

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное
учреждение «Вятско-Полянский механический техникум»
(КОГПОБУ ВПМТ)

УТВЕРЖДЕНО:

Совет техникума
(протокол от «09» февраля 2024 г. №1)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КОГПОБУ ВПМТ
О.М. Мельников

«09» февраля 2024 года



**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ (ПЕРЕПОДГОТОВКИ) ПО ПРОФЕССИИ
РАБОЧЕГО/ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО**

«Пекарь»»

(Новый вид профессиональной деятельности: Производство и продажа
готовой хлебобулочной продукции)

(Квалификация: «Пекарь»)

(Профессиональный стандарт: «Пекарь»)

Вятские Поляны 2024

Разработчики:

Усова Жанна Викторовна, преподаватель высшей категории, КОГПОБУ
«Вятско-Полянский механический техникум»

Программа согласована:

Директор ООО «Максим»


Н.А. Горбань

«09» февраля 2024 года



1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ.....	
1.1 Общие положения	
1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации	
1.3 Планируемые результаты обучения.....	
1.4 Учебно-тематический план	
1.5 Календарный учебный график.....	
1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов)	
1.7 Организационно-педагогические условия.....	
1.8 Формы аттестации.....	
2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	
2.1 Текущий контроль.....	
2.2 Промежуточная аттестация.....	
2.3 Итоговая аттестация.....	

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Общие положения

Программа профессиональной подготовки разработана КОГПОБУ «Вятско-Полянским механическим техникумом».

Настоящая программа определяет объем и содержание обучения по профессии рабочего/должности служащего, планируемые результаты освоения программы, условия образовательной деятельности.

1.1.1 Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативные правовые основания для разработки программы профессиональной подготовки «Пекарь» (далее – программа) составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);

Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);

Приказ Минтруда России от 01 декабря 2015 N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь" (Зарегистрировано в Минюсте России 25 декабря 2015 N 40270);

Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 367 (ред. от 19.06.2012) <О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94>(вместе с "ОК 016-94. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов") (дата введения 01.01.1996);

"Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих";

Приказ Минтруда России от 12.04.2013 N 148н "Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов" (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2013 N 28534);

Приказ Минтруда России от 29.09.2014 N 667н (ред. от 09.03.2017) "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (Зарегистрировано в Минюсте России 19.11.2014 N 34779);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260103.01 "Пекарь" утв. Приказом Министерства Образования и науки Российской Федерации от 02.08.2015 № 799,зарег. Министерством юстиции Российской Федерации (рег.№ 29657 от 20.08.2013)

Положение об отделении профессионального обучения и дополнительного профессионального образования Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения "Вятско-Полянский механический техникум"

Программа профессиональной подготовки/переподготовки разрабатывалась на основе установленных квалификационных требований (профессиональный стандарт «Пекарь» приказ от 01 декабря 2015 N 914н).

1.1.2 Перечень сокращений, используемых в программе

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ВД – вид деятельности;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ТД – трудовое действие;

ПрО-практический опыт;

З – знания;

У – умения;

ИА – итоговая аттестация;

КЭ – квалификационный экзамен.

ДОТ – дистанционные образовательные технологии;

1.1.3 Требования к слушателям

а) категория слушателей: имеющие среднее общее образование и профессиональное обучение.

б) требования к уровню обучения/образования: нет.

1.1.4 Особенности адаптации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Разработка адаптированной основной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ и/или инвалидностью или обновление уже существующей программы обучения определяются индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), рекомендациями заключения ПМПК (при наличии) и осуществляются по заявлению слушателя (законного представителя).

1.1.5 Форма обучения: очная

1.1.6 Трудоемкость освоения: 144 академических часа, включая все виды аудиторных (лекционных, практических, лабораторных) занятий и самостоятельной работы слушателя.

1.1.7 Период освоения: не менее 30 календарных дней.

1.1.8 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:

Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки/переподготовки/ и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации

1.2.1 Цель освоения

Целью настоящей программы *профессиональной подготовки/переподготовки* является создание условий для реализации курса, направленного на формирование у слушателя профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности и приобретения новой квалификации «Пекарь» по профессии: «Пекарь».

1.2.2 Квалификационная характеристика программы профессионального обучения

Область профессиональной деятельности: пекарь

Вид профессиональной деятельности: производство хлебобулочной продукции в организациях питания.

Обобщенная трудовая функция, подлежащая освоению: изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом: 3 уровень квалификации.

1.3 Планируемые результаты обучения

Результатами освоения программы профессиональной подготовки/переподготовки являются приобретение слушателями знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций: «Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря», 3 уровня квалификации.

