

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович  
Должность: ВРИО ректора  
Дата подписания: 21.01.2022 15:18:49  
Уникальный программный ключ:  
0951da30105058541c662bae0584732837ac613c

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Курская государственная сельскохозяйственная академия**  
**имени И.И. Иванова»**

Программа одобрена Ученым  
Советом ФГБОУ ВО Курская ГСХА  
Протокол № 14  
от «22» декабря 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Ректор  
ФГБОУ ВО Курская ГСХА  
Е.В. Харченко  
« 22 » \_\_\_\_\_ 20 20 года



**Основная программа профессионального обучения –**  
**программа профессиональной подготовки по профессии**  
**Пекарь**

Форма обучения: Очная

Программа профессиональной подготовки разработана при участии  
работодателей:

Исполнительный директор  
ЗАО «Курский комбинат  
Хлебопродуктов»

\_\_\_\_\_ / Тулупов А.Ю  
МП

ИП «Бородавко  
Эдуард Витальевич»

\_\_\_\_\_ / Бородавко Э.В.  
МП

## Содержание

- 1 Общая характеристика основной программы профессионального обучения
  - 1.1 Общие положения
    - 1.1.1 Цель программы
    - 1.1.2 Требования к уровню образования при приеме для обучения
    - 1.1.3 Срок обучения
    - 1.1.4 Объем программы
    - 1.1.5 Квалификация, присваиваемая выпускникам
  - 1.2 Нормативные правовые и методические документы для разработки программы профессионального обучения
  - 1.3 Характеристика профессиональной деятельности выпускников
    - 1.3.1 Виды профессиональной деятельности
    - 1.3.2 Трудовые функции и трудовые действия
  - 1.4 Планируемые результаты освоения программы
- 2 Учебный план
- 3 Календарный учебный график
- 4 Учебно-методические материалы по программе обучения
- 5 Итоговая аттестация. Программа итоговой аттестации. Фонд оценочных средств для проведения итоговой аттестации

# **1 Общая характеристика основной программы профессионального обучения**

## **1.1 Общие положения**

Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии пекарь разработана с учетом профессиональных стандартов:

Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н. утверждения профессионального стандарта "Пекарь"

Профессиональный стандарт Кондитер (утв. [приказом](#) Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)

Связь образовательной программы с профессиональными стандартами

Наименование программы	Наименование профессионального стандарта	Уровень квалификации
Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь"	А

Программа представляет собой комплекс основных характеристик обучения (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочей программы, программы итоговой аттестации, а также оценочных и методических материалов.

### **1.1.1 Цель программы**

Главной целью программы профессионального обучения по профессии пекарь является получение обучающимися теоретических знаний, практических умений и навыков в соответствии с содержанием программы обучения и установление на этой основе лицам, прошедшим обучение, квалификационного разряда по профессии рабочего.

### **1.1.2 Требования к уровню образования при приеме для обучения**

К освоению основной программы профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессии рабочего допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья.

### **1.1.3 Срок обучения**

Срок обучения по программе при очной форме составляет 320 часов.

Возможно обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой программы профессионального обучения.

### **1.1.4 Объем программы**

Объем основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии пекарь составляет 320 часов по очно-заочной форме обучения.

### **1.1.5 Квалификация, присваиваемая выпускникам**

По окончании периода обучения обучающимся, успешно прошедшим итоговую аттестацию, присваивается квалификационный разряд по профессии рабочего и выдается свидетельство о профессии рабочего установленного образца.

## **1.2 Нормативные правовые и методические документы для разработки программы профессионального обучения**

Нормативно-правовую базу разработки основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии пекарь составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- перечень профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 г. № 513;

- профессиональный стандарт . Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н"Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь";
- приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов», утвержденные Министром образования и науки РФ 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05 вн;
- устав академии;
- локальные нормативные акты академии.

### 1.3 Характеристика профессиональной деятельности выпускников

#### 1.3.1 Виды профессиональной деятельности

Уровень квалификации 3-й	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря
Уровень квалификации 3-й	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции под руководством кондитера

#### 1.3.2 Трудовые функции и трудовые действия

Функциональная карта профессиональной деятельности

Обобщенная трудовая функция	Уровень квалификации	Трудовые функции	Код и уровень/подуровень квалификации
Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пе-	3	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.	А

пекаря		Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	
Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции под руководством кондитера	3	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания..</p> <p>Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера.</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера</p>	А

### Трудовые функции и соответствующие им трудовые действия

Код	Трудовые функции	Трудовые действия ( <i>кратко</i> )
А	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
А	Изготовление теста, полуфабрика-	Выполнение заданий кондитера по изго-

	тов, кондитерской продукции под руководством кондитера	товлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
--	--	--

### 1.3.2 Характеристика работ пекаря

Уровень квалификации 3-й	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	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
--------------------------	--	--

### 1.4 Планируемые результаты освоения программы

Требования к результатам освоения программы установлены в виде знаний, умений соотнесенных с трудовыми действиями.

Трудовые действия и соответствующие им знания, умения, владения

Код	Наименование трудового действия	Результаты обучения
А	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	В результате освоения программы обучающиеся должны <b>уметь:</b> -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 <b>владеть:</b> -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,

		<p>инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</li> </ul>
А	<p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера</p> <p>Прием и оформление платежей за кондитерскую продукцию по заданию кондитера</p> <p>Упаковка готовой кондитерской продукции на вынос по заданию кондитера</p>	<p>В результате освоения программы обучающегося должны <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции</li> <li>- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции</li> <li>- порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию</li> <li>- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую продукцию на вынос</li> </ul> <p><b>владеть</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</li> <li>- технологии изготовления кондитерской продукции</li> <li>- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения</li> <li>- правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской продукции</li> <li>- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям</li> <li>- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества</li> <li>- пищевая ценность видов кондитерской продукции</li> <li>- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями</li> <li>- принципы и приемы презентации кондитерской продукции</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания</li> </ul>

## 2 Учебный план

Учебный план состоит из трех разделов:

1. Теоретическое обучение по профессии.
2. Практическое обучение.
3. Итоговая аттестация.

Первый и второй разделы учебного плана включают модули и темы для изучения с указанием их объема. В учебном плане выделен объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками. По каждому разделу установлена форма промежуточной аттестации обучающихся.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах требований профессиональных стандартов.

