

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
 Должность: ВРИО ректора
 Дата подписания: 21.01.2022 15:22:30
 Уникальный программный ключ:
 0951da30105058541c662bae0584732837ac613c

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

УТВЕРЖДАЮ:
 Ректор
 ФГБОУ ВО Курская ГСХА
 Е.В. Харченко
 « 22 » _____ 2020 года



Рабочая программа модулей
основной программы профессионального обучения «Пекарь»

| Наименование модулей, тем | Содержание учебного материала, лабораторные/ практические занятия, самостоятельная работа | Вопросы для изучения | Формы контроля |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Теоретическое обучение | | | |
| 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 составить 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 | 1.Дать характеристику питьевой воде? | |

| | | | |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | хлеба и хлебобулочных изделий | <p>2. Дать характеристику поваренной соли используемых в хлебопекарном производстве?</p> <p>3. Какой сорт муки используется для производства хлебобулочных изделий?</p> | |
| Тема 4 | Технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий | <p>1. Дать характеристику различных процессов происходящих при замесе теста ?</p> <p>2. Какое сырье используется для изготовления полуфабрикатов?</p> <p>3. Какая пищевая ценность в хлебобулочных изделиях?</p> <p>4. Какой химический состав в хлебобулочных изделиях?</p> | |
| Тема 5 | Требования технологического и микробиологического контроля замеса теста | <p>1.Что такое брожение теста?</p> <p>2. Физические процессы, происходящие при брожении?</p> <p>3. Коллоидные процессы, происходящие при брожении?</p> <p>4. Какие требования предъявляются для микробиологического контроля теста?</p> | |
| Тема 6 | Требования действующих стандартов и технических условий | <p>1.Какой стандарт определяет качество сырья?</p> <p>2.Какой стандарт определяет качество дрожжей?</p> <p>3. Какой стандарт определяют</p> | |

| | | | |
|--------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | | качество полу-фабрикатов? | |
| Тема 7 | Причины возникновения брака при замесе теста и способы их устранения | <p>1. Дать характеристику различным процессам происходящим при замесе теста?</p> <p>2. Что такое брак теста?</p> <p>3. По каким причинам возникает брак теста?</p> <p>4. Что такое замес теста?</p> <p>5. Способы устранения брака при замесе теста?</p> | |
| Тема 8 | Технология приготовления закваски, жидких дрожжей и заварок | <p>1. Приготовление теста на жидкой закваске с заваркой и применением жидких чистых культур дрожжей и молочнокислых бактерий?</p> <p>2. Приготовление теста на жидкой закваске без применения заварки с использованием сухого лактобактерина?</p> <p>3. Приготовление теста на жидкой закваске без применения заварки с использованием жидких чистых культур дрожжей и молочнокислых бактерий?</p> <p>4. Приготовление теста на густой</p> | |

| | | | |
|---------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | | закваске с применением сухого лактобактерина ? | |
| Тема 9 | Технология приготовления пшеничного теста | <ol style="list-style-type: none"> 1. Дать характеристику сырья для производства пшеничного теста? 2. Способы изготовления пшеничного теста? 3. Факторы, влияющие на продолжительность созревания теста, и пути его ускорения? | |
| Тема 10 | Технология приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста | <ol style="list-style-type: none"> 1. Особенности приготовления ржаного и ржано-пшеничного хлеба? 2. Ускоренный способ приготовления теста с использованием молочной сыворотки? 3. Технология производства хлеба ржано-пшеничного заварного? | |
| Тема 11 | Технология обработка, разделка теста и выпечка хлеба | <ol style="list-style-type: none"> 1. Какие операции включает в себя разделка теста? 2. Какое оборудование осуществляет разделку теста? 3. Как осуществляется деление теста на куски? 4. Для чего осуществляется округление теста? | |

| | | | |
|----------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | | 5.Прогревание теста при выпечке? | |
| Тема 12 | Брожение теста и происходящие в нем процессы | 1.Какие процессы происходят при брожение теста? 2. Способ изготовления опары? 3. Способ изготовления безопасного теста? | |
| Модуль 2 | Технологии кондитерского производства | | |
| Тема 1 | Требования к сырью при производстве мучных кондитерских изделий | 1.Какое сырье используется для производства мучных кондитерский изделий? 2.Какие требования предъявляются к сырью для производства мучных кондитерских изделий? | |
| Тема 2 | Технология производства мучных кондитерских изделий | 1.Технологическая схема производства мучных кондитерских изделий? 2.Классификация мучных кондитерских изделий? | |
| Тема 3 | Ассортимент мучных кондитерских изделий | 1.Классификация мучных кондитерских изделий? 2.Дать характеристику мучным кондитерским изделиям? | |
| Тема 4 | Технология производства заварного теста | 1.Способы изготовления заварного теста? 2.Сырье необходимое для производства заварного теста? | |

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

| | | | |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | | 3.Какие требования предъявляются для 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 работа 5/ Практическая работа | Приготовление дрожжевого безопарного 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. | | |