Таблица 1 – Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессиональной подготовки/переподготовки

Вид деятельности	Код и наименование компетенций	Код и наименование трудовой функции
ВД1 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
	ПК 1.2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

Таблица 2 – Планируемые результаты обучения

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт

<p>ВД1. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря</p>	<p>ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации и рабочего места</p>	<p>З 1.1.1 Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно- правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>З 1.1.2 Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>З 1.1.3 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции</p> <p>З 1.1.4 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними</p> <p>З 1.1.5 Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</p>	<p>У1.1.1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе</p> <p>У 1.1.2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве</p> <p>У 1.1.2 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции</p>	<p>ПоО1.1.1 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места</p> <p>ПоО 1.1.2. Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства</p> <p>ПоО 1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства</p> <p>ПоО 1.4 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>
--	---	---	--	--

	<p>ПК 1.2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий</p>	<p>З 2.2.1 Федеральное региональное законодательство Российской Федерации, нормативно- правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания З 1.2.2 Технологии приготовления хлебобулочной продукции З 1.2.3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения З 1.2.4 Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства З 1.2.5 Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям З 1.2.6 Правила и технологии расчетов с потребителями З 1.2.7 Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</p>	<p>У2.2.1 Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции У 1.2.2 Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции У 1.2.3 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда У1.2.4 Аккуратно и экономично обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции У1.2.5 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты У 1.2.6 Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос</p>	<p>ПоО 1.2.1. Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента ПоО 1.2.2. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции ПоО 1.2.3. Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса ПоО 1.2.4. Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации ПоО 1.2.5. Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию ПоО 1.2.6. Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос</p>
--	---	--	---	--

1.4. Учебно-тематический план

Таблица 2 – Учебный план

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак. час					Формы аттестации
	Итого	Виды занятий, в т.ч.			СР	
		Л	ПЗ, ЛР	К		
Модуль № 1 «Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере»	10	6			4	
Тема 1.1 Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого	4	2			2	
Тема 1.2 Актуальная ситуация на региональном рынке труда	4	4			2	
Промежуточная аттестация	2					зачет
Модуль2 Изготовление хлебобулочной продукции под руководством пекаря	134	22	104	0	6	
Тема 2.1. Требования охраны труда и техники безопасности	4	2			2	
Тема 2.2. Техническое оснащение и организация рабочего места	4	4	2			
Тема 2.3 Технология приготовления хлебобулочной продукции	12	8	2		2	
Тема 2.4. Основы товароведения	8	4	2		2	
Тема 2.5 Основы физиологии питания	6	2	4			
Практика	92		88	4		
Промежуточная аттестация	2	2				зачет
Итоговая аттестация	6		6			экзамен
Всего ак. часов	144	28	104	4	10	

1.5 Календарный учебный график

Таблица 3 – Календарный учебный график

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Количество дней / ак. час																									
	Д1	Д2	Д3	Д4	Д5	Д6	Д7	Д8	Д9	Д10	Д11	Д12	Д13	Д14	Д15	Д16	Д17	Д18	Д19	Д20	Д21	Д22	Д23	Д24	Итого	
Модуль № 1 «Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере»																										
Тема 1.1. Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого	4																									4
Тема 1.2. Актуальная ситуация на региональном рынке труда	2	4																								4
Промежуточная аттестация		2																								2
Модуль 2 Изготовление хлебобулочной продукции под руководством пекаря																										

1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов)

Таблица 4 – Рабочая программа дисциплины (модуля, раздела)

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
Модуль № 1 «Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере»			
Тема 1.1. Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого	Лекция	2	Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого
Тема 1.2. Актуальная ситуация на региональном рынке труда	Лекция	2	Актуальная ситуация на региональном рынке труда
Модуль2			
Изготовление хлебобулочной продукции под руководством пекаря			
Тема 2.1. Требования охраны труда и техники безопасности	Лекция	2	Требования охраны труда и техники безопасности.2. Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции
Тема 2.2. Техническое оснащение и организация рабочего места	Лекция	2	Общие сведения о машинах. Понятие о машине. Классификация, требования к материалам, основные части и детали машин, назначение и устройство. Механическое оборудование. Универсальные приводы и универсальные кухонные машины, типы, особенности устройства. Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, устройство, принцип работы. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для подготовки кондитерского сырья.
	Лекция	2	Машины для приготовления теста. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Тепловое оборудование. Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация тепловых аппаратов. Общие сведения о секционном модулированном оборудовании. Пищеварочные котлы. Стационарные котлы. Опрокидывающие котлы. Секционно-модулированные котлы.

			Автоклавы. Пароварочные аппараты и мелкое варочное оборудование.
	Лекция	2	Аппараты для жарки и выпекания. Варочно-жарочное оборудование. Вспомогательное оборудование. Водогрейное оборудование. Электрические кипятильники. Электрокипяtilьники. Типы, устройство, принцип работы. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты для первых блюд. Мармиты для вторых блюд Передвижные мармиты. Тепловые стойки. Типы, устройство, принцип работы.
	Практическая работа	2	Правила эксплуатации механического оборудования
Тема 2.3. Технология приготовления хлебобулочной продукции	Лекция	2	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него
	Лекция	2	Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него
	Лекция	2	Приготовление слоеного теста и изделий из него
	Лекция	2	Технология приготовления сдобного теста и изделий из него
	Практическая работа	2	Составление технологических карт на блюда
Тема 2.4 Основы товароведения	Лекция	2	Классификация продовольственных товаров. Качество и методы оценки качества. Групповая характеристика ассортимента. Хранение.
	Лекция	2	Маркировка товаров. Требование к качеству. Упаковка и условия хранения.
	Практическая работа	2	Определение показателей качества продовольственных товаров
Тема 2.5 Основы физиологии питания	Лекция	2	Понятие о процессе пищеварения. Органы пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость. Органолептическая оценка пищевых веществ. Суточная норма потребления. Витамины. Минеральные вещества. Вода. Классификация содержания в пищевых продуктах, роль в питании. Водно-солевой баланс. Рациональное питание и физиологические основы его организации. Нормы и принципы рационального сбалансированного

