

Содержание

[1. Пояснительная записка 3](#_Toc39774543)

[2. Требования к результатам освоения программы 7](#_Toc39774544)

[3. Учебный план 13](#_Toc39774545)

[4. Учебный тематический план 15](#_Toc39774546)

[5. Календарный учебный график 17](#_Toc39774547)

[6. Методические рекомендации 18](#_Toc39774548)

[7. Список литературы 19](#_Toc39774549)

[8. Итоговая и промежуточная аттестация 21](#_Toc39774550)

1. **Пояснительная записка**

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании» № 273-ФЗ от 29.12.2012г., Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 26 августа 2020 г. N 438 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения", а так же учитывая ОКПДТР 2018 (действующая редакция) Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94, Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии «Пекарь» (утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013г. № 799), Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь".

Программа включает требования к результатам ее освоения, структуре и содержанию подготовки, а также условиям ее реализации.

Программа направлена на приобретение профессиональной компетенции, получение квалификационного разряда по профессии рабочего без изменения уровня образования.

Направление образовательной программы «Пекарь» включает в себя комплекс дисциплин.

Прежде всего, это технология и правила приготовления хлебобулочной продукции. В свою очередь, технология приготовления хлебобулочной продукции подразумевает знание различных способов обработки продуктов и рецептуры, нормативов ингредиентов, норм затрат на приготовление, а также правил отпуска.

Основная цель данного вида профессиональной деятельности: Изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции

Категория слушателей:

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья при наличии медицинской книжки (прохождение обязательного предварительного медицинского осмотра (обследования)).

Организационно-педагогические условия:

Образовательный процесс осуществляется на основании учебного плана и регламентируется расписанием занятий для каждой учебной группы.

Срок обучения: 250 часов

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Режим занятий согласно расписанию. В соответствии с действующей редакцией СанПин. Предусмотрено согласование (изменение) сроков, времени обучения и режима занятий применимо к каждой учебной группе (вечернее, дневное обучение, группа выходного дня)

Форма обучения – очная.

Для реализации программы задействован следующий кадровый потенциал:

Преподаватели предметов обеспечивают необходимый уровень компетенций обучающихся. Преподавательский состав имеет высшее образование в области соответствующей дисциплины программы или высшее образование в иной области и стаж преподавания по изучаемой тематике не менее трех лет. Необходимо использование при изучении дисциплин эффективных методик преподавания, предполагающих вместе с традиционными лекционно-семинарскими занятиями решение обучающимися вводных задач по предметам, занятия с распределением ролевых заданий между обучающимися.

Содержание программы определяется учебным планом и календарным учебным графиком, рабочей программой практического обучения.

В тематические планы изучаемых предметов могут вноситься изменения и дополнения с учётом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом. Тематические планы программ являются примерными и право конкретного распределения часов на теоретические и практические занятия по темам в пределах общего объёма часов, отведённых на предмет учебным планом, предоставляется непосредственно преподавателям, которые самостоятельно выбирают формы и методы проведения занятий. В тематические планы изучаемых предметов могут вноситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом.

Текущий контроль знаний, полученных обучающимися посредством самостоятельного обучения (освоения части образовательной программы) проводится в виде устного опроса, собеседования, выполнения практических заданий и иных формах, установленных преподавателем, который ведет учебные занятия в учебной группе.

Промежуточный контроль знаний проводится на этапе/этапах обучения, определяемых преподавателем самостоятельно. Промежуточный контроль может быть реализован в форме устного ответа, письменной контрольной работы, итогового задания по модулю, реферата, доклада, творческого проекта и др.

Контроль знаний и практических навыков, полученных обучающимися посредством прохождения производственной практики (освоения части образовательной программы) проводится в виде сдачи «Отчета по производственной практике» согласно предоставленному индивидуальному заданию на прохождение практики. Индивидуальное задание по производственной практике представляет из себя график, таблицу или устный перечень задач, сформированный преподавателем для обучающегося. В нем отражаются основные моменты, которые обучающийся должен усвоить во время прохождения практики.

Форма итоговой аттестации (квалификационный экзамен) по Программе проводится в виде комплекса: практической квалификационной работы и проверки теоретических знаний (в форме устного ответа на предложенные вопросы) 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.

Оценочными материалами по Программе являются результаты тестирования, а также контроль преподавателем выполнения индивидуальных практических заданий.

Методическими материалами к Программе являются Учебники, Инструкции, которые изучаются при освоении Программы.