Учебный план по программе профессионального обучения –  
программе профессиональной подготовки по профессии пекарь  
форма обучения – очная  
срок обучения – 4 месяца

№ п/п	Наименование разделов	Всего трудоемкость, час.	Контактная работа, час.				Самостоятельная работа, час.
			Промежуточная аттестация	Лекции	Практические/ лабораторные занятия	Контроль самостоятельной работы	
1	Теоретическое обучение		Зачет с оценкой / 2				
1.1	Модуль 1 Технологии хлебопекарного производства						
1.1.1	Тема 1 Основы рыночной экономики и предпринимательства для пекаря-кондитера			4			8
1.1.2	Тема 2 Санитарные нормы к рабочему месту и охрана труда			4			8
1.1.3	Тема 3 Требования к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий			4			8
1.1.4	Тема 4 Технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий		4			8	

1.1.5	Тема 5 Требования технологического и микробиологического контроля замеса теста			4			8
1.1.6	Тема 6 Требования действующих стандартов и технических условий			4			8
1.1.7	Тема 7 Причины возникновения брака при замесе теста и способы их устранения			4			8
1.2.	Модуль 2 Технология приготовления хлебобулочных изделий		Зачет с оценкой / 2				8
1.2.1	Тема 1 Технология приготовления пшеничного теста			4			8
1.2.2	Тема 2 Технология приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста			4			8
1.2.3	Тема 3 Технология обработка, разделка теста и выпечка хлеба			4			8
1.2.4	Тема 4 Брожение теста и происходящие в нем процессы			4			8
1.2.5	Тема 5 Требования к сырью при производстве мучных кондитерских изделий			4			8
1.2.6	Тема 6 Ассортимент мучных кондитерских изделий			4			8
1.2.7	Тема 7 Технология производства бисквитных изделий			4			8
Итого				60			112
2	Практическое обучение		Зачет с оценкой / 2				
2.1	Модуль 3 Технологии хлебопекарного производства						
2.1.1	Лабораторная работа 1/ Практическая работа 1 Изучение нормативной документации ГОСТов., санитарных требований к работнику в помещении.....				6		10
2.1.2	Лабораторная работа 2/ Практическая работа 2 Приготовление сдобного теста опарным способом и изделия из него.				6		8

2.1.3	Лабораторная работа 3/ Практическая работа 3 Определение органолептических и физико-химических показателей качества теста.				6		9
2.1.4	Лабораторная работа 4/ Практическая работа 4 Приготовление ржаного теста на смесях.				6		8
2.1.5	Лабораторная работа 5/ Практическая работа 5 Приготовление дрожжевого безопасного сдобного теста и изделий из него.				6		8
2.1.6	Лабораторная работа 6/ Практическая работа 6 Приготовление пшеничного хлеба с различными добавками.				6		8
2.1.7	Лабораторная работа 7/ Практическая работа 7 Приготовление хлеба из разных сортов муки и с различными добавками.				6		8
2.1.8	Лабораторная работа 8/ Практическая работа 8 Приготовление слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста и изделия из него.				6		8
2.1.9	Лабораторная работа 9/ Практическая работа 9 Приготовление мелкоштучных булочных изделий различной формовкой.				6		8
2.1.10	Лабораторная работа 10/ Практическая работа 10 Приготовление пирогов и караваев.				6		8
Итого					60		83
3	Итоговая аттестация		Квалификационный экзамен/ 3				
Всего по программе		320	6	56	60		195

### 3 Календарный учебный график

Календарный учебный график отражает последовательность реализации программы профессионального обучения, включая теоретическое обучение, практическое обучение, промежуточную и итоговую аттестацию.

Календарный учебный график по программе профессионального обучения –  
программе профессиональной подготовки по профессии -

форма обучения – очная

срок обучения – \_\_\_\_\_

№ п/п	Наименование разделов, тем	Трудоемкость, час.	Сроки реализации
1	Теоретическое обучение		
1.1	Модуль 1 Технологии хлебопекарного производства	68	1-2 квартал 2022
1.2	Модуль 2 Технологии кондитерского производства	52	1-2 квартал 2022
2	Практическое обучение		
2.1	Модуль 3 Технологии хлебопекарного и кондитерского производства	126	1-2 квартал 2022
3	Итоговая аттестация		

#### 4 Учебно-методические материалы по программе обучения

Учебно-методические материалы – это комплект документов, определяющих содержание и объем программы в части теоретического и практического обучения. Учебно-методические материалы включают:

– тематический план и содержание;

Тематический план и содержание

Наименование модулей, тем	Содержание учебного материала, лабораторные/ практические занятия, самостоятельная работа	Вопросы для изучения	Формы контроля
<b>Теоретическое обучение</b>			
Модуль 1			
Тема 1	Тема 1 Основы рыночной экономики и предпринимательства для пекаря-кондитера	1.Что такое рыночная экономика? 2.Как можно составить бизнес план для мини хлебопекарни? 3. Как можно соста-	

		вить бизнес план для кондитерки?	
Тема 2	Тема 2 Санитарные нормы к рабочему месту и охрана труда	1. Какие санитарные нормы ? 2. Требования к рабочему месту? 3. Охрана труда?	
Тема 3	Требования к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	1. Дать характеристику питьевой воде? 2. Дать характеристику поваренной соли используемых в хлебопекарном производстве? 3. Какой сорт муки используется для производства хлебобулочных изделий?	
Тема 4	Технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	1. Дать характеристику различных процессов происходящих при замесе теста ? 2. Какое сырье используется для изготовления полуфабрикатов? 3. Какая пищевая ценность в хлебобулочных изделиях? 4. Какой химический состав в хлебобулочных изделиях?	
Тема 5	Требования технологического и микробиологического контроля замеса теста	1. Что такое брожение теста? 2. Физические процессы, происходящие при брожении? 3. Коллоидные процессы, происходящие при брожении? 4. Какие требования предъявляются для микробиологического контроля теста?	

Тема 6	Требования действующих стандартов и технических условий	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какой стандарт определяет качество сырья?</li> <li>2. Какой стандарт определяет качество дрожжей?</li> <li>3. Какой стандарт определяют качество полуфабрикатов?</li> </ol>	
Тема 7	Причины возникновения брака при замесе теста и способы их устранения	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дать характеристику различных процессов происходящих при замесе теста?</li> <li>2. Что такое брак теста?</li> <li>3. По каким причинам возникает брак теста?</li> <li>4. Что такое замес теста?</li> <li>5. Способы устранения брака при замесе теста?</li> </ol>	
Тема 8	Технология приготовления закваски, жидких дрожжей и заварок	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление теста на жидкой закваске с заваркой и применением жидких чистых культур дрожжей и молочнокислых бактерий?</li> <li>2. Приготовление теста на жидкой закваске без применения заварки с использованием сухого лактобактерина?</li> <li>3. Приготовление теста на жидкой закваске без применения заварки с исполь-</li> </ol>	

		<p>зованием жидких чистых культур дрожжей и молочнокислых бактерий?</p> <p>4. Приготовление теста на густой закваске с применением сухого лактобактерина?</p>	
Тема 9	Технология приготовления пшеничного теста	<p>1. Дать характеристику сырья для производства пшеничного теста?</p> <p>2. Способы изготовления пшеничного теста?</p> <p>3. Факторы, влияющие на продолжительность созревания теста, и пути его ускорения?</p>	
Тема 10	Технология приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста	<p>1. Особенности приготовления ржаного и ржано-пшеничного хлеба?</p> <p>2. Ускоренный способ приготовления теста с использованием молочной сыворотки?</p> <p>3. Технология производства хлеба ржано-пшеничного заварного?</p>	
Тема 11	Технология обработка, разделка теста и выпечка хлеба	<p>1. Какие операции включает в себя разделка теста?</p> <p>2. Какое оборудование осуществляет разделку теста?</p> <p>3. Как осуществляется</p>	