			питания. Понятие. Соотношение пищевых веществ. Удельный вес белков, жиров и углеводов. Режим питания.
	Практическая работа	2	Пищевые вещества: белки, их значения для организма. Жиры, углеводы. Энергетическая ценность.
	Практическая работа	2	Методика составления рационов питания: факторы составления питания для различных групп населения.
Практика	Практическая работа	92	Организация рабочих мест. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него. Приготовление слоеного теста и изделий из него. Приготовление сдобного теста и изделий из него

1.7 Организационно-педагогические условия

Реализация программы осуществляется в полном соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области образования, нормативными правовыми актами, регламентирующими данное направление деятельности.

1.7.1 Требования к квалификации педагогических кадров

К реализации программы привлекаются лица, имеющие среднее профессиональное или высшее образование и отвечающие квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам.

1.7.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение (далее – МТО) необходимо для проведения всех видов учебных занятий и аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

МТО содержит специальные помещения: учебные аудитории для проведения лекций, практических (семинарских) занятий, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, итоговой аттестации (в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий). Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью, оборудованием, расходными материалами, программным

обеспечением, техническими средствами обучения и иными средствами, служащими для представления учебной информации слушателям.

При реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий и (или) электронного обучения образовательная организация обеспечивает функционирование информационно-образовательной среды, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств и обеспечивающую освоение слушателями образовательных программ полностью или частично независимо от места нахождения слушателей: каналы связи, компьютерное оборудование, периферийное оборудование, программное обеспечение.

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
ВД 1 Изготовление хлебоуточных изделий под руководством пекаря	ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
	ПК 1.2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебоуточных изделий	Столбы производственные со встроенной моечной ванной, кухонный инвентарь, электрические плиты, холодильные шкафы, пароконвектоматы, шкаф шоковой заморозки, термомиксер, погружной термостат, блендер погружной, планетарные миксеры, шкаф жарочный, конвекционная печь

1.7.3 Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению

Для реализации программы используются учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы.

Таблица 5 – Учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы

1 Нормативные правовые акты, иная документация
1.1 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
1.2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
1.3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 8с.
1.4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.- Введ. 2016-

01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 48 с.
1.5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия- Введ. 2016-01-01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III 12 с.
1.6 ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования- Введ.2015-01-01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 11с.
1.7.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
1.8.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
1.9.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
1.10.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
1.11.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758 .
1.12.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
1.13.Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
1.14.Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
1.15.Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).
2 Основная литература
2.1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
2.2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
2.3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

2.4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
2.5. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
2.6. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
2.7. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
2.8. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с
2.9. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2.10. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
2.11. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
2.12. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
2.13. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
2.14. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
2.15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с
3 Дополнительная литература
3.1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО
4 Интернет-ресурсы
4.1. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html ;
4.2. http://www.eda-server.ru/gastronom/ ;
4.3. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
4.4. http:// www.pitportal.ru/
5 Электронно-библиотечная система

1.7.4 Общие требования к организации учебного процесса

Общие требования к организации учебного процесса определяются локальными нормативными актами образовательной организации.

1.8 Формы аттестации

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям, разделам) и итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена слушателей по программе.

1.8.1 Текущий контроль успеваемости

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.8.2 Промежуточная аттестация

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.8.3 Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план программы.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки/переподготовки/повышения квалификации и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных

разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих (при наличии таких разрядов, классов, категорий).

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. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Практическая квалификационная работа заключается в выполнении комплексного практического задания, в том числе в форме демонстрационного экзамена, в условиях, которые приближают оценочные процедуры к профессиональной деятельности.

В теоретическую часть задания включаются вопросы, позволяющие оценить наличие у слушателя знаний производственных процессов, положений, инструкций и других материалов, требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ, охране труда, рациональной организации труда на рабочем месте, а также готовности слушателя применять имеющиеся знания в профессиональной деятельности.

2.ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы обеспечивают проверку достижения планируемых результатов обучения по программе и используются в процедуре текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

2.1. Текущий контроль

Текущий контроль знаний проводится в формах, предусмотренных учебным планом.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических 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.

Уровень подготовки слушателя оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

2.2. Промежуточная аттестация

Освоение программы, в том числе отдельной ее части (модуля), может сопровождаться промежуточной аттестацией, проводимой в формах, определенных учебным планом.

В программе приводятся требования к выполнению заданий промежуточной аттестации, критерии оценивания.

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).

