необходимыми знаниями и умениями для осуществления трудовой деятельности в хлебопекарной отрасли.

Задачи: изучить технологические инструкции для производства хлебобулочных изделий; изучить технологии изготовления различных видов теста; изучить технологические параметры и режимы разделки, расстойки и выпечки различных видов хлебобулочных изделий; уметь производить технологические расчеты рецептуры; знать правила, сроки хранения хлебобулочных изделий на предприятии.

1.3. Характеристика профессиональной деятельности

Результатом освоения программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в соответствии с требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Слушатель, освоивший программу, должен обладать следующими профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности, на который ориентирована программа:

- способен выполнять инструкции и задания пекаря по организации рабочего места (ПК-1);
- способен выполнять задания пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий (ПК-2).

Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе, включает совокупность операций, процессов, способов деятельности, направленных на совершенствование технологии производства хлебобулочных изделий.

Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности являются:

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

1.4. Требования к результатам освоения программы

Слушатель, успешно завершивший обучение по данной программе, должен знать:

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

Слушатель, успешно завершивший обучение по программе, должен уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции;
- 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 требования охраны труда;
- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.

Слушатель, успешно завершивший обучение по программе, должен иметь навыки (трудовые действия):

- подготовки к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места;
- поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;
- проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;
- упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;
- процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции;
- порционирования (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса.

1.5. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы

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

1.6. Трудоемкость обучения

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

Возможно обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой программы профессионального обучения. Форма обучения: очная (без отрыва от работы).

1.7. Форма обучения и режим занятий

Форма обучения: очная.

Режим занятий: от 2 до 4 часов в день.

Квалификация, присваляемая выпускникам: «Пекарь 2-го разряда»

Особенности (принципы) построения программы профессионального обучения:

- модульная структура программы;
- в основу проектирования программы положен компетентностный подход;
- применение современных образовательных технологий, инновационных методов обучения (практико-ориентированная технология, инновационно-действенное обучение, методы анализа конкретных ситуаций);

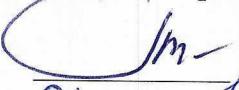
- выполнение комплексных (сквозных) учебных заданий, требующих практического применения знаний и умений, полученных в ходе изучения логически связанных дисциплин (модулей);
- возможность формирования индивидуальной траектории обучения;
- использование информационных и коммуникационных технологий, в том числе современных систем технологической поддержки процесса обучения, обеспечивающих комфортные условия для обучающихся, преподавателей;
- использование активных методов обучения (технологии групповой деятельности);
- обучение в рамках образовательной программы реализует специально обученные (прошедшие стажировку, имеющие сертификаты) преподаватели, сотрудники профильных перерабатывающих предприятий.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной
и научной работе


Л.М. Иванова
01 сентября 2025 г.

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

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

Срок обучения: 2 месяца.

Форма обучения: очная.

Режим занятий: от 2 до 4 часов в день.

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

Руководитель программы

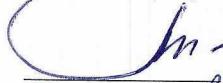

Е.С. Ятрущева

Декан факультета биотехнологий и агрономии


А.Г. Ложкин

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной
и научной работе


Л.М. Иванова
01 сентября 2025 г.

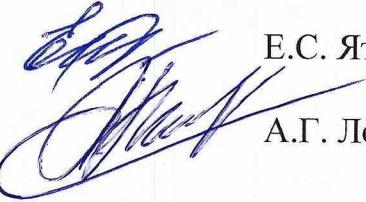
**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТИМ СЛУЖАЩИХ
«ПЕКАРЬ»**

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей), разделов и тем	Всего часов	в том числе		Форма контроля
			лекции	практические занятия	
A	1	2	3	4	6
1.	Охрана труда	6	6	0	зачет
1.1	Человеческий фактор в обеспечении безопасности и охраны труда	4	2	-	Изучение нормативно-технической документации. Опрос.
1.2	Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда	4	2	-	Изучение нормативно-технической документации. Опрос.
1.3	Основы медицинских знаний и здорового образа жизни	4	2	-	Изучение нормативно-технической документации. Опрос.
2.	Характеристика основного и дополнительного сырья для приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий.	6	6	0	зачет
2.1	Прием, хранение и подготовка основного сырья	3	3		Изучение нормативно-технической документации.

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей), разделов и тем	Всего часов	в том числе		Форма контроля
			лекции	практические занятия	
A	1	2	3	4	6
					Опрос.
2.2	Прием, хранение и подготовка дополнительного сырья.	3	3		Изучение нормативно-технической документации. Опрос.
3	Технология приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий.	36	4	32	зачет
3.1	Приготовление бездрожжевых изделий (пряничные фигурки).	12	2	10	Опрос, тестирование, практические задания
3.2	Приготовление дрожжевого пшеничного хлеба с различными добавками, пряностями.	14	2	12	Опрос, тестирование. практические задания
3.3	Приготовление мелкоштучных изделий, с начинкой и без начинки (фруктовые, ягодные и т.д.)	10	-	10	Опрос, тестирование, практические задания
4	Технология приготовления слоенных и пикантных изделий.	26	4	22	зачет
4.1	Методы приготовления пикантных изделий. Ассортимент приготовления пикантных пирогов (киш-лорен классический и в ассортименте).	12	2	10	Опрос, тестирование, практические задания
4.2	Особенности приготовления слоенного бездрожжевого и дрожжевого теста.	14	2	12	Опрос, тестирование, практические задания
5	Технология оформления и декорирования хлебобулочных изделий. Пасхальная и рождественская выпечка	28	4	24	зачет
5.1	Технология приготовления и декорирование хлеба.	6	-	6	Опрос, тестирование, практические задания
5.2	Технология приготовления и декорирование плетеных изделий.	10	4	6	Опрос, тестирование, практические задания
5.3	Технология приготовления и декорирование каравая.	6	-	6	Опрос, тестирование, практические задания
5.4	Технология приготовления и декорирование сдобных изделий. Пасхальная и рождественская выпечка	6	-	6	Опрос, тестирование, практические задания
6	Технология приготовления	30	6	24	зачет

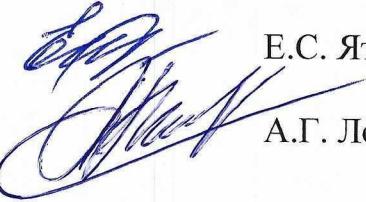
№ п/п	Наименование дисциплин (модулей), разделов и тем	Всего часов	в том числе		Форма контроля
			лекции	практические занятия	
A	1	2	3	4	6
	национальных хлебобулочных изделий				
6.1	Особенности приготовления итальянской лепешки - «Фокачча»	10	2	8	Опрос, тестирование, практические задания
6.2	Особенности приготовления турецких бубликов «Симмиты»	10	2	8	Опрос, тестирование, практические задания
6.3	Особенности приготовления «Грессини»	10	2	8	Опрос, тестирование, практические задания
7.	Специфика трудоустройства обучающихся в составе студенческих отрядов	6	6	-	зачет
	Квалификационный экзамен	6		6	Экзамен
	Итого	144	36	108	

Руководитель программы



Е.С. Ятрушева

Декан факультета биотехнологий и агрономии



А.Г. Ложкин

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Учебные недели						
1	2	3	4	5	6	7
T	T	T	T	T	T	П
-	П	П	П	П	П	Э

Условные обозначения

Л – лекции

П – практические занятия

Э – квалификационный экзамен

4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, КУРСОВ, МОДУЛЕЙ

4.1. АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ МОДУЛЯ 1. ОХРАНА ТРУДА

Данный модуль направлен на изучение законодательных норм, стандартов и процедур, обеспечивающих безопасность сотрудников на рабочем месте.

Цель модуля заключается в формировании понимания важности соблюдения нормативных актов и инструкций по охране труда, предупреждении несчастных случаев и обеспечении здоровья персонала. В рамках курса рассматриваются ключевые аспекты защиты трудящихся, включая меры предосторожности при эксплуатации оборудования, использование индивидуальных средств защиты, профилактику аварийных ситуаций и обеспечение санитарно-гигиенических условий труда.

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

Модуль предназначен для ознакомления слушателями с характеристиками основного и дополнительного сырья, используемого в процессе приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Целью модуля является формирование четкого представления о свойствах каждого вида сырья, особенностях его подбора и влиянии на конечный продукт.

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

Модуль посвящён изучению современных технологических процессов приготовления различных типов хлебобулочных изделий, включая бездрожжевую, дрожжевую и сдобную выпечку.

Основной целью модуля является формирование у обучающихся глубокого понимания последовательности операций, особенностей каждого этапа производства и факторов, влияющих на качество и внешний вид изделий.

В ходе обучения слушатели получат представление о видах тестоведения, этапах расстойки и формовки изделий, а также особенностях тепловой обработки разных категорий продукции. Особое внимание уделяется обучению искусству сочетания различных видов теста и выбору оптимальной температуры выпечки для каждой группы изделий.

Программой предусмотрено знакомство с классическими рецептами традиционных русских хлебобулочных изделий, такими как ржаной хлеб, каравай, пряники и булочки, а также освоение передовых методик приготовления инновационных видов выпечки.

Модуля 4. «Технология приготовления слоенных и пикантных изделий»

Модуль представляет собой подробное руководство по освоению технологии приготовления уникальных слоевых и пикантных хлебобулочных

изделий. Курс разработан специально для тех, кто хочет изучить секреты многослойных текстур и освоить искусство приготовления необычных вкусов и ароматов в изделиях.

Основной задачей модуля является передача слушателям ключевых навыков и приемов, позволяющих воспроизводить изделия сложной структуры и вкуса. Слушатели узнают о специфике замешивания слоеного теста, особенностях его раскатывания и формовки, правилах работы с разнообразными специями и приправами, создающими уникальные гастрономические ощущения.

Модуля 5. «Технология оформления и декорирования хлебобулочных изделий»

Модуль представляет собой комплексную программу обучения, направленный на развитие навыков оформления и декорирования хлебобулочных изделий.

Основная задача модуля - передать слушателям знания и умения, позволяющие создать привлекательные, эстетически выразительные изделия, способные привлечь внимание покупателей и подчеркнуть уникальность продукции производителя.

Модуля 6. «Технология приготовления национальных хлебобулочных изделий»

Модуль посвящен изучению традиций и технологий приготовления национальных хлебобулочных изделий различных регионов мира.

Его основная цель - расширение кругозора слушателей и обогащение их профессиональными знаниями о многообразии культур хлебопечения, характерных для разных стран и народов.

Программа модуля построена таким образом, чтобы слушатели могли ознакомиться с типичными приемами и методами приготовления традиционной русской, французской, итальянской, немецкой, армянской, грузинской и восточной выпечки.

4.2. СОДЕРЖАНИЕ

Модуль 1. «Охрана труда»

Тема 1.1. Человеческий фактор в обеспечении безопасности и охраны труда.

Понятие охраны труда, личной и производственной санитарии. Понятие о горении и пожаре. Причины возникновения, меры предупреждения пожаров и взрывов. Организация пожарной безопасности предприятий. Основные способы тушение пожаров

Тема 1.2. Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда.

Виды нормативно правовых актов. Система стандартов безопасности труда. Локальные нормативные акты организаций. Ответственность за нарушения требований по безопасности труда. Расследование и учет

несчастных случаев на производстве. Источники механических опасностей. Методы и средства защиты от опасностей механического происхождения. Требование безопасности эксплуатации механического оборудования и организации рабочих мест. Применение средств индивидуальной и коллективной защиты от опасностей механического происхождения

Тема 1.3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

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

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена.

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

Тема 2.1. Прием, хранение и подготовка основного сырья.

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

Тема 2.2. Прием, хранение и подготовка дополнительного сырья.

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

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена.

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

Тема 3.1 Приготовление бездрожжевых изделий (пряничные фигурки).

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

Тема 3.2 Приготовление дрожжевого пшеничного хлеба с различными добавками, пряностями.

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

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

Использование различных видов начинок в производстве хлебобулочных изделий.

Перечень практических занятий

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

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена.

Модуль 4. «Технология приготовления слоенных и пикантных изделий»

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

Пикантные, пряные начинки для кишей. Разные виды теста.

Тема 4.2 Особенности приготовления слоенного бездрожжевого и дрожжевого теста.

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

Перечень практических занятий

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

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена.

Модуль 5. «Технология оформления и декорирования хлебобулочных изделий»

Тема 4.1 Технология приготовления и декорирование хлеба.

Способы декорирования хлеба. Использование различных методик декорирования.

Тема 4.2 Технология приготовления и декорирование плетеных изделий.

Характеристика теста для плетеных изделий. Способы плетения.

Тема 4.3 Технология приготовления и декорирование каравая.

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

Тема 4.4 Технология приготовления и декорирование сдобных изделий. Пасхальная и рождественская выпечка.

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

Перечень лабораторно-практических занятий

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

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена.

Модуль 6. «Технология приготовления национальных хлебобулочных изделий»

Тема 6.1 Особенности приготовления итальянской лепешки - «Фокаччо». Рецептура. Технология приготовления. Начинки.

Тема 6.2 Особенности приготовления турецких бубликов «Симмиты». Рецептура. Технология приготовления. Начинки.

Тема 6.3 Особенности приготовления «Грассини». Рецептура. Технология приготовления. Начинки.

Перечень лабораторно-практических занятий

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

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена.

Тема 7. Специфика трудоустройства обучающихся в составе студенческих отрядов.

Специфика трудоустройства обучающихся в составе студенческих отрядов обусловлена сочетанием временного характера занятости, гибкости графика, возможностью накопления трудового стажа.

5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1. Кадровые условия реализации программы

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на иных условиях.

Квалификация педагогических работников университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам.

5.2. Материально-технические условия реализации программы:

Для проведения занятий по профессиональной подготовки квалификации «Пекарь» используется лекционная аудитория учебной научно-производственной лаборатории по хлебопечению ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ, оснащенная презентационным оборудованием (ноутбук, проектор, доска). Практические занятия проходят в учебной научно-производственной лаборатории по хлебопечению Университета, оборудованной технологическим оборудованием, приборами, мелкой посудой, необходимыми для производства хлебобулочной продукции.

5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Нормативные источники:

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

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

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

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

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

Нормативно-технологическая документация:

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

Основная литература

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Дополнительная литература

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

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

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

4. Родионова, О.М. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 441 с. -

(Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-01569-0. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://biblioonline.ru/bcode/437147>

Электронные ресурсы

1. Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.<http://e.lanbook.com>
2. Электронный каталог Научной библиотеки Университета <http://www.academy21.ru/nauchnaja-biblioteka/>

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

Контроль и оценка достижений слушателей

Контроль и оценка достижений слушателей включает текущий контроль результатов образовательной деятельности, промежуточную и итоговую аттестацию с целью проверки уровня сформированности профессиональных компетенций в соответствии с квалификационными требованиями.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется в процессе проведения лабораторных занятий в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- зачет или дифференцированный зачет по отдельной учебной дисциплине.

При проведении зачета требуемый уровень подготовки слушателя фиксируется словом «зачтено». При проведении дифференцированного зачета и экзамена уровень подготовки слушателя оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Итоговая аттестация результатов подготовки выпускников осуществляется в форме квалификационного экзамена с участием представителя работодателя.

Организация итоговой аттестации выпускников

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по программе профессиональной подготовки и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, уровня квалификации по профессии рабочих. Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих

Квалификационный экзамен оформляется протоколом с выставлением итоговых оценок: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно»

В случае успешного прохождения слушателем квалификационных испытаний ему по решению аттестационной (квалификационной) комиссии присваивается соответствующая квалификация и принимается решение о выдаче ему свидетельства о профессии рабочего, должности служащего.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программой.

Примерный перечень теоретических вопросов, тестовых и практических заданий квалификационного экзамена

Вопросы для оценки знаний теоретического курса

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

Вопросы на оценку понимания и умений

1. Перечислите основные операции отделки поверхности тестовых заготовок.
2. Как осуществляют надрезку подового хлеба?
3. Под каким углом держат нож при нанесении надрезов на поверхность тестовых заготовок для батонов нарезных, подмосковных, студенческих?
4. Для придания глянца готовым изделиям наносят ...?

5. Перечислите основные отделочные полуфабрикаты хлебопекарного производства?
6. Что такое слоеное тесто?
7. Виды слоеного теста.
8. Как осуществляется разделка слоеного теста?
9. Сущность приготовления слоеного теста 2 способами.
10. В чем заключается особенность приготовления слоеного теста?
11. Какие процессы протекают в тестовой заготовке при выпечке?
12. В результате каких процессов происходит образование корки на поверхности тестовой заготовки при выпечке?
13. Какие процессы приводят к образованию мякиша хлебобулочных изделий?
14. Что такое упек?
15. Что собой представляет режим выпечки? Как он регулируется?
16. Как определяется готовность хлебобулочных изделий?
17. Какие хлебопекарные формы используют для выпечки хлеба?
18. Глазирование сдобных изделий. Виды глазури. Схема декорирования сдобных изделий.
19. Приготовление сахарного сиропа для теста.
20. Способы плетения.

Образцы тестовых заданий для промежуточной аттестации (зачета)

1. Тесто – это полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путем замеса ...
 - 1) муки, воды, опары или закваски и дополнительного сырья;
 - 2) муки, воды и опары;
 - 3) муки, воды, дрожжей, закваски и дополнительного сырья;
 - 4) муки, воды, опары или закваски и дополнительного сырья;
2. Какова доза внесения дрожжей в опару для приготовления сдобного теста?
 - 1) 7-8 %;
 - 2) 2-4 %;
 - 3) 10-12 %;
 - 4) 0,5-,8 %.
3. Сколько этапов включает технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий?
 - 1) 5;
 - 2) 3;
 - 3) 6;
 - 4) 7.
4. Какие из данных способов не относятся к способам приготовления ржаного теста на жидкой закваске?

1) Саратовская;

2) Ивановская;

3) созданная ВНИИХП;

4) традиционная.

5. Сколько часов бродит тесто на опаре?

1) 1-2 ч;

2) 1,5-2 ч;

3) 2-3 ч;

4) 0,5 ч.

6. В жидкой опаре содержится ... % муки от общей массы ее в тесте.

1) 27-30;

2) 30-35;

3) 40;

4) 50

7. Для приготовления ржаного теста используют:

1) опарный способ;

2) способ приготовления на густой закваске;

3) способ приготовления на густой опаре;

4) способ приготовления на жидкой опаре

8. Какой массы изготавливают тестовые заготовки батонообразной формы из пшеничной муки?

1) 0,5-1 кг;

2) 1-2 кг;

3) 0,1-1 кг;

4) 0,2 -1кг.

9. Охлажденные слоёные куски теста после отлёжки раскатывают в продолговатую лепешку толщиной:

1) 15-25 мм;

2) 5-8 мм;

3) 5-10 мм;

4) 15-20 мм.

10. Сколько времени должны находиться в состоянии покоя округленные куски теста при предварительной расстойке?

1) 5-8 мин;

2) 10-20 мин;

3) 60 мин;

4) 45 мин.

11. Какова продолжительность предварительной расстойки тестовых заготовок?

1) 10-15 мин;

2) 5-8 мин;

3) 15-20 мин;

4) 30 мин.

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

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

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

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

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

- 1) 160-180 $^{\circ}$ С;
- 2) 200-280 $^{\circ}$ С;
- 3) 120-190 $^{\circ}$ С;
- 4) 100-280 $^{\circ}$ С.

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

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

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

- 1) 150-1600С и 70-80%;
- 2) 200-2500С и 75-80%;
- 3) 180-2000С и 85-90%; 4) 150-1800С и 65-70%.

17. Изделия, имеющие небольшую массу и толщину выпекаются при:

- 1) высокой температуре;
- 2) низкой температуре;
- 3) с чередованием высокой и низкой температуры;
- 4) средней температуре.

18. Обжарка производится при температуре ... в течение ...?

- 1) 300-320 С и 4-5 мин;
- 2) 250-300 С и 6-8 мин;
- 3) 350 С и 10 мин;
- 4) 280 С и 1-2 мин.

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

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

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

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

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

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

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

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

23. Каких способов защиты от шума не существуют?

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

24. Какие организационные мероприятия обеспечивают безопасность работ в электроустановках?

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

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

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

Критерии оценивания в ходе проведения промежуточной аттестации (зачета)

Оценка	Критерии
Если зачет проходит с использованием зачетных карточек	
Зачтено	<p>Слушатель показывает достаточный уровень компетентности, знания лекционного материала, учебной и методической литературы. Уверенно и профессионально, грамотным языком, ясно, четко и понятно излагает состояние и суть вопроса.</p> <p>Знает нормативно-законодательную и практическую базу.</p> <p>Слушатель показывает достаточный уровень профессиональных знаний, свободно оперирует понятиями, методами оценки принятия решений, имеет представление о междисциплинарных связях, увязывает знания, полученные при изучении различных дисциплин, умеет анализировать практические ситуации.</p> <p>Ответ построен логично, материал излагается хорошим языком, привлекается информативный и иллюстративный материал.</p> <p>Вопросы, задаваемые членами комиссии, не вызывают существенных затруднений.</p>
Если зачет проходит в виде тестирования	
Зачтено	Если процент верных ответов равен или более 60 %
Не зачтено	Если процент верных ответов составляет менее 60 %

Перечень вопросов квалификационного экзамена

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

Примерный перечень заданий теоретической части квалификационного экзамена

1. Формовой хлеб имеет вогнутую корку и неравномерную пористость. Определить причину дефекта, вызванного неправильной разделкой и предпринять меры по ее устранению.
2. Формовой хлеб имеет сильно выпуклую верхнюю корку, подорванную с двух сторон, мякиш хлеба недостаточно эластичный. Определить причину

дефекта, вызванного неправильной разделкой и предпринять меры по ее устранению.

3. Емкость дежи тестомесильной машины 80 л. Вам нужно замесить тесто для бородинского хлеба. Сколько нужно загрузить ржаной обойной муки в дежу, если норма муки на 100 л составляет 41 кг?

4. Определить фактический выход хлеба формового, если за одну смену из 5000 кг муки выработано 3500 шт. хлеба массой 0,7 кг; при этом переработано 90 кг панировочных сухарей.

5. Вы - пекарь в одной из пекарен города. При изготовлении булочного изделия «Плетенка с маком», жгуты из тестораскаточно-закаточной выходят разной толщины. В результате изделия получаются неправильной формы. *В чем причина дефекта таких изделий?*

6. Вы - пекарь на предприятии города. При изготовлении хлеба формового из пшеничной муки, после выпечки хлеб вышел с подрывами на боковой поверхности, верхняя корочка выпуклая. В чем причина дефекта изделия?

7. Вы – пекарь хлебозавода. При выпечке хлеба подового из муки в/с изделия оказались с закалом. Что такое закал? Укажите, что могло послужить причиной для выхода таких некачественных изделий?

8. Вы - пекарь в одной из пекарен города. При изготовлении хлеба подового из ржаной муки, после выпечки хлеб сел, верхняя корочка вогнутая. В чем причина дефекта изделия?

9. Вычислить величину упека для хлеба формового из муки пшеничной высшего сорта, если масса тестовой заготовки 0,95 кг, а масса готового выпеченного хлеба 0,85 кг.

10. Вы работаете на хлебопекарном предприятии. Утром поставщик привез молоко 3,2 %, творог 9%, маргарин 82 %, яйцо куриное пищевое С 1, виноград сушеный. Распределите сырье для дальнейшего хранения, согласно процессу организации хранения на предприятии.

11. Найти массу тестовой заготовки для хлеба формового из пшеничной муки в/с массой 0,8 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 6% и 3%.

12. Вычислить величину припека изделия «Булочка майская» массой 50 г, если израсходовано 4 кг муки на 100 штук булочек.

13. Вы работаете на хлебопекарном предприятии. Утром поставщик привез молоко сгущенное, творог 9%, масло растительное подсолнечное, яйцо куриное пищевое С 1, мука пшеничная в/с. Распределите сырье для дальнейшего хранения, согласно процессу организации хранения на предприятии.

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

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

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

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

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

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

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

Критерии оценки теоретической части квалификационного экзамена

Оценка	Критерии
Если экзамен проходит с использованием экзаменационных билетов	
Отлично	<p>показывает достаточный уровень компетентности, знания лекционного материала, учебной и методической литературы. Уверенно и профессионально, грамотным языком, ясно, четко и понятно излагает состояние и суть вопроса.</p> <p>Знает нормативно-законодательную и практическую базу.</p> <p>Слушатель показывает достаточный уровень профессиональных знаний, свободно оперирует понятиями, методами оценки принятия решений, имеет представление о междисциплинарных связях, увязывает знания, полученные при изучении различных дисциплин, умеет анализировать практические ситуации.</p> <p>Ответ построен логично, материал излагается хорошим языком, привлекается информативный и иллюстративный материал.</p> <p>Вопросы, задаваемые членами аттестационной комиссии, не вызывают существенных затруднений.</p>
Хорошо	<p>- показывает достаточный уровень компетентности, знания лекционного материала, учебной и методической литературы. Уверенно и профессионально, грамотным языком, ясно, четко и понятно излагает состояние и суть вопроса.</p> <p>Знает нормативно-законодательную и практическую базу, но при ответе допускает несущественные погрешности.</p> <p>Слушатель показывает достаточный уровень профессиональных знаний, свободно оперирует понятиями, увязывает знания, полученные при изучении различных дисциплин, умеет анализировать практические ситуации, но допускает некоторые погрешности.</p> <p>Ответ построен логично, материал излагается хорошим языком, привлекается информативный и иллюстративный материал, но при ответе допускает некоторые погрешности.</p> <p>Вопросы, задаваемые членами аттестационной комиссии, не вызывают существенных затруднений.</p>
Удовлетворительно	<p>- показывает достаточные знания учебного и лекционного</p>

Оценка	Критерии
	материала, но при ответе отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. На поставленные членами аттестационной комиссии вопросы отвечает неуверенно, допускает погрешности, либо затрудняется с ответами на поставленные комиссией вопросы, показывает недостаточно глубокие знания В ответе не всегда присутствует логика, привлекаются недостаточно веские аргументы.
Не удовлетворительно	- показывает слабые знания лекционного материала, учебной литературы, законодательства и практики его применения, низкий уровень компетентности, неуверенное изложение вопроса. Слушатель показывает слабый уровень профессиональных знаний, затрудняется при анализе практических ситуаций. Не может привести примеры из практики. неуверенно и логически непоследовательно излагает материал. Неправильно отвечает на поставленные членами комиссии вопросы или
	Если экзамен проходит в виде тестирования
Отлично	Если процент верных ответов составляет более 84 %
Хорошо	Если процент верных ответов составляет 71 – 84 %
Удовлетворительно	Если процент верных ответов составляет 51 – 70 %
Не удовлетворительно	Если процент верных ответов составляет менее 51 %

Примерный перечень заданий практической части квалификационного экзамена

1. Приготовьте изделие «Хлеб пшеничный простой», массой 0,5 кг, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении изделия, в количестве 3 штуки.
2. Приготовьте изделие «Плюшка московская», массой 0,08 кг, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении изделия, в количестве 5 штук.
3. Приготовьте изделие «Батон нарезной», массой 0,45 кг, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении изделия, в количестве 3 штуки.
4. Приготовьте изделие «Булочка с маком», массой 0,06 кг, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 5 штуки.
5. Приготовьте изделие «Хлеб дарницкий», массой 0,6 кг, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 3 штуки.
6. Приготовьте изделие «Плетенка с маком», массой 0,3 кг, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности, в количестве 3 штуки.
7. Приготовьте изделие «Булочка обсыпная с повидлом», массой 0,08 кг, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении, в количестве 5 штук.

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

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

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

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

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

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

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

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

Критерии оценки практической части квалификационного экзамена

Оценка	Критерии
Отлично	ставится за правильно выполненную пробную практическую (квалификационную) работу, показывающую глубокие знания и понимание учебного материала; за самостоятельное, уверенное, последовательное и безошибочное выполнение технологических операций с соблюдением требований правил охраны труда и техники безопасности, умение применять полученные знания в практических целях.
Хорошо	ставится при выполнении тех же требований, что и для оценки пять, но при наличии незначительных ошибок в практической работе и отступлений от их последовательности, причем эти ошибки после замечания руководителя практического обучения исправлены самостоятельно.
Удовлетворительно	ставиться за знание и понимание основного производственного процесса; за выполнение работ с небольшими ошибками и погрешностями, за недостаточное твёрдое умение применять знания для решения практических задач, но однако выполняемых при незначительной помощи

Оценка	Критерии
не удовлетворительно	ставится за незнание и слабое понимание большей части производственного процесса и учебного материала, допущение грубых ошибок при решении практических задач даже после наводящих и дополнительных вопросов

7. ТРЕБОВАНИЯ К КАДРОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

РУКОВОДИТЕЛИ ПРОГРАММЫ:

Ятрушева Елена Сергеевна, доцент кафедры биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции.

СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ:

Ятрушева Елена Сергеевна, доцент кафедры биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции.

Программу составили:

Доцент кафедры биотехнологий
и переработки сельскохозяйственной
продукции

29 августа 2025 г.



/ Е.С. Ятрушева

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой
биотехнологий и переработки
сельскохозяйственной продукции

29 августа 2025 г.



/Н.В. Мардарьева