		<p>деление теста на куски?</p> <p>4. Для чего осуществляется округление теста?</p> <p>5. Прогревание теста при выпечке?</p>	
Тема 12	Брожение теста и происходящие в нем процессы	<p>1. Какие процессы происходят при брожении теста?</p> <p>2. Способ изготовления опары?</p> <p>3. Способ изготовления безопасного теста?</p>	
Модуль 2	Технологии кондитерского производства		
Тема 1	Требования к сырью при производстве мучных кондитерских изделий	<p>1. Какое сырье используется для производства мучных кондитерских изделий?</p> <p>2. Какие требования предъявляются к сырью для производства мучных кондитерских изделий?</p>	
Тема 2	Технология производства мучных кондитерских изделий	<p>1. Технологическая схема производства мучных кондитерских изделий?</p> <p>2. Классификация мучных кондитерских изделий?</p>	
Тема 3	Ассортимент мучных кондитерских изделий	<p>1. Классификация мучных кондитерских изделий?</p> <p>2. Дать характеристику мучным кондитерским изделиям?</p>	
Тема 4	Технология производства заварного теста	<p>1. Способы изготовления заварного теста?</p>	

		<p>2. Сырье необходимое для производства заварного теста?</p> <p>3. Какие требования предъявляются для производства заварного теста?</p>	
Тема 5	Технология производства песочных изделий	<p>1. Способы изготовления песочного теста?</p> <p>2. Сырье необходимое для производства песочного теста?</p> <p>3. Какие требования предъявляются для производства песочного теста?</p>	
Тема 6	Технология производства бисквитных изделий	<p>1. Способы изготовления бисквитного теста?</p> <p>2. Сырье необходимое для производства бисквитного теста?</p> <p>3. Какие требования предъявляются для производства бисквитного теста?</p>	
Тема 7	Технология производства теста для вафель	<p>1. Способы изготовления теста для вафель?</p> <p>2. Сырье необходимое для производства вафельного теста?</p> <p>3. Какие требования предъявляются для производства вафельного теста?</p>	
Тема 8	Технология производства теста для сахарного печенья	<p>1. Способы изготовления теста для сахарного печенья?</p> <p>2. Сырье необходимое для производства сахарного печенья?</p> <p>3. Какие требования предъявляются для</p>	

		производства сахарного печенья?	
Тема 9	Технология производства теста для пряников	1.Способы изготовления теста для пряников? 2.Сырье необходимое для производства пряников? 3.Каие требования предъявляются для производства пряников?	
Тема 10	Технология производства различных кремов, суфле, шербетов и фруктового желе	1.Способы изготовления кремов, суфле, шербетов и фруктового желе? 2.Сырье необходимое для производства кремов, суфле, шербетов и фруктового желе? 3.Каие требования предъявляются для производства кремов, суфле, шербетов и фруктового желе?	
Практическое обучение			
Модуль 1			
Лабораторная работа 1/ Практическая работа	Изучение нормативной документации ГОСТов., санитарных требований к работнику в помещении.		
Лабораторная работа 2/ Практическая работа	Приготовление сдобного теста опарным способом и изделия из него.		
Лабораторная работа 3/ Практическая работа	Определение органолептических и физико-химических показателей качества теста.		
Лабораторная работа 4/ Практическая работа	Приготовление ржаного теста на смесях.		
Лабораторная	Приготовление дрож-		

работа 5/ Практическая работа	жевого безопасного сдобного теста и изделий из него.		
Лабораторная работа 6/ Практическая работа	Приготовление пшеничного хлеба с различными добавками.		
Лабораторная работа 7/ Практическая работа	Приготовление хлеба из разных сортов муки и с различными добавками.		
Лабораторная работа 8/ Практическая работа	Приготовление слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста и изделия из него.		
Лабораторная работа 9/ Практическая работа	Приготовление мелкоштучных булочных изделий различной формовкой.		
Лабораторная работа 10/ Практическая работа	Приготовление пирогов и караваев.		
Модуль 2			
Лабораторная работа 1/ Практическая работа	Правила подготовки рабочего места, используемого инвентаря и технологического оборудования к работе.		
Лабораторная работа 2/ Практическая работа	Приготовление теста для сдобного печенья. Составление рецептов для изделий		
Лабораторная работа 3/ Практическая работа	Замес теста по различным рецептурам для песочных изделий.		
Лабораторная работа 4/ Практическая работа	Определение органолептических и физико-химических показателей качества теста.		
Лабораторная работа 5/ Практическая работа	Замес теста по различным рецептурам для пряничных изделий.		
Лабораторная работа 6/ Практическая работа	Определение органолептических и физико-химических показателей качества изделий		

Лабораторная работа 7/ Практическая работа	Замес теста по различным рецептурам для бисквитных изделий		
Лабораторная работа 8/ Практическая работа	Определение органолептических и физико-химических показателей качества изделий		
Лабораторная работа 9/ Практическая работа	Приготовление различных кремов, суфле.		
Лабораторная работа 10/ Практическая работа	Приготовление шербетов и фруктового желе по различным рецептурам.		

**- Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации;**

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

**- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений**

Промежуточная аттестация проходит в виде зачета с оценкой. Обучающие берут билет, который содержит один теоретический вопрос на проверку знаний и один практический вопрос, который требует продемонстрировать соответствующие умения. На подготовку к ответу обучающемуся отводится 30 мин..

В рамках реализации индивидуальных учебных планов инвалидов и лиц с ОВЗ для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по практическому и теоретическому обучению создаются фонды оценочных средств, учитывающие индивидуальные особенности этой категории лиц. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводятся в выбранной обучающимся форме: устной, устно-письменной, письменной. При проведении промежуточной аттестации данной категории обучающихся предоставляется дополнительное время на подготовку к ответу и ответ.

### **Вопросы для собеседования**

1. Требования, предъявляемые к хлебопекарной пшеничной и ржаной муке
  1. Органолептические и физико-химические показатели качества дрожжей
  2. Дать характеристику питьевой воде и поваренной соли используемых в хлебопечении
  3. Охарактеризовать ржаной солод сухой ферментированный и неферментированный

4. Дать характеристику улучшителей качества хлеба, окислительного, восстановительного действия, модифицированных крахмалов и ферментных препаратов
5. Технология производства жидких дрожжей в разводочном цикле
6. Технология производства жидких дрожжей в производственном цикле
7. Приготовление теста на густой закваске с применением жидких чистых культур дрожжей и молочнокислых бактерий
8. Приготовление теста на густой закваске с применением сухого лактобактерина
9. Приемы консервации густой закваски
10. Приготовление теста на жидкой закваске без применения заварки с использованием жидких чистых культур дрожжей и молочнокислых бактерий
11. Приготовление теста на жидкой закваске без применения заварки с использованием сухого лактобактерина
12. Консервация жидкой закваски без заварки
13. Приготовление теста на жидкой закваске с заваркой и применением жидких чистых культур дрожжей и молочнокислых бактерий
14. Приготовление теста на жидкой закваске с заваркой и применением сухого лактобактерина
15. Консервация жидкой закваски с заваркой
16. Приготовление теста на концентрированной бездрожжевой молочнокислой закваске (КМКЗ)
17. Приготовление теста на большой густой опаре
18. Приготовление теста на жидкой опаре
19. Непрерывное приготовление жидкой опары и теста
20. Непрерывное приготовление теста безопасным способом
21. Приготовление теста ускоренным способом
22. Ускоренный способ приготовления теста с использованием молочной сыворотки
23. Ускоренный способ приготовления теста с использованием КМКЗ
24. Дать характеристику различных процессов происходящих при замесе теста (образование теста)
25. Брожение теста. Микробиологические процессы, происходящие при брожении
26. Брожение теста. Биохимические процессы, происходящие при брожении
27. Брожение теста. Физические и коллоидные процессы, происходящие при брожении
28. Факторы, влияющие на продолжительность созревания теста, и пути его ускорения
29. Особенности приготовления ржаного и ржано-пшеничного хлеба
30. Обработка и разделка теста
31. Значение расстойки и происходящие процессы в тестовой заготовке