Экзамен в форме тестирования проводится в течение 1 астрономического часа (60 минут) и включает в себя 30 вопросов (10 вопросов-модуль №1 и 20 вопросов модуль № 2), которые последовательно предъявляются аттестуемому в автоматизированном режиме. Во время тестирования на экране монитора располагается только одно тестовое задание. Каждый аттестуемый имеет право пройти тест только один раз. По истечении 60 минут компьютерная программа автоматически завершает процедуру тестирования и выдает на экран монитора итоговый результат. Аттестуемый может претендовать на оценку «отлично» в случае, если он выполнил более 80% предъявленных заданий; оценку «хорошо», если выполнил более 70%; оценку «удовлетворительно», если

выполнил более 50%. Тестируемому предоставляется возможность до начала процедуры тестирования выполнить демонстрационный тест с целью ознакомления с интерфейсом тестирующей программы и способами ввода ответов. Демонстрационный тест содержит по два задания различных форм и способов ввода ответов, встречающихся в аттестационном тесте. Содержание демонстрационного теста является отвлеченным, простым и понятным тестируемому.

- «Зачтено» («аттестован»). Слушатель не имеет неудовлетворительных результатов по всем видам текущего контроля успеваемости, предусмотренным утвержденной программой, и (или) показал знание основного учебно-программного материала в объёме, необходимом для дальнейшего обучения и профессиональной деятельности.
- «Не зачтено» («не аттестован»). Слушатель имеет неудовлетворительный результат по одному или нескольким видам текущего контроля успеваемости, предусмотренным утвержденной программой, и (или) показал пробелы в знании основного учебно-программного материала.

Модуль 1. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере

1. Отметьте понятия, относящиеся к рынку труда:
 - а) Ликвидность
 - б) Средства производства+
 - в) Рабочая сила+
 - г) Труд+
2. Чем является цена реализации труда или цена реализации рабочей силы?
 - а) Оптовой ценой
 - б) Ценой без НДС
 - в) Заработная плата+
3. Отметьте элементы, которые включает в себя современная структура рынка труда?
 - а) Производственную систему
 - б) Систему найма+
 - в) Систему подготовки кадров+
 - г) Систему переподготовки и переквалификации+
4. От чего зависит спрос на труд и предложение труда?

- а) Цен на продукты питания
- б) Мировых цен
- в) Цены реализации труда+

5. К какому понятию относятся «трудовые ресурсы»?

- а) «Финансовые ресурсы»
- б) «Материальные ресурсы»
- в) «Сырьевые ресурсы»
- г) «Человеческие ресурсы»+

6. Что характеризует трудовой потенциал?

- а) Количество и структуру труда
- б) Качество и потенциальные возможности труда+

7. Что входит в качественную характеристику трудового потенциала?

- а) Психическую составляющую
- б) Социальную составляющую+
- в) Интеллектуальную составляющую+
- г) Физическую составляющую+

8. Какие составляющие включает в себя экономически активное население?

- а) Все население страны
- б) Безработных, не ищущих работу
- в) Безработных, активно ищущих работу и готовых приступить к ней+
- г) Занятых общественно-полезной деятельностью, приносящей доход+

9. Что входит в структуру трудового рынка?

- а) Объекты рынка труда
- б) Рыночный механизм+
- в) Конкуренцию+
- г) Субъекты рынка труда+

10. Что входит в структуру механизма трудового рынка?

- а) Сотрудничество
- б) Конкуренция+
- в) Предложение труда+
- г) Цена труда+
- д) Спрос на труд+

11. Отметьте существующие модели рынка труда:

- а) Африканская
- б) Шведская+
- в) Американская+
- г) Японская+

12. Отметьте название новых тенденций в развитии экономики, придавших новое качество рынку труда:

- а) «жесткий рынок труда»
- б) «эластичный рынок труда»
- в) «гибкий рынок труда»+

13. Чем является подвижное использование рабочего времени и функциональная смена рабочих мест?

- а) Стандартные режимы использования полного рабочего времени
- б) Режимы использования полного рабочего времени
- в) Нестандартные режимы использования полного рабочего времени+

14. Отметьте основные группы, которые в себя включает структура спроса на рабочую силу?

- а) Спрос на профессиональную рабочую силу
- б) Спрос на неквалифицированную рабочую силу+
- в) Спрос на рабочую силу низкой квалификации+
- г) Спрос на высококвалифицированную рабочую силу+

15. Что такое предложение рабочей силы?

- а) Спрос на товары и услуги
- б) Спрос на рабочую силу
- в) Спрос на рабочие места+

16. Что можно приобрести на рынке труда?

- а) Оборудование, необходимое рабочим для трудовой деятельности
- б) Право на использование способностей работника
- в) Способности человека, необходимые для создания материальных ценностей
- г) Работника, обладающего необходимыми трудовыми навыками+

17. Как реализуются взаимодействия на рынке труда?