1. **Требования к результатам освоения программы**

**Категория слушателей**:

Категория слушателей:

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья при наличии медицинской книжки (прохождение обязательного предварительного медицинского осмотра (обследования)).

Требования к результатам освоения программы:

Цели основной профессиональной программы профессионального обучения профессиональной подготовки: профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего; получение компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности в сфере общественного питания в соответствии с требованиями Профстандарта «Пекарь»; подготовка специалистов, готовых к трудоустройству, востребованных на рынке труда.

Планируемые результаты обучения

Область и объекты профессиональной деятельности:

Областью профессиональной деятельности является выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий для с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности являются: основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства; технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий; рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий; технологическое оборудование хлебопекарного производства.

Обобщенная трудовая функция: Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря.

Трудовые действия:

- Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места

- Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства

-Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства

-Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

- Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента

-Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции

-Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса

- Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации

-Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию

- Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос

Обучающийся, успешно освоивший образовательную программу должен

знать:

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

- Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции

- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции

- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними

- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания

-Технологии приготовления хлебобулочной продукции

-Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения

- Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства

-Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям

-Правила и технологии расчетов с потребителями

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

Обучающийся, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно K различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК ОЗ. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать B чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья. B процессе профессиональной деятельности и Поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК O9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Обучающийся, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

Размножение и выращивание дрожжей.

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

Приготовление теста.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

Разделка теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

Укладка и упаковка готовой продукции.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

1. **Учебный план**

Начало: по мере формирования групп

Отчисление: по мере освоения программы

Режим занятий согласно расписанию. В соответствии с действующей редакцией СанПиН.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Предусмотрено согласование (изменение) сроков, времени обучения и режима занятий применимо к каждой учебной группе (вечернее, дневное обучение, группа выходного дня).

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование разделов и дисциплин | Всего часов | Тематическое содержание разделов и дисциплин | В том числе: | | Формы контроля |
|  |  |  | лекции | Практические занятия |
| 1 | Задачи и содержание профессиональной деятельности. Профессиональная этика пекаря. | 4 | 1.1. Назначение профессии пекаря.  1.2. Квалификационная структура. Родственные профессии и специальности.  1.3. Задачи и содержание профессиональной деятельности. Профессиональные навыки, основные трудовые операции и типичный алгоритм деятельности.  1.4. Общая характеристика трудового места. Основные средства и орудия труда.  1.5. Требования профессии к специалисту. | 4 |  | Устный опрос |
| 2 | Условия деятельности. | 3 | 2.1. Личная гигиена.  2.2. Санитарно-гигиенические условия. | 3 |  | Устный опрос |
| 3 | Общественное питание в современных условиях. | 2 | 3.1. Классификация предприятий общественного питания, особенности деятельности. | 2 |  | Устный опрос |
| 4 | Охрана труда на предприятии общественного питания. Техника безопасности. | 2 | 4.1.Охрана труда.  4.2.Техника безопасности при эксплуатации оборудования.  4.3.Противопожарная техника. | 2 |  | Устный опрос |
| 5 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 113 | 5.1. Классификация и ассортимент кондитерской продукции.  5.2. Качественные характеристики пекарского сырья.  5.3. Оборудование цеха.  5.4. Классификация сырья.  5.5. Подготовка сырья к производству.  5.6. Требования к качеству полуфабрикатов и сроки хранения.  5.7. Технологический цикл производства продукции.  5.8. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов.  5.9. Виды теста.  5.10. Свойства сырья и процессы, происходящие при замешивании.  5.11. Режимы выпекания всех видов тест.  5.12. Процессы, происходящие после выпекания.  5.13. Требования к качеству готовой продукции из всех видов тест.  5.14. Виды и причины брака сырья и готовой продукции. | 38 | 75 | Письменный опрос/Контрольная работа. |
| 6. | Калькуляция | 20 | 6.1. Действующее законодательство в области нормирования общественного питания.  6.2. Счисление продажных цен  6.3. Сборники рецептур и технологических нормативов  6.4.Технико-технологические карты. | 4 | 16 |  |
|  | Производственная практика | 100 |  |  | 100 | Отчет по практике |
|  | Итоговая аттестация | 6 |  |  | 6 | Квалификационный экзамен |
|  | **Итого:** | **250** |  |  |  |  |

1. **Учебный тематический план**

Тема. 1 Задачи и содержание профессиональной деятельности. Профессиональная этика пекаря.