в период расстойки

32. Микробиологические процессы, в период выпечки хлеба
33. Биохимические процессы, в период выпечки хлеба
34. Физические и коллоидные процессы, в период выпечки хлеба
35. Формирование вкусоароматического комплекса хлеба
36. Изменение объема хлеба в процессе выпечки
37. Режим выпечки хлеба
38. Факторы, обуславливающие выход хлеба
39. Изменение качества хлеба при хранении. Черствение хлеба
40. Способы замедления черствения хлеба и освежение черствого хлеба
41. Показатели качества хлеба
42. Технология производства хлеба ржаного простого
43. Технология производства хлеба ржаного заварного
44. Технология производства хлеба бородинского
45. Технология производства хлеба ржано-пшеничного простого
46. Технология производства хлеба ржано-пшеничного заварного
47. Технология производства хлеба пшенично- ржаного простого
48. Технология производства хлеба пшенично- ржаного заварного
49. Технология производства хлеба ржаного из обдирной муки
50. Технология производства хлеба ржаного из сеяной муки
51. Технология производства хлеба белого из пшеничной муки
52. Технология производства хлеба пшеничного из обойной муки
53. Технология производства батонов
54. Технология производства хлебобулочных слоеных изделий
55. Технология производства хлебных палочек и сухого хлебного кваса
56. Способы хранения и реализации хлебобулочных изделий
57. Болезни хлеба и меры по их предупреждению
58. Технология производства макаронных изделий
59. Технология производства бараносухарных изделий

## 2 модуль

### Вариант 1

1. Назовите стандартную влажность муки:

- 1) 40%;
- 2) 28%;
- 3) 14,5%.

2. Важнейшей составной частью муки являются белки:

- 1) миозин и миоглобин;
- 2) авидин и овомукоид;
- 3) глиадин и глютенин.

3. Крахмала в муке содержится до:

- 1) 14,5%;
- 2) 28-36%;
- 3) 70%.

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

- 1) упругопластично-вязкой системе;
- 2) пластично-вязкой системе;
- 3) слабоструктурированной системе.

5. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:

- 1) липкость;
- 2) эластичность;
- 3) упругость.

#### Вариант 2

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

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

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

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

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

- 1) пластичностью;
- 2) гигроскопичностью;
- 3) стекловидностью.

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

- 1) цвет;
- 2) вкус;
- 3) запах.

5. Ромовая баба' – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:

- 1) бисквитного;
- 2) песочного;
- 3) дрожжевого.

#### Вариант 3

1. 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%.

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

- 1) яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40 г 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.
3. Клейстеризация крахмала это:
- 1) нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного 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. Как влияет сахар на набухание белков муки?
- 1) снижает набухание белков;
  - 2) увеличивает набухание белков;
  - 3) не влияет.
5. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:
- 1) сократиться;
  - 2) увеличиться;
  - 3) не имеет значения.

#### Вариант 4

1. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикate:
  - 1) 1000 слоев;
  - 2) 256 слоев;
  - 3) 50 слоев.
2. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве ...
  - 1) сахарную пудру;
  - 2) лимонную кислоту;
  - 3) инвертный сироп.
3. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитую из ... и сахара.
  - 1) яиц;
  - 2) яичных желтков;
  - 3) яичных белков.
4. Белковые кремы применяются для ... тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.
  - 1) прослойки;
  - 2) покрытия;
  - 3) ароматизации.
5. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная..., протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм
  - 1) глазурь;

- 2) карамель;
- 3) помада.

#### Вариант 5

1. Ведущая роль в процессе образования теста принадлежит белкам и крахмалу. В муке содержится:

- 1) белков примерно 20%, крахмала – до 90%;
- 2) белков примерно 12,5-14,5 %, крахмала – до 80%;
- 3) белков примерно 40%, крахмала – до 60%.

2. По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе:

- 1) упругопластично - вязкой;
- 2) пластично-вязкой;
- 3) слабоструктурированной.

3. Если необходимо увеличить набухание коллоидов муки, замес ведут при:

- 1) повышенной температуре;
- 2) пониженной температуре;
- 3) комнатной температуре.

4. Для химического разрыхления используют:

- 1) прессованные дрожжи;
- 2) соду и углекислый аммоний;
- 3) пузырьки воздуха.

5. Водопоглотительная способность муки зависит от:

- 1) влажности муки, выхода и крупноты помола от содержания в ней белков;
- 2) содержания в ней крахмала;
- 3) содержания сахара, влажности муки.

#### Вариант 6

1. Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:

- 1) слоеного полуфабриката;
- 2) миндального полуфабриката;
- 3) обрезок от бисквитного полуфабриката.

2. Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим ..., удерживает сахар.

- 1) газообразователем;
- 2) эмульгатором;
- 3) пенообразователем.

3. Жиры – высококачественный продукт, широко применяются в кондитерском производстве, придают изделиям вкус сдобы и ..., а в некоторых видах изделий являются разрыхлителем.

- 1) рассыпчатость;
- 2) эластичность;
- 3) пластичность.

4. Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту ... .

- 1) мажущуюся консистенцию;
- 2) слоистость;
- 3) пористость.

5. Мука с сильной клейковиной имеет большую ... способность и дает большой выход.

- 1) испарительную;
- 2) водопогложительную;
- 3) окислительную.

### **Перечень практических навыков**

1. Оценивать качество сырья органолептически для хлебопекарного производства

2. Оценивать качество сырья органолептически для кондитерского производства

3. Исследовать физико-химические показатели качества сырья для хлебопекарного производства

4. Исследовать физико-химические показатели качества сырья для кондитерского производства

5. Замешивать тесто из разных сортов муки

6. Владеть рецептурами дрожжевого теста

7. Владеть рецептурами слоенного теста

8. Владеть рецептурами бисквитного теста

9. Владеть рецептурами песочного теста

10. Формовать тесто

### **Производственные задачи**

1. В лаборатории по оценке качества продукции был проведен анализ качества ржаного хлеба, в котором обнаружили закал. Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

2. На предприятии получен хлеб с небольшими трещинами на его поверхности. Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

3. В пекарне ЗАО «Курскхлеб» получили формовой хлеб с плоской или вогнутой (опавшая) верхней коркой, подовый хлеб расплывчатый, пористость хлеба неравномерная. Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения.

4. В мини-пекарне получили хлеб подовый тяжелый. Хлеб формовой расплывчатый, имеет плоскую верхнюю корку. Мякиш хлеба с крупной пористостью, влажный на ощупь и липкий. В ржаном хлебе возможен закал.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

5. В пекарне получен хлеб с бледной коркой, с трещинами, кислый по вкусу и запаху, в мякише иногда разрывы. Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения.

6. При оценке качества хлеба были обнаружены комочки непромешанной муки. Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

7. Пекарня произвела хлеб небольшого объема, с плотным малоразрыхленным, недостаточно эластичным мякишею. Подовый хлеб расплывчатой формы. Верхняя корка иногда покрыта мелкими неглубокими трещинами. Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

8. В мини-пекарне выпекли хлеб малого объема, с плотным мякишею, со слабо развитой толстостенной пористостью, с бледной коркой. Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения.