- а) посредством обмена на основе спроса и предложения+
- б) за счёт эффективного использования рабочей силы
- в) за счёт ограниченности экономических ресурсов
- г) посредством вложения капиталов с целью последующего получения прибыли

18. Отметьте аргумент при построении функции спроса на труд:

- а) заработная плата
- б) цена+
- в) ставка процента
- г) доход

19. Отметьте то, что не относится к основным механизмам рынка труда:

- а) Предложение
- б) Профессиональная переподготовка+
- в) Спрос
- г) Рыночная цена трудовых услуг

20. Что из представленного в ответах будет являться формой материального вознаграждения?

- а) Рента
- б) Процент по вкладу
- в) Заработная плата+
- г) Ставка заработной платы

21. Чем является занятость населения?

- а) отсутствие свободного времени
- б) деятельность граждан, необходимая для своих и общественных потребностей+

- в) отсутствие экономической свободы
- г) безработица

22. Что такое рынок труда:

- а) продажа трудовых вакансий
- б) спрос фирм на работников
- в) система социально – трудовых отношений+
- г) аукцион трудовых затрат

23. Отметьте то, что не будет являться причиной возникновения безработицы:

- а) низкая мобильность работника
- б) применение современных технологий
- в) тяжелые климатические условия+

24. Государственной формой регулирования безработицы является:

- а) инвестиции в предприятия для сохранения рабочих мест+
- б) полный запрет на иностранную рабочую силу
- в) поддержка частного предпринимательства+
- г) уменьшение работникам заработной платы

25. Откуда происходит финансирование программы занятости граждан РФ?

- а) из средств работодателя
- б) из средств работника
- в) из федерального бюджета+
- г) из местного бюджета+

Модуль 2 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря

Перечень тестов. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

1. К макронутриентам относятся:

- а) витамины, минеральные вещества
- б) белки, жиры, углеводы
- в) вода

2. Незаменимыми называются вещества

- а) не образующиеся в организме и поступающие с пищей
- б) образующиеся в организме и поступающие с пищей
- в) образующиеся в организме

3. Физиология питания изучает

- а) влияние пищи на организм человека
- б) строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов
- в) строение и функции организма человека

4. Дайте определение жирам – это

- а) сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот
- б) сложные органические соединения, состоящие из свиного и говяжьего жира
- в) сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входит углерод, водород, кислород

5. Пища нужна для:

- а) удовлетворение вкусового наслаждения
- б) восполнение затрат энергии человека

- в) обеспечение организма необходимыми пищевыми веществами и восполнения затрат организма
6. К микронутриентам не относятся:
- а) витамины
 - б) липиды
 - в) полипептиды
7. Каких белков не существует
- а) полноценных, не полноценных
 - б) заменимых, незаменимых
 - в) насыщенных, ненасыщенных
8. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка
- а) 4 ккал
 - б) 5 ккал
 - в) 9 ккал

Перечень тестов. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1. Какой раздел микробиологии изучает систематику, форму и строение микроорганизмов?
- а) Физиология
 - б) Морфология
 - в) Экология
 - г) Использование микроорганизмов
2. Какие микроорганизмы используются при выработке кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров?
- а) Дрожжи
 - б) Грибы
 - в) Молочнокислые бактерии
 - г) Вирусы
3. Мутации, возникающие без участия экспериментатора
- а) Спонтанные
 - б) Индуцированные
 - в) Прямые
 - г) Обратные
4. Процесс разложения белковых веществ под действием ферментов гнилостных микроорганизмов
- а) Нитрификация
 - б) Гниение
 - в) Денитрификация
 - г) Разложение мочевины
5. При гниении происходит полное окисление продуктов распада белков (до углекислого газа и воды) ...
- а) В присутствии аммиака
 - б) Как при доступе кислорода, так и без доступа кислорода
 - в) При доступе кислорода (в аэробных условиях)
 - г) Без доступа кислорода (в анаэробных условиях)
6. В каком слое почвы содержится наибольшее количество микроорганизмов?
- а) На глубине 1 – 2 см
 - б) В самом верхнем слое почвы

- в) На глубине 25 см
- г) Во всех слоях содержание микроорганизмов одинаково

7. Какие микроорганизмы передаются через воздух?

- а) Возбудители кишечных инфекций
- б) Возбудители столбняка, сибирской язвы
- в) Азотфиксирующие и нитрифицирующие бактерии
- г) Возбудители туберкулеза, вирусы гриппа, ветряной оспы

8. От каких факторов зависит уровень микробного загрязнения воздуха?

- а) От плотности населения
- б) От вентиляции, частоты проветривания
- в) От способа уборки
- г) Все ответы верны

Перечень тестов. Техническое оснащение и организация рабочего места

1. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:

- а) для приема и хранения продуктов
- б) административно-бытовые
- в) производственные
- г) помещения приемно-вестибюльной группы

2. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся

- а) холодный цех
- б) овощной цех
- в) мясной цех
- г) рыбный цех

3. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся

- а) кондитерский цех
- б) моечная кухонной посуды
- в) холодный цех
- г) мясной цех

4. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:

- а) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении
- б) с северной стороны здания в подвальных этажах
- в) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок
- г) в подвальном помещении здания с любой стороны

5. К вспомогательным помещениям НЕ относятся

- а) моечная столовой посуды
- б) сервизная
- в) хлеборезка
- г) мастерские

6. В соответствии с конспектом, технологический процесс приготовления пищи - это:

- а) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации
- б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи

- в) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов,
- в результате которых получается кулинарная продукция
- г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения

7. К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:

- а) припускание
- б) сортировка
- в) бланширование
- г) пассерование

8. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

- а) припускание
- б) порционирование
- в) оформление
- г) отпуск потребителю

Перечень тестов. Основы калькуляции и учета

1. Что такое инвентаризация?