1.1. Назначение профессии пекаря.

1.2. Квалификационная структура. Родственные профессии и специальности.

1.3. Задачи и содержание профессиональной деятельности. Профессиональные навыки, основные трудовые операции и типичный алгоритм деятельности.

1.4. Общая характеристика трудового места. Основные средства и орудия труда.

1.5. Требования профессии к специалисту.

Тема 2. Условия деятельности.

2.1. Личная гигиена.

2.2. Санитарно-гигиенические условия.

Тема 3. Общественное питание в современных условиях.

3.1. Классификация предприятий общественного питания, особенности деятельности.

Тема 4. Охрана труда на предприятии общественного питания. Техника безопасности.

* 1. Охрана труда.
  2. Техника безопасности при эксплуатации оборудования.
  3. Противопожарная техника.

Тема 5. Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

5.1. Классификация и ассортимент кондитерской продукции.

5.2. Качественные характеристики пекарского сырья.

5.3. Оборудование цеха.

5.4. Классификация сырья.

5.5. Подготовка сырья к производству.

5.6. Требования к качеству полуфабрикатов и сроки хранения.

5.7. Технологический цикл производства продукции.

5.8. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов.

5.9. Виды теста.

5.10. Свойства сырья и процессы, происходящие при замешивании.

5.11. Режимы выпекания всех видов тест.

5.12. Процессы, происходящие после выпекания.

5.13. Требования к качеству готовой продукции из всех видов тест.

5.14. Виды и причины брака сырья и готовой продукции.

Тема 6. Калькуляция.

6.1. Действующее законодательство в области нормирования общественного питания.

6.2. Счисление продажных цен

6.3. Сборники рецептур и технологических нормативов

6.4.Технико-технологические карты.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Темы** | **Количество часов** |
| Ознакомление с предприятием (организацией)  Ознакомление с организационно-экономической характеристикой предприятия  Ознакомление с порядком приема, перемещения и хранения материально-производственных запасов (товаров) | 8 |
| Ознакомление с требованиями к качеству выпускаемой продукции | 8 |
| Ознакомление с должностной инструкцией  Изучение методов контроля качества, применяемые на предприятии | 8 |
| Ознакомление с санитарными требования к личной гигиене пекаря.  Профилактика пищевых отравлений.  Ознакомление со способами обнаружения и мерами предупреждения брака. | 8 |
| Изучение технологических карт и оборудования | 8 |
| Ознакомление с особенностями приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на предприятии и приобретение практических навыков. | 6\*10 |
| ИТОГО | 100 |

Программа

Тема 1. Ознакомление с предприятием (организацией)

Тема 2. Ознакомление с организационно-экономической характеристикой предприятия

Тема 3. Ознакомление с порядком приема, перемещения и хранения материально-производственных запасов (товаров)

Тема 4. Ознакомление с должностной инструкцией

Тема 5. Ознакомление с требования к качеству выпускаемой продукции

Тема 6. Изучение методов контроля качества, применяемые на предприятии

Тема 7. Ознакомление с санитарными требования к личной гигиене пекаря.

Тема 8. Профилактика пищевых отравлений.

Тема 9. Ознакомление со способами обнаружения и мерами предупреждения брака.

Тема 10. Изучение технологических карт и оборудования.

Тема 11. Ознакомление с особенностями приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на предприятии и приобретение практических навыков.

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов: учебная аудитория; тренажерный класс. Допускается совмещение кабинетов в учебно-тренажерный класс. Оборудование учебного кабинета: учебная мебель, доска учебная, пособия, необходимое производственное оборудование. Практика может быть проведена непосредственно в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

# Календарный учебный график.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Период обучения | Наименование разделов и дисциплин | Всего часов |
| 1 неделя | Задачи и содержание профессиональной деятельности. Профессиональная этика пекаря.  Условия деятельности.  Общественное питание в современных условиях.  Охрана труда на предприятии общественного питания. Техника безопасности. | 11 |
| 2-5 неделя | Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 113 |
| 6-9 неделя | Калькуляция.  Производственная практика.  Итоговая аттестация. | 126 |
| **Итого** |  | **250** |

1. **Методические рекомендации**

**Организация самостоятельной работы слушателей** основана на выполнении ими ***заданий для самостоятельной работы*** по каждой из изучаемых тем курса. Такой подход обусловлен необходимостью помощи слушателям в практическом освоении новых для них представлений, подходов, в овладении и умении применять их в практической деятельности на своем рабочем месте по должности.