9. В пекарне получили хлеб с плохо пропеченным, липким мякишею. Вкус хлеба сладковатый. Форма подового хлеба расплывчатая.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения.

10. На хлебозаводе произвели хлеб с плотным, липким, заминающимся мякишею, более темного цвета, чем обычно. Вкус хлеба солодовый.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

11. В пекарне был получен хлеб со следующими дефектами: хлеб подовый тяжелый, хлеб формовой расплывчатый, имеет плоскую верхнюю корку. Мякиш хлеба с крупной пористостью, влажный на ощупь и липкий. В ржаном хлебе возможен закал.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

12. В пекарне получен хлеб несоленый или слабосоленый, расплывчатый. Мякиш недостаточно пропеченный, липкий.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

13. В лаборатории хлебозавода определили, что хлеб пресный, на поверхности пузыри с тонкой подгоревшей корочкой, лопающиеся при надавливании. Малоразвитая пористость, недостаточно пропеченный мякиш, корка может отставать от мякиша, малый объем хлеба.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

14. В пекарне получили хлеб с бледной коркой, с трещинами, кислый по вкусу и запаху, в мякише разрывы.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

15. В пекарне получен хлеб со следующими дефектами: верхняя корка фор-

мового хлеба очень выпуклая и подорвана с одной или двух боковых сторон (боковые подрывы). Подовый хлеб имеет шаровидную форму с боковыми наплывами.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

16. В пекарне получен пшеничный хлеб из муки высшего сорта с образование крупных пор в мякише и толстостенную неравномерную пористость.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

17. В пекарне получены хлебобулочные изделия малого объема с плохо разрыхленным мякишем, с трещинами на верхней корке. Тесто плохо и долго бродит.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

18. Получен хлеб с отслоившейся коркой от мякиша и крупными разрывами в мякише.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

19. В пекарне получили хлеб с подгорелой коркой, но мякиш хлеба оказался не пропеченным.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

20. На предприятии при производстве батона «Дорожный» получили батоны с пустотами в мякише. Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

21. На хлебозаводе произведен хлеб, у которого корка матовая, сероватая, иногда с трещинами.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения

Пекарь должен	Шкала оценивания	Критерии сформированности
В результате освоения программы обучающегося должны <b>уметь:</b> -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 <b>владеть:</b> -рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции	отлично	Умеет: - 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

<p>- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции</p> <p>-назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними</p> <p>- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</p> <p>В результате освоения программы обучающегося должны <b>уметь</b>:</p> <p>-замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции</p> <p>-процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции</p> <p>- порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию</p> <p>- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции</p> <p>- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую продукцию на вынос</p> <p><b>владеть</b>:</p> <p>-нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>- технологии изготовления кондитерской продукции</p> <p>- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения</p> <p>- правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской продукции</p>		<p>производстве</p> <p>Владеет:</p> <p>-рецептурами и основными технологиями приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>- требованиями к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции</p> <p>-назначениями, правилами использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними</p> <p>- требованиями охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</p> <p>Умеет:</p> <p>-замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции</p> <p>-процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции</p> <p>- порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию</p>
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и приемы презентации кондитерской продукции потребителям</li> <li>- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества</li> <li>- пищевая ценность видов кондитерской продукции</li> <li>- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями</li> <li>- принципы и приемы презентации кондитерской продукции</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую продукцию на вынос</li> </ul> <p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>нормативными правовыми актами, регулирующие деятельность организаций питания</li> <li>- технологиями изготовления кондитерской продукции</li> <li>- требованиями к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения</li> <li>- правилами пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской продукции</li> <li>- принципами и приемами презентации кондитерской продукции потребителям</li> <li>- методами минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества</li> <li>- пищевой ценностью видов кондитерской продукции</li> <li>- правилами и технологиями наличных и безналичных расчетов с потребителями</li> <li>- принципами и приемами презентации кондитерской продукции</li> <li>- требованиями охраны труда, производственной санитарии и пожар-</li> </ul>
---	--	--

		ной безопасности в организациях общественного питания
	хорошо	<ul style="list-style-type: none"> <li>- достаточное знание теоретических вопросов;</li> <li>- умение последовательно отвечать на вопросы;</li> <li>- хорошее владение правилами пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской продукции</li> <li>- принципами и приемами презентации кондитерской продукции потребителям</li> <li>- методами минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества</li> </ul>
	удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>поверхностное знание теоретических вопросов;</li> <li>- умение отвечать на вопросы;</li> <li>- владение технологиями изготовления кондитерской продукции</li> <li>- требованиями к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения</li> </ul>
	не зачтено	<ul style="list-style-type: none"> <li>отрывочное представление или отсутствие знания об основных разделах программы;</li> <li>- грубые ошибки в определениях и терминах;</li> </ul>

– методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений (*Промежуточная аттестация проходит в виде зачета с оценкой. Обучающие берут контрольные задания, которые содержат:*

– по модулю 1

– по модулю 2

– по модулю 3

– один теоретический вопрос на проверку знаний и один практический вопрос, который требует продемонстрировать соответствующие умения. На подготовку к ответу обучающемуся отводится 30 мин.).

В рамках реализации индивидуальных учебных планов инвалидов и лиц с ОВЗ для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по практическому и теоретическому обучению создаются фонды оценочных средств, учитывающие индивидуальные особенности этой категории лиц. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводятся в выбранной обучающимся форме: устной, устно-письменной, письменной. При проведении промежуточной аттестации данной категории обучающихся предоставляется дополнительное время на подготовку к ответу и ответ.

– **перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения раздела;**

– **перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения раздела;**

– **описание материально-технической базы;**

*Описываются условия проведения теоретической, практической частей обучения (материально-технические и кадровые). Описываются условия необходимые для проведения квалификационного экзамена (для проведения и оценки практической квалификационной работы и проверки теоретических знаний).*

– особенности реализации программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В академии созданы условия для инклюзивного образования инвалидов и лиц с ОВЗ, необходимые для освоения данной категорией обучающихся настоящей программы. Территория академии приспособлена для беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных обучающихся. Оборудованы широкие пешеходные дорожки, по территории студенческого городка ограничено передвижение автотранспортных средств.

Во дворе главного учебного корпуса имеется автомобильная стоянка, на которой отведены места для парковки автомобилей инвалидов и лиц с ОВЗ.

В зданиях и помещениях академии созданы условия для инклюзивного образования. В стандартных учебных аудиториях на первых рядах и в чи-

тальных залах оборудованы рабочие места для инвалидов и лиц с ОВЗ: у окна, в среднем ряду и (или) ряду возле дверного проема вместо двухместных столов установлены одноместные, увеличен размер зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличена ширина прохода между рядами столов.

Для обеспечения комфортного доступа к образовательным услугам инвалидов и лиц с ОВЗ имеются следующая *техника и мебель*:

– для слабослышащих – переносная аудиотехника (микрофоны, акустические усилители, колонки), которые при необходимости доставляются в любую аудиторию всех учебных корпусов; мультимедийное оборудование (мультимедийные проекторы, экраны, ноутбуки, телевизоры);

– для слабовидящих – лупы, персональные компьютеры, в том числе ноутбуки;

– для лиц с ограничением двигательных функций – столы, к которым устанавливается инвалидная коляска;

– для инвалидов и лиц с ОВЗ по соматическим заболеваниям – кондиционеры, мягкая мебель.

Созданы условия для применения адаптивных технологий проведения контактных занятий. Контактные занятия могут проводиться не только в аудиториях академии, но и на дому с применением дистанционных образовательных технологий. Применяются on-line и off-line технологии. Сайт академии в сети «Интернет» имеет версию с дружественным интерфейсом для слабовидящих. Разрешается доступ в здания академии на время занятий, промежуточной аттестации и итоговой аттестации сопровождающих лиц, выполняющих роль ассистента обучающегося с инвалидностью или ОВЗ (родителям, родственникам и др.).

При необходимости (по заявлению обучающегося с ОВЗ) могут быть обеспечены услуги сурдопереводчика, тифлопереводчика, перевод расписаний занятий, учебно-методических материалов на язык Брайля.

Во всех корпусах оборудованы рекреационные зоны, предназначенные для отдыха и восстановления работоспособности инвалидов и лиц с ОВЗ.

Во время освоения программы обучения обучающиеся используют для подготовки электронные библиотечные системы, с которыми заключены договоры о сотрудничестве. Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

### **Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения программы**

#### **Основные учебники и учебные пособия**

1. Антипов С.Т. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / С.Т. Антипов [и др.] ; под ред. Панфилова В.А.. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 812 с. — Режим доступа:

<https://e.lanbook.com/book/90065>.

2. Драгилев А.И. Основы кондитерского производства [Электронный ресурс] : учебник / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 532 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/100934>.
2. Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.И. Драгилев, В.М. Хромеевков. - Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 432 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/76267>.
3. Основы технологии производства хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий: монография / Н. В. Оболенский [ и др.] - Нижний Новгород: Изд-во Новгородской ГСХА, 2010. - 382 с. : ил.
4. Пащенко Л.П. Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс]: учебник / Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова. - Санкт-Петербург: Лань, 2014. - 672 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/45972>.
5. Практикум по технологии отрасли. Технология хлебобулочных изделий: учеб. пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 316 с.
6. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий: технология хлебобулочных изделий: учеб. пособие / под ред. Л.П.Пащенко. - Москва: КолосС, 2007. - 215 с.
7. Тертычная Т.Н. Технология хлебопекарного производства: учеб. пособие / Т. Н. Тертычная, В. И. Манжесов, С. В. Калашникова. - Воронеж: Изд-во Воронежского ГАУ, 2010. - 179 с.
8. Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для прикладного бакалавриата / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. - Москва: Юрайт, 2018. - 199 с.

#### **Дополнительная литература**

1. Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.И. Драгилев, В.М. Хромеевков, М.Е. Чернов. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/76267>.
2. Рензьева Т.В. Технология кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т.В. Рензьева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 156 с. - Режим доступа:

<https://e.lanbook.com/book/90058>.

**Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети  
«Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.mcsx.ru>
2. Официальный сайт справочно-правовой системы «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
3. Современное хлебопечение [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.krasfair.ru/events/bread/totals/> 2015
4. Хлебопечение России, [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://roshleb.com/jurnal1.html>

**Описание материально-технической базы**

Теоретическое обучение проводится на базе лаборатории кафедры технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО Курская ГСХА..

Оборудование: мультимедийное оборудование (ноутбук, проектор, экран) для демонстрации на лекционных и лабораторных занятиях подготовленных автором программы и разрабатываемых обучающимися презентаций (слайд-фильмов),

видеооборудование и научно-популярные видеофильмы по производству хлебобулочных изделий, специализированное технологическое оборудование: рефрактометр, белизнамер муки, ИДК-1, тестомесильная машина УИЕТV-1, измеритель числа падения ИЧП 1-2-1, колориметр КФК-2-1, шкаф сушильный СЭШ-3М-1.

Обучение проводят преподаватели ФГБОУ ВО Курская ГСХА.

В академии созданы условия для инклюзивного *образования* инвалидов и лиц с ОВЗ, необходимые для освоения данной категорией обучающихся настоящей программы. Территория академии приспособлена для беспрепят-

ственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных обучающихся. Оборудованы широкие пешеходные дорожки, по территории студенческого городка ограничено передвижение автотранспортных средств.

Во дворе главного учебного корпуса имеется автомобильная стоянка, на которой отведены места для парковки автомобилей инвалидов и лиц с ОВЗ.

В зданиях и помещениях академии созданы условия для инклюзивного образования. В стандартных учебных аудиториях на первых рядах и в читальных залах оборудованы рабочие места для инвалидов и лиц с ОВЗ: у окна, в среднем ряду и (или) ряду возле дверного проема вместо двухместных столов установлены одноместные, увеличен размер зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличена ширина прохода между рядами столов.

Для обеспечения комфортного доступа к образовательным услугам инвалидов и лиц с ОВЗ имеются следующая техника и мебель:

- для слабослышащих – переносная аудиотехника (микрофоны, акустические усилители, колонки), которые при необходимости доставляются в любую аудиторию всех учебных корпусов; мультимедийное оборудование (мультимедийные проекторы, экраны, ноутбуки, телевизоры);

- для слабовидящих – лупы, персональные компьютеры, в том числе ноутбуки;

- для лиц с ограничением двигательных функций – столы, к которым устанавливается инвалидная коляска;

- для инвалидов и лиц с ОВЗ по соматическим заболеваниям – кондиционеры, мягкая мебель.

Созданы условия для применения адаптивных технологий проведения контактных занятий. Контактные занятия могут проводиться не только в аудиториях академии, но и на дому с применением дистанционных образовательных технологий. Применяются on-line и off-line технологии. Сайт академии в сети «Интернет» имеет версию с дружественным интерфейсом для слабовидящих. Разрешается доступ в здания академии на время занятий, промежуточной аттестации и итоговой аттестации сопровождающих лиц, выполняющих роль ассистента обучающегося с инвалидностью или ОВЗ (родителям, родственникам и др.).

При необходимости (по заявлению обучающегося с ОВЗ) могут быть обеспечены услуги сурдопереводчика, тифлопереводчика, перевод расписаний занятий, учебно-методических материалов на язык Брайля.

Во всех корпусах оборудованы рекреационные зоны, предназначенные для отдыха и восстановления работоспособности инвалидов и лиц с ОВЗ.

Во время освоения программы обучения обучающиеся используют для подготовки электронные библиотечные системы, с которыми заключены договоры о сотрудничестве. Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

## **5 Итоговая аттестация. Программа итоговой аттестации. Фонд оценочных средств для проведения итоговой аттестации**

### **5.1 Цель итоговой аттестации**

**Цель** программы профессиональной подготовки по профессии «Пекарь» – овладение знаниями и практическим опытом по профессии пекарь является получение обучающимися теоретических знаний, практических умений и навыков в соответствии с содержанием программы обучения и установленных квалифицированных требований профессиональных стандартов и установление на этой основе лицам, прошедшим обучение, квалификационного разряда по профессии рабочего.

### **5.2 Задачи итоговой аттестации**

- дать обучающимся различные рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной и кондитерской продукции;
- научить обучающихся органолептическим и физико-химическим показателям качества сырья и готовой продукции;
- подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности по профессии пекарь

### **5.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения программы**

Итоговая аттестация осуществляется в форме квалификационного экзамена, который предполагает бланковое тестирование (оцениваются знания) и выполнение практической квалификационной работы (оцениваются навыки и умения).

1. Первый этап квалификационного экзамена – оценка теоретических знаний. На этом этапе все аттестуемые одновременно письменно отвечают на вопросы.

2. Второй этап квалификационного экзамена – выполнение практической квалификационной работы. На этом этапе оцениваются практические действия – умения и владения, указанные в профессиональном стандарте: по полученной производственной задачи , аттестуемый выполняет практические действия. Продолжительность этапа – не более 60 минут.

Итоговый результат определяется по критериям в соответствии со следующей шкалой:

**Перечень знаний, умений, владений, указанных в профессиональном стандарте**

Знания, умения, владения, демонстрируемые обучающимся, в соответствии с <i>профессиональным стандарте</i>	Критерии и шкала оценивания
<p><b>умеет:</b> -производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе</p> <p>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве</p> <p><b>владеет:</b> -рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции</p> <p>-назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними</p> <p>- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</p> <p>В результате освоения программы обучающегося должны <b>умеет:</b></p> <p>-замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции</p> <p>-процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции</p> <p>- порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию</p> <p>- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции</p> <p>- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую продукцию на вынос</p> <p><b>владеет:</b></p> <p>-нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>- технологии изготовления кондитерской продукции</p> <p>- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения</p> <p>- правила пользования сборниками рецептов изготовления</p>	<p><b>Отлично:</b> глубокое знание теоретических вопросов;</p> <p>-умение аргументированно, выделяя главное, отвечать на вопросы;</p> <p>- отличное владение технологиями производства хлебопекарного и кондитерского производства</p> <p><b>Хорошо:</b> достаточное знание теоретических вопросов;</p> <p>-умение последовательно отвечать на вопросы;</p> <p>- хорошее владение технологиями производства хлебопекарного и кондитерского производства</p> <p><b>Удовлетворительно:</b> поверхностное знание теоретических вопросов;</p> <p>- умение отвечать на вопросы;</p> <p>- владение технологиями производства хлебопекарного и кондитерского производства</p> <p><b>Неудовлетворительно:</b> - поверхностное знание теоретических вопросов;</p> <p>- умение отвечать на вопросы;</p> <p>- владение технологиями производства хлебопекарного и кондитерского</p>

<p>кондитерской продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и приемы презентации кондитерской продукции потребителям</li> <li>- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества</li> <li>- пищевая ценность видов кондитерской продукции</li> <li>- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями</li> <li>- принципы и приемы презентации кондитерской продукции</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания</li> </ul>	<p>производства</p>
---	---------------------

## **Фонд оценочных средств для проведения итоговой аттестации**

### **Вопросы для квалификационного экзамена**

Разработчик программы:

### **Фонд оценочных средств**

#### **Вопросы к экзамену**

1. Требования, предъявляемые к хлебопекарной пшеничной и ржаной муке
60. Органолептические и физико-химические показатели качества дрожжей
61. Дать характеристику питьевой воде и поваренной соли используемых в хлебопечении
62. Охарактеризовать ржаной солод сухой ферментированный и неферментированный
63. Дать характеристику улучшителей качества хлеба, окислительного, восстановительного действия, модифицированных крахмалов и ферментных препаратов
64. Технология производства жидких дрожжей в разводочном цикле
65. Технология производства жидких дрожжей в производственном цикле
66. Приготовление теста на густой закваске с применением жидких чи-

стых культур дрожжей и молочнокислых бактерий

67. Приготовление теста на густой закваске с применением сухого лактобактерина

68. Приемы консервации густой закваски

69. Приготовление теста на жидкой закваске без применения заварки с использованием жидких чистых культур дрожжей и молочнокислых бактерий

70. Приготовление теста на жидкой закваске без применения заварки с использованием сухого лактобактерина

71. Консервация жидкой закваски без заварки

72. Приготовление теста на жидкой закваске с заваркой и применением жидких чистых культур дрожжей и молочнокислых бактерий

73. Приготовление теста на жидкой закваске с заваркой и применением сухого лактобактерина

74. Консервация жидкой закваски с заваркой

75. Приготовление теста на концентрированной бездрожжевой молочнокислой закваске (КМКЗ)

76. Приготовление теста на большой густой опаре

77. Приготовление теста на жидкой опаре

78. Непрерывное приготовление жидкой опары и теста

79. Непрерывное приготовление теста безопасным способом

80. Приготовление теста ускоренным способом

81. Ускоренный способ приготовления теста с использованием молочной сыворотки

82. Ускоренный способ приготовления теста с использованием КМКЗ

83. Дать характеристику различных процессов происходящих при замесе теста (образование теста)

84. Брожение теста. Микробиологические процессы, происходящие при брожении

85. Брожение теста. Биохимические процессы, происходящие при брожении

86. Брожение теста. Физические и коллоидные процессы, происходящие при брожении

87. Факторы, влияющие на продолжительность созревания теста, и пути его ускорения

88. Особенности приготовления ржаного и ржано-пшеничного хлеба

89. Обработка и разделка теста

90. Значение расстойки и происходящие процессы в тестовой заготовке в период расстойки

91. Микробиологические процессы, в период выпечки хлеба

92. Биохимические процессы, в период выпечки хлеба

93. Физические и коллоидные процессы, в период выпечки хлеба

94. Формирование вкусоароматического комплекса хлеба

95. Изменение объема хлеба в процессе выпечки

96. Режим выпечки хлеба

97. Факторы, обуславливающие выход хлеба
98. Изменение качества хлеба при хранении. Черствение хлеба
99. Способы замедления черствения хлеба и освежение черствого хлеба
100. Показатели качества хлеба
101. Технология производства хлеба ржаного простого
102. Технология производства хлеба ржаного заварного
103. Технология производства хлеба бородинского
104. Технология производства хлеба ржано-пшеничного простого
105. Технология производства хлеба ржано-пшеничного заварного
106. Технология производства хлеба пшенично- ржаного простого
107. Технология производства хлеба пшенично- ржаного заварного
108. Технология производства хлеба ржаного из обдирной муки
109. Технология производства хлеба ржаного из сеяной муки
110. Технология производства хлеба белого из пшеничной муки
111. Технология производства хлеба пшеничного из обойной муки
112. Технология производства батонов
113. Технология производства хлебобулочных слоеных изделий
114. Технология производства хлебных палочек и сухого хлебного кваса
115. Способы хранения и реализации хлебобулочных изделий
116. Болезни хлеба и меры по их предупреждению
  1. Роль технохимического контроля в повышении качества кондитерских изделий. Основные методы контроля сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.
  2. Технохимический контроль в производстве фруктового, желейного и желейно-фруктового мармелада (участки контроля, методы определения, приборы и реактивы).
  3. Технохимический контроль в производстве печенья (участки контроля, методы, приборы и реактивы).
  4. Принципы организации и функции производственных лабораторий на кондитерских предприятиях. Их роль в контроле сырья, технологических процессов, полуфабрикатов и готовых изделий.
  5. Технохимический контроль в производстве карамели с начинкой (участки контроля, методы, приборы и реактивы).
  6. Технохимический контроль в производстве крекера и галет (участки контроля, методы, приборы и реактивы).
  7. Отбор проб для испытаний. Подготовка пробы к анализу. Методы определения физико-химических показателей качества кондитерских изделий: содержания влаги (высушиванием), сухих веществ (рефрактометром), редуцирующих веществ, кислотности, щелочности и т.д. Методы органолептических испытаний и определений размеров, веса и составных частей.
  8. Технохимический контроль в производстве леденцовой карамели (участки контроля, методы, приборы и реактивы).
  9. Технохимический контроль в производстве вафель с жировыми начинками (участки контроля, методы, приборы и реактивы).

10. Роль технохимического контроля в обеспечении выпуска высококачественной продукции с наименьшими затратами сырья и материалов, соответствующей нормативной документации, техническим требованиям по безопасности сырья и готовой продукции. Роль входного и выходного контроля.

11. Технохимический контроль производства пастилы и зефира (участки контроля, методы, приборы и реактивы).

12. Технохимический контроль в производстве пряников (участки контроля, методы, приборы и реактивы).

13. Роль технохимического контроля в повышении качества кондитерских изделий. Основные методы контроля сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

14. Технохимический контроль в производстве ириса (участки контроля, методы и приборы).

15. Технохимический контроль в производстве тортов и пирожных (участки контроля, методы, приборы, реактивы).

16. Принципы организации и функции производственных лабораторий на кондитерских предприятиях. Их роль в контроле сырья, технологических процессов, полуфабрикатов и готовых изделий.

17. Технохимический контроль производства конфет: помадных, фруктовых, жележных, жележно-фруктовых, ликерных, сбивных, пралиновых и марципановых (участки контроля, методы, приборы и реактивы).

18. Технохимический контроль в производстве вафель с жировыми начинками (участки контроля, методы, приборы).

19. Основное и дополнительное сырье, как объекты контроля в кондитерском производстве. Методы контроля. Приборы и реактивы, необходимые для проведения контроля.

20. Технохимический контроль производства шоколада и какао-порошка (участки контроля, методы и приборы).

21. Технохимический контроль в производстве пряников (участки контроля, методы, приборы и реактивы).

22. Отбор проб для испытаний. Подготовка пробы к анализу. Методы определения физико-химических показателей качества кондитерских изделий: содержания влаги (высушиванием), сухих веществ (рефрактометром), редуцирующих веществ, кислотности, щелочности и т.д. Методы органолептических испытаний и определений размеров, веса и составных частей.

23. Технохимический контроль в производстве конфет "Ассорти" (участки контроля, методы и приборы).

24. Технохимический контроль в производстве крекера и галет (участки контроля, методы, приборы и реактивы).

25. Основное и дополнительное сырье, как объекты контроля в кондитерском производстве. Методы контроля. Приборы и реактивы, необходимые для проведения контроля.

26. Технохимический контроль в производстве халвы (участки контроля, методы и приборы, реактивы).

27. Технохимический контроль в производстве печенья (участки контроля, методы, приборы, реактивы).

28. . Принципы организации и функции производственных лабораторий на кондитерских предприятиях. Их роль в контроле сырья, технологических процессов, полуфабрикатов и готовых изделий.

29. Технохимический контроль в производстве драже (участки контроля, методы и приборы).

30. Технохимический контроль в производстве тортов и пирожных (участки контроля; методы контроля сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; приборы и реактивы).

### **Задания:**

1. В пекарне получили формовой хлеб с плоской или вогнутой (опавшая) верхней коркой, подовый хлеб расплывчатый, пористость хлеба неравномерная.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения.

2. В мини-пекарне получили хлеб подовый тяжелый. Хлеб формовой расплывчатый, имеет плоскую верхнюю корку. Мякиш хлеба с крупной пористостью, влажный на ощупь и липкий. В ржаном хлебе возможен закал.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения.

3. Пекарня произвела хлеб небольшого объема, с плотным малоразрыхленным, недостаточно эластичным мякишем. Подовый хлеб расплывчатой формы. Верхняя корка иногда покрыта мелкими неглубокими трещинами.

Назвать причину возникновения данного дефекта хлеба и меры его устранения.

### **1. Ситуационные задачи.**

1. При уваривании мармелада произошло преждевременное студнеобразование. Чем можно объяснить данное явление и как предупредить?

2. Как предупредить образование грубокристаллической помады?

3. Почему иногда растрескиваются ликерные конфеты при хранении. Предупреждение данного дефекта.

4. Почему образуются крупные пустоты вокруг изюма в кексах с их включением?

5. Намокаемость сахарного печенья составила 16 0%. Какое заключение можно сделать о качестве данного печенья?

### **Задания в тестовой форме .**

#### **Вариант 1**

1. Назовите стандартную влажность муки:

- 1) 40%;
- 2) 28%;
- 3) 14,5%.

2. Важнейшей составной частью муки являются белки:

- 1) миозин и миоглобин;
- 2) авидин и овомукоид;
- 3) глиадин и глютенин.

3. Крахмала в муке содержится до:

- 1) 14,5%;
- 2) 28-36%;
- 3) 70%.

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

- 1) упругопластично-вязкой системе;
- 2) пластично-вязкой системе;
- 3) слабоструктурированной системе.

5. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:

- 1) липкость;
- 2) эластичность;
- 3) упругость.

#### **Вариант 2**

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

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

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

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

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

- 1) пластичностью;

- 2) гигроскопичностью;
- 3) стекловидностью.
4. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья
  - 1) цвет;
  - 2) вкус;
  - 3) запах.
5. Ромовая баба – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:
  - 1) бисквитного;
  - 2) песочного;
  - 3) дрожжевого.

#### Вариант 3

1. 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%.
2. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья:
  - 1) яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40 г 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.
3. 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. Как влияет сахар на набухание белков муки?
  - 1) снижает набухание белков;
  - 2) увеличивает набухание белков;
  - 3) не влияет.
5. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:
  - 1) сократиться;
  - 2) увеличиться;
  - 3) не имеет значения.

#### Вариант 4

1. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:
  - 1) 1000 слоев;
  - 2) 256 слоев;
  - 3) 50 слоев.
2. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве ...
  - 1) сахарную пудру;
  - 2) лимонную кислоту;
  - 3) инвертный сироп.
3. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитую из ... и сахара.
  - 1) яиц;
  - 2) яичных желтков;
  - 3) яичных белков.
4. Белковые кремы применяются для ...тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.
  - 1) прослойки;
  - 2) покрытия;
  - 3) ароматизации.
5. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная..., протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм
  - 1) глазурь;
  - 2) карамель;
  - 3) помада.

#### Вариант 5

1. Ведущая роль в процессе образования теста принадлежит белкам и крахмалу. В муке содержится:
  - 1) белков примерно 20%, крахмала – до 90%;
  - 2) белков примерно 12,5-14,5 %, крахмала – до 80%;
  - 3) белков примерно 40%, крахмала – до 60%.
2. По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе:
  - 1) упругопластично - вязкой;
  - 2) пластично-вязкой;
  - 3) слабоструктурированной.
3. Если необходимо увеличить набухание коллоидов муки, замес ведут при:
  - 1) повышенной температуре;
  - 2) пониженной температуре;
  - 3) комнатной температуре.
4. Для химического разрыхления используют:
  - 1) прессованные дрожжи;
  - 2) соду и углекислый аммоний;
  - 3) пузырьки воздуха.
5. Водопоглотительная способность муки зависит от:

- 1) влажности муки, выхода и крупности помола от содержания в ней белков;
- 2) содержания в ней крахмала;
- 3) содержания сахара, влажности муки.

Разработчик программы:

М. Н. Котельникова