- а) группировка результатов учета по определенным признакам
- б) проверка и контроль за сохранностью материальных ценностей
- в) письменное свидетельство о совершенной хозяйственной операции

2. Какой измеритель не существует?

- а) натуральный
- б) денежный
- в) бухгалтерский

3. Что учитывают в натуральных измерителях?

- а) рабочее время
- б) количество работников на предприятии
- в) материальные ценности

4. Кому подчиняется главный бухгалтер?

- а) менеджеру
- б) руководителю
- в) начальнику отдела кадров

5. Как округляют число, если значение старшего отбрасываемого разряда больше 5?

- а) последнюю сохраняемую в числе цифру уменьшают на единицу
- б) последняя оставшаяся в числе цифра сохраняет свое значение
- в) последнюю оставшуюся в числе цифру увеличивают на единицу

6. Из чего складывается цена в общественном питании?

- а) стоимость сырья и торговая наценка
- б) себестоимость продукции и торговая надбавка
- в) стоимость сырья и налоги

7. Что такое оценка товара?

- а) оприходование товара на предприятии
- б) выбор учетной цены

в) проверка качества товара

8. Назвать цель составления плана-меню

- а) чтобы сосчитать выручку
- б) чтобы заказать продукты на базах снабжения
- в) чтобы рассчитать потребность в продуктах

Перечень тестов. Технология приготовления хлебобулочной продукции

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

- 1) 12,5%;
- 2) 16,5%;
- 3) 15%;
- 4) 40%.

2. Мучные восточные изделия – это:

- 1) пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек;
- 2) пралине, кандир, марципан;
- 3) сдоба обыкновенная, выборгская и выборгская фигурная;
- 4) пряники, коврижка «Медовая», коржики молочные.

3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

- 1) пенообразователя;
- 2) загустителя;
- 3) увлажнителя,
- 4) студнеобразователя.

4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

- 1) разрыхления;
- 2) снижения упругих свойств теста;
- 3) пенообразования;
- 4) слоеобразования.

5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:

- 1) яблочного пюре с сахаром;

- 2) ароматных протертых фруктов и ягод;
- 3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.),
- 4) миндаля.

6. Патоку, инвертный сахар и мед в производстве мучных кондитерских изделий используют для повышения ... и придания поверхности изделий золотисто-желтого цвета.

- 1) упругости;
- 2) намокаемости;
- 3) сладости,
- 4) хрупкости.

7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?

- 1) минеральные;
- 2) белковые;
- 3) органические,
- 4) жиры.

8. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?

- 1) растапливают на водяной бане;
- 2) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции;
- 3) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции,
- 4) замораживают.

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

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

10. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:

- 1) масло, яйца, сахар, муку;
- 2) сахар, яйца (белки), ванильную пудру;
- 3) сахар, миндаль, яйца (белки), муку;
- 4) рафинадную пудру, крахмал.

11. Кондитерские духи придают изделиям ярко выраженный специфический....

- 1) вкус;
- 2) аромат;
- 3) вид;
- 4) консистенцию.

12. На водопоглонительную способность муки влияет ее ...

- 1) дисперсность;
- 2) зольность;
- 3) кислотность;
- 4) содержание посторонних примесей.

13. Что относится к желирующим веществам?

- 1) ванилин, эссенция;
- 2) дрожжи;
- 3) двууглекислый натрий;
- 4) агар, желатин, пектин.

14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...

- 1) декстринов;
- 2) студней;
- 3) меланоидинов;
- 4) жженки.

15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса...

- 1) уменьшается;

- 2) увеличивается;
- 3) минимальна;
- 4) не имеет значения.

16. ... –представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).

- 1) мастика,
- 2) пралине,
- 3) марципан;
- 4) грильяж.

17. Декорирование изделий это:

- 1) охлаждение до 20оС;
- 2) нагревание до 120оС;
- 3) расстойка;
- 4) художественная отделка изделий.

18.Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:

- 1) глиадин и глютенин;
- 2) казеин и альбумин;
- 3) лецитин и альбумин;
- 4) миоглобин.

19.Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:

- 1) денатурация;
- 2) адсорбция;
- 3) «сила муки»;
- 4) качество муки.

20. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:

- 1) выше;
- 2) ниже;
- 3) колеблется;
- 4) не наблюдается.

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

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

22. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

- 1) 200-2250С;
- 2) 250-300 0С;
- 3) 125-150 0С;
- 4) 100-120.

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

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

24. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

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

25. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

- 1) яичные белки;
- 2) сахар;
- 3) мука;
- 4) ванильная пудра.

26. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?

- 1) сливочное масло;
- 2) сливки 36 % жирности;
- 3) яичные белки;
- 4) сметана.

27. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.

- 1) сахарном сиропе;
- 2) сахарной пудре;
- 3) молочно-сахарном сиропе;
- 4) патоке.

28. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»

- 1) сливках 36%;
- 2) яйцах;
- 3) молоке;
- 4) сметане.

29. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220°C – 240°C в течение 1...3 мин.

- 1) запечь;
- 2) заколеровать;
- 3) закарамелизовать;
- 4) задекорировать.

30. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -

- 1) 12 ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 6 ч;
- 4) 36 ч.

31. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.

- 1) понижается;
- 2) повышается;
- 3) изменяется;
- 4) не изменяется.

32. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.

- 1) 24 ч;
- 2) 1 ч;
- 3) 48 ч;
- 4) 72 ч.

33. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:

- 1) повышается в 4 раза;
- 2) понижается в 4 раза;
- 3) не меняется;
- 4) повышается в 20 раз.

34. Сырцовая глазурь называется:

- 1) рисовальной массой;
- 2) сахарной массой;
- 3) белковой массой;
- 4) воздушной массой.

35. Для приготовления сахарной мастики применяется

- 1) сахарный песок;
- 2) сахарная пудра;
- 3) сахарный сироп;
- 4) ванильная пудра.

36. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:

- 1) сахара;
- 2) жира;
- 3) яичных белков;
- 4) яичных желтков.

37. Помада – это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с ... или инвертным сахаром и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.

- 1) меланжем;
- 2) жженкой;
- 3) патокой;
- 4) агаром.

38. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:

- 1) эмульгаторы;
- 2) стабилизаторы;
- 3) антикристаллизаторы;
- 4) ароматизаторы.

39. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:

- 1) желатина;
- 2) кислоты;
- 3) жиров;
- 4) ароматической эссенции.

40. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость, способную принимать любую форму при температуре:

- 1) 200° С;
- 2) 5° С;
- 3) 70° С;
- 4) 25оС

41. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:

- 1) карамель;
- 2) жженка;
- 3) патока;
- 4) сироп.

42. Пралине лучшего качества получается с использованием:

- 1) растительного масла;
- 2) фруктов;
- 3) миндаля;
- 4) шоколада.

43. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в ... среде.

- 1) щелочной;
- 2) кислой;
- 3) нейтральной;
- 4) водной.

44. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.

- 1) эластичную;
- 2) вязкопластичную;
- 3) жидкую;

4) твердую.

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

1) эластичную;

2) пластично-вязкую;

3) пористую;

4) нежную.

46. Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются

1) лепешки с начинкой;

2) плюшки;

3) фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей;

4) коржики, коврижки.

47. Приготовление крема "Шарлотт" складывается из двух операций: приготовления... и непосредственно крема.

1) заварки;

2) сиропа;

3) опары;

4) помады.

48. Ведущая роль в образовании теста с присущими ему свойствами упругости, пластичности и вязкости принадлежит ... муки.

1) крахмалу;

2) белкам;

3) клетчатке;

4) минеральным веществам.

49. Назовите стандартную влажность муки:

1) 40%;

2) 28%;

3) 14,5%;

4) 32%.

50. Безопарный способ приготовления теста называют... .

1) многофазным;

2) двухфазным;

3) однофазным;

4) трехфазным.

51. Крахмала в муке содержится до:

1) 14,5%;

2) 28-36%;

3) 70%;

4) 100%.

52. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:

1) упругопластично-вязкой системе;

2) пластично-вязкой системе;

3) слабоструктурированной системе;

4) пластичной системе.

53. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:

1) липкость;

2) эластичность;

3) упругость;

4) вязкость.

54. Для механического способа разрыхления используют:

1) соду и углекислый аммоний;

2) взбивание;

3) прессованные и сухие дрожжи;

4) двууглекислый натрий.

55. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?

- 1) мед, патока, сахар;
- 2) сахарный сироп, молоко;
- 3) сливочное масло и яйцепродукты;
- 4) эссенция, коньяк.

56. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?

- 1) в 2 раза;
- 2) в 4-5 раз;
- 3) в 7 раз;
- 4) не увеличивается вообще.

57. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?

- 1) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
- 2) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
- 3) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное;
- 4) сахарный сироп, сливочное масло, ванильная пудра.

58. Что такое «букет» или «сухие духи»?

- 1) углекислый аммоний;
- 2) ванилин;
- 3) смесь пряностей;
- 4) ароматическая эссенция.

59. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:

- 1) минеральную;
- 2) клейковину;
- 3) патоку;

4) желе.

60. В связи с ... сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.

1) пластичностью;

2) гигроскопичностью;

3) стекловидностью;

4) пористостью.

61. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья.

1) цвет;

2) вкус;

3) запах;

4) консистенция.

62. Ромовая баба' – штучное изделие, которое изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:

1) бисквитного;

2) песочного;

3) дрожжевого;

4) слоеного.

63. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...

1) 100° С

2) 28° С

3) 45° С;

4) 18° С.

64. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...

1) сахарному сиропу;

2) пенам;

- 3) кондитерским массам;
- 4) сахарным полуфабрикатам.

65. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:

- 1) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
- 2) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
- 3) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%;
- 4) содержит до 10% клейковины, 14,5%. 20%.

66. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья:

- 1) яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40г без скорлупы;
- 2) яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
- 3) яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы;
- 4) яиц столовых – средней массой 58г в скорлупе или 50г без скорлупы.

67. Клейстеризация крахмала это:

- 1) нарушение структуры крахмальных зерен и образование коллоидного раствора;
- 2) разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
- 3) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров;
- 4) обезвоживание.

68. Как влияет сахар на набухание белков муки?

- 1) снижает набухание белков;
- 2) увеличивает набухание белков;
- 3) не влияет;
- 4) изменяет их количество.

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

- 1) сократиться;

- 2) увеличиться;
- 3) не имеет значения;
- 4) измениться.

70. Наибольшую кремообразующую способность имеют:

- 1) яичные белки;
- 2) сметана;
- 3) сливочное масло;
- 4) молоко.

71. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:

- 1) 100° С;
- 2) 75° С;
- 3) 45° С;
- 4) 200оС.

72. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?

- 1) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
- 2) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло;
- 3) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло;
- 4) молочный сироп, сливочное масло, ванильная пудра.

73. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:

- 1) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;
- 2) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;
- 3) пластичная масса, полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина;
- 4) марципановая масса.

74. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:

- 1) 1000 слоев;

- 2) 256 слоев;
- 3) 50 слоев;
- 4) 3 слоя.

75. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве ...

- 1) сахарную пудру;
- 2) лимонную кислоту;
- 3) инвертный сироп;
- 4) патоку.

76. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитую из ... и сахара.

- 1) яиц;
- 2) яичных желтков;
- 3) яичных белков;
- 4) муки.

77. Белковые кремы применяются для ... тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.

- 1) прослойки;
- 2) покрытия;
- 3) ароматизации;
- 4) декстринизации.

78. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная..., протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм

- 1) глазурь;
- 2) карамель;
- 3) помада;
- 4) патока.

79. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.

- 1) какао-бобов;
- 2) миндаля;
- 3) фруктовой подварки;
- 4) яичных белков.

80. Для получения меланжа ... массу процеживают, перемешивают и разливают в жестяные банки с последующим запаиванием и замораживанием.

- 1) карамельную;
- 2) бисквитную;
- 3) яичную;
- 4) молочную.

2.3. Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков второму уровню квалификации по

Характеристика материалов итоговой аттестации (с включением требований к оформлению и представлению материалов слушателями).

Критерии оценивания:

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерии оценивания	Баллы
1	Приготовление теста	Подготовка и дозирование сырья Приготовление теста различными способами согласно производственной рецептуре	25,00
2	Разделка теста	Производство деления теста на куски в ручную или с помощью тестоделительной машины	30,00

		<p>Производство формовки тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования</p> <p>Производство укладки сформованных полуфабрикатов на листы, латки, в формы</p>	
3	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	<p>Определение готовности полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>Контроль и регулирование режимов выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий</p> <p>Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий.</p>	25,00
4	Укладка готовой продукции	Производство отбраковки готовой продукции	20,00
итого			100

Результат итоговой аттестации: квалификационный экзамен. Указывается минимально необходимое количество баллов или оценка.

Образцы задания

Наименование модуля задания
Модуль 2: Приготовление теста
Задание 1: Произвести подготовку, отвес сырья и замес теста на хлеб пшеничный и плетеные изделия в соответствии со своей рабочей рецептурой в количестве 8 штук. Произвести первичную расстойку, определить готовность теста к делению на тестовую заготовку.
Модуль 2 : Разделка теста
Задание модуля 2: Деление и формование теста произвести в ручную. Из тестовой заготовка весом 600 гр. Необходимо сформовать и приготовить: 2 шт. хлеба пшеничного овальной формы с наполнителем; 3 2 шт. хлеба пшеничного круглой формы с одним надрезом в виде гребня.

Из тестовой заготовки весом 500 гр. Сдобного теста необходимо приготовить два вида плетеных изделий: 2 шт. Плетеных изделий – вид изделия определяется в подготовительный день; 2 шт. плетеных изделий- 3 жгута с отделкой поверхности кунжутом
Модуль 3: Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.
Задание модуля 3: Определить готовность полуфабрикатов к выпечке и произвести отделку поверхностей. Контроль и регулирование режимов выпечки пшеничного хлеба и плетеных изделий в конвекционной печи
Модуль 4: Укладка готовой продукции
Задание модуля 4: Произвести отбраковку готовых изделий

Оценка, выраженная в баллах за выполнение заданий демонстрационного экзамена, полученных для каждого студента переводится в пятибалльную шкалу

Показатель	Оценка 2	Оценка 3	Оценка 4	Оценка 5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%-14,99%	15,00-39,99%	40,00%-69,99%	70,00%-100,00%
Баллы демозамена	0-10,49	10,5-27,9	28-48,9	49-70