При организации самостоятельной работы слушателей предусматривается выполнение ими следующих видов работ:

* выполнение заданий для самостоятельной работы;
* самостоятельное изучение рекомендованной литературы и сборника дополнительных методических материалов по курсу;
* самостоятельная индивидуальная или групповая проработка тематических направлений;
* приобретение навыков использования полученных знаний в практической работе на своем рабочем месте;
* подготовка и написание итогового задания

1. **Список литературы**

1. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с.

2. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации   
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимент:   
учебник / С. В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 208 с.

3. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник / С. Б. Жабина ; О. М. Бурдюгова ; А. В. Колесова. – Москва : Академия, 2015. – 334 с.

4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник / В.П.Золин. Москва : Академия, 2012. – 320 с.   
5. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности :   
учебник / В. М. Калинина. – Москва : Академия, 2014. – 320 с.

6. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и   
гигиены : учебник / Т. А. Лаушкина. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

7. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

8. Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета : учебник / И. И. Потапова. – Москва : Академия, 2018. – 202 с.

9.Н.Г. Бутейкис. Приготовление мучных кондитерских изделий / общественное питание / ПТУ / Москва / Экономика / 2014

10. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. М: Колос, 2015. - 295с

11. Н.Г. Щеглов, К.А. Гайворонский Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. Учебник.-М.:Деловая литература, 2016.

12. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Учебник для студентов ВУЗов/Беляев М.И./М.: Экономика, 2015 -382с..

13. ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

14. Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернаитов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных заведений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений / Перевалов А.Я., Тапешкина Н.В. – М., 2021

15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

16.Санитарно – эпидемиологические правила и нормативы: СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов от 22 мая 2003 г.

1. **Итоговая и промежуточная аттестация.**

В соответствии с требованиями по оценке качества освоения обучающимися образовательной программы проводится итоговая аттестация обучающихся.

Итоговая аттестация по профессии «Пекарь» проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках.

Практическая квалификационная работа заключается в приготовлении блюд и предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного квалификационными требованиями, указанными в квалификационных справочниках.

Проверка теоретических знаний в рамках квалификационного экзамена проводится в форме устного ответа на предложенные вопросы.

При подготовке к промежуточной аттестации, вопросы обучающимся предлагаются преподавателям выборочно в соответствии с пройденной темой:

**Примерные вопросы для подготовки к промежуточной и итоговой аттестации:**

1. Чем являются сборники рецептур для предприятий хлебопекарного производства?

2. Какая информация содержится в технологических картах?

3. Что такое калькуляция?

4. Что такое цена?

5. Каким образом ведется учет рабочего времени?

7. Что означает вес «Брутто»?

8. Что означает вес «Нетто»?

9. Что такое инвентаризация?

10. Определение качества муки по органолептическим показателям.

11. Стандарты на хлебобулочные изделия. Их значение.

12. Санитарно - гигиенические требования и техника безопасности выполнения работ

13. Ассортимент хлебобулочных изделий. Краткая характеристика.

14. Подготовка основного сырья к производству

15. Подготовка дополнительного сырья к производству.

16. Способы разрыхления теста. Их достоинства и недостатки.

17. Замес и образование теста.

18. Определение количества воды на замес теста.

19. Влияние температуры и продолжительности замеса теста на его свойства и качество изделий.

20. Спиртовое и молочнокислое брожение в тесте.

21. Дефекты хлебобулочных изделий

22. Режим выпечки хлебобулочных изделий

23. Прогревание теста-хлеба и образование корки при выпечке т/з.

24. Образование мякиша и увеличение объема изделий при выпечке.

25. Упёк, факторы на него влияющие.

26. Черствение хлеба. Факторы, замедляющие черствение.

27.Укладка хлебобулочных изделий. Сроки хранения.

28. Усушка хлеба. Факторы, замедляющие усушку.

29. Болезни хлебобулочных изделий.

30. Правила уборки рабочего места пекаря

31. Механическая кулинарная обработка в пекарском деле. Виды.

32. Правила замеса бисквита.

33. Требования к качеству кондитерских изделий и сроки хранения.

34. Приготовление булочного изделия

35. Классификация пекарских полуфабрикатов

37. Технология приготовления слоеного теста

38.Качественные показатели муки.

39. Технология приготовления дрожжевого теста

Примерные вопросы к тесту для проведения итоговой аттестации: