

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

СОГЛАСОВАНО

Директор ГАПОУ СО «ТИПУ
«Кулинар»

Ю.А. Митько/

«01» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

«___» _____ 20___ Г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ: ПРОГРАММА
ПЕРЕПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
16472 "ПЕКАРЬ"**

Квалификация (профессия): "Пекарь"

Категория слушателей: Лица, уже имеющие профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, в целях получения новой профессии

Уровень квалификации: 3

Объем: 250 академ. часов

Срок: 2 месяца

Форма обучения: Очная

Организация процесса обучения: Единовременно

Екатеринбург, 2023

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «ТИПУ
«Кулинар»

_____ / Ю.А. Митько/

«01» августа 2023 г.

_____ / _____

«_____» _____ 20____ Г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ: ПРОГРАММА
ПЕРЕПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
16472 "ПЕКАРЬ"**

Квалификация (профессия): "Пекарь"

Категория слушателей: Лица, уже имеющие профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, в целях получения новой профессии

Уровень квалификации: 3

Объем: 250 академ. часов

Срок: 2 месяца

Форма обучения: Очная

Организация процесса обучения: Единовременно

Екатеринбург, 2023

Программа переподготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, в целях получения новой профессии рабочего или новой должности служащего с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности, по компетенции «Пекарское дело».

Разработчик(и): Гурьева Светлана Валерьевна Мастер производственного обучения

Организация: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Рассмотрено на заседании

Методического совета

Центра опережающей профессиональной подготовки

Протокол № _____ от «_____» _____ 20____ Г.

Председатель _____ / _____

Оглавление

1. Общая характеристика программы	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы	4
1.2. Цели реализации программы	4
1.3. Требования к слушателям	4
1.4. Требования к результатам освоения программы	4
1.5. Форма документа.....	4
2. Учебный план	5
3. Календарный учебный график	6
4. Программы учебных модулей	7
5. Организационно-педагогические условия реализации программы	8
5.1. Материально-техническое обеспечение.....	8
5.2. Кадровое обеспечение.....	8
5.3. Организация образовательного процесса	8
5.4. Информационное обеспечение обучения.....	8
6. Контроль и оценка результатов освоения программы	9
Бланк согласования программы	10
Фонд оценочных средств.....	11

1. Общая характеристика программы

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно- правовую основу разработки программы составляют:

Нормативно- правовую основу разработки программы составляют: Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения». (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59784)

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30.- профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 597н от 7 сентября 2015 г.

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30

1.2. Цели реализации программы

Программа профессиональной переподготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее имевших профессии рабочего или должности служащего, по компетенции «Хлебопечение».

1.3. Требования к слушателям

Лица, уже имеющие профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, в целях получения новой профессии.

1.4. Требования к результатам освоения программы

Результатом освоения программы является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.3	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 1.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Код	Наименование общей компетенции
ОК 1.1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 1.2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 1.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 1.4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 1.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 1.6	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.5. Форма документа

По результатам освоения программы выдается: Свидетельство о профессии рабочего, _____ должности _____ служащего

2. Учебный план

Наименование компонентов программы	Объем программы (академические часы)							
	Всего	В том числе с применением ДОТ и ЭО	Самостоятельная работа	Консультация	Нагрузка во взаимодействии с преподавателями			
					Теоретическое обучение	Практические и лабораторные работы	Практика (стажировка)	Промежуточная аттестация, форма
Модуль 1 Производство хлебобулочной продукции в организациях питания	244				18	220		6, Квалификационный экзамен
Итоговая аттестация	6							Квалификационный экзамен
Итого по программе	250							

3. Календарный учебный график

Компоненты программы	Вид учебной нагрузки	Временные параметры (месяца)								Всего
		1	2	3	4	5	6	7	8	
Модуль 1 Производство хлебобулочной продукции в организациях питания	Аудиторное обучение	30	32	28	30	32	31	30	25	238
	Промежуточная аттестация	2		2	2					6
Итоговая аттестация	Квалификационный экзамен								6	6
Итого в неделю		32	32	30	32	32	31	30	31	250

4. Программы учебных модулей

4.1. Модуль 1. Производство хлебобулочной продукции в организациях питания

В результате изучения профессионального модуля должны освоить вид профессиональной деятельности «Производство хлебобулочной продукции в организациях питания» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

4.1.1. Цели реализации модуля

Приобретение знаний и освоение вида профессиональной деятельности по приготовлению кулинарной продукции в соответствии с 3 уровнем (подуровнем) квалификации Профессионального стандарта «Пекарь».

4.1.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.3	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 1.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Код	Наименование общей компетенции
ОК 1.1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 1.2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 1.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 1.4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 1.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 1.6	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

- 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, протираание, 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.

- знать:

- 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 рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства;
- Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
- Правила и технологии расчетов с потребителями;
- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

- 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.

4.1.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Основы физиологии питания, санитарии и гигиены."	Содержание: Основы рационального питания. Характеристика белков, жиров, углеводов., витаминов, микро-макро элементов, значение для организма. Основы санитарии и гигиены для предприятия питания.	4
	<i>Лекция</i> Санитария и гигиена в пищевом производстве	2
	<i>Практическое занятие</i> Санитария и гигиена в пищевом производстве	2
Тема "Техническое оснащения и организация производства мучного цеха."	Содержание: Характеристика и безопасная эксплуатация технологического оборудования мучного цеха. Организация рабочих мест для производства хлебобулочной продукции.	2
	<i>Лекция</i>	2

	Техническое оснащения и организация производства мучного цеха.	
Тема "Охрана труда и техника безопасности при производстве хлебобулочной продукции"	Содержание: Новое правила по обеспечению охраны труда и техники безопасности в цехах по производству хлебобулочной продукции.	2
	<i>Лекция</i> Охрана труда и техника безопасности при производстве хлебобулочной продукции	2
Тема "Калькуляция"	Содержание: Калькуляция и учет	4
	<i>Лекция</i> Калькуляция и учет	2
	<i>Практическое занятие</i> Калькуляция и учет	2
Тема "Право"	Содержание: Экономика и право	2
	<i>Лекция</i> Экономические и правовые основы производственной деятельности	1
	<i>Практическое занятие</i> Экономические и правовые основы производственной деятельности	1
Тема "Технологический процесс приготовления дрожжевого теста безопарным, опарным способами и изделий из него."	Содержание: Технологический процесс приготовления дрожжевого теста безопарным, опарным способами и изделий из него: рулетов, булочек глазированных помадой, плюшек, ромовых баб, куличей.	32
	<i>Лекция</i> Характеристика основного сырья, требования к его качеству	1
	<i>Лекция</i> Подготовка сырья для приготовления хлебобулочной продукции	1
	<i>Лабораторная работа</i> Технологический процесс приготовления пшеничного, ржаного, пшенично-ржаного, дрожжевого хлеба, плюшек, куличей.	18

	<i>Лабораторная работа</i> Размножение и выращивание дрожжей	4
	<i>Лабораторная работа</i> Технологический процесс приготовления бездрожжевого хлеба.	8
Тема "Технология приготовления бараночных и сухарных изделий."	Содержание: Ассортимент и технология приготовления бараночных изделий.	8
	<i>Лекция</i> Технология приготовления бараночных и сухарных изделий.	2
	<i>Лабораторная работа</i> Технология приготовления бараночных и сухарных изделий.	6
Тема "Контроль качество хлебобулочной продукции. Система ХАССП."	Содержание: Контроль качества и обеспечение безопасности хлебобулочной продукции.	2
	<i>Лекция</i> Контроль качество хлебобулочной продукции. Система ХАССП.	1
	<i>Практическое занятие</i> Контроль качество хлебобулочной продукции. Система ХАССП.	1
Тема "Формовка теста"	Содержание: Виды разделки теста на изделия разнообразного ассортимента	30
	<i>Лабораторная работа</i> Виды разделки теста на изделия разнообразного ассортимента	12
	<i>Лабораторная работа</i> Виды разделки теста на изделия разнообразного ассортимента	18
Тема "Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий."	Содержание: Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	10
	<i>Лекция</i> Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	2

	<i>Лабораторная работа</i> Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	8
Тема "Укладка и упаковка хлебобулочных изделий."	Содержание: Комплектовка хлебобулочных изделий.	4
	<i>Лекция</i> Укладка и упаковка хлебобулочных изделий.	2
	<i>Лабораторная работа</i> Укладка и упаковка хлебобулочных изделий.	2
Тема "Производственная практика"	Содержание: Организация и технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий различными способами.	138
	<i>Практическое занятие</i> Способы размножения и выращивания дрожжей	12
	<i>Практическое занятие</i> Приготовление теста	36
	<i>Практическое занятие</i> Разделка теста	36
	<i>Лабораторная работа</i> Термическая обработка теста и отделка поверхности, хлебобулочных изделий	42
	<i>Лабораторная работа</i> Укладка и упаковка готовой продукции	12
	Квалификационный экзамен Квалификационный экзамен КТЭ (тестирование), КПЭ (практическое задание). Содержание заданий квалификационного экзамена соответствует результату освоения всех профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.	6
Итого:		244

4.1.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Мастерская ОМ Поварское	1 Блендер ручной погружной (блендер+насадка

дело, ЦПДЭ,ПКО

измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)

2 Блендер стационарный

3 Венчик

4 Весы настольные электронные "CAS"SW- 5W

5 Вилки из нержавеющей стали

6 Гастроемкость из нержавеющей стали

7 Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)

8 Ковёр диэлектрический

9 Ложки из нержавеющей стали

10 Ложки столовые

11 Лопатка деревянная

12 Лопатка -палетка изогнутая

13 Лопатки силиконовые

14 Мерный стакан

15 Миска пластик

16 Миски нержавеющая сталь

17 Мойка односекционная со столешницей

18 Молоток металлический для отбивания мяса

19 Морозильный шкаф (морозильный ларь)

20 Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок

21 Набор кухонный ножей (поварская тройка)

22 Набор первой медицинской помощи

23 Набор разделочных досок, пластиковые

24 Овощечистка

25 Пароконвектомат UNOKX XEVC-0511-E1R

26 Планетарный миксер

27 Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)

28 Плита индукционная

29 Подставка для разделочных досок металлическая

- | | |
|----|--|
| 30 | Подставка под индукционную плиту |
| 31 | Половник |
| 32 | Прихватка - varejka термостойкая силиконовая |
| 33 | Сито (для муки) |
| 34 | Сито для протираания |
| 35 | Скалка |
| 36 | Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) |
| 37 | Слайсер |
| 38 | Смеситель холодной и горячей воды |
| 39 | Сотейник для индукционных плит |
| 40 | Соусник |
| 41 | Стеллаж 4-х уровневый |
| 42 | Стол |
| 43 | Стол производственный Fininst СКПЛ 1800x600x850 мм, со сплошной полкой |
| 44 | Тарелки одноразовые |
| 45 | Терка 4-х сторонняя |
| 46 | Термометр инфракрасный |
| 47 | Форма для выпечки тартов круг. |
| 48 | Форма для выпечки тартов овал |
| 49 | Фритюрница |
| 50 | Холодильный шкаф |
| 51 | Часы настенные (электронные) |
| 52 | Шенуа (возможен вариант с сеткой) |
| 53 | Шкаф шоковой заморозки |
| 54 | Штангенциркуль электронный |
| 55 | Шумовка |
| 56 | Щипцы универсальные |

4.1.5. Кадровое обеспечение

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а так же, привлекаемых к организации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

4.1.6. Организация образовательного процесса

- продолжительность учебной недели – пятидневная;
- максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 30 академических часов в неделю;
- занятия группируются попарно, состоять из двух уроков. Продолжительность урока 45 минут.

Консультации слушателей групповые. Консультации проводятся в соответствии с графиком, составленным заведующим МЦПК.

Практика является обязательной частью учебного процесса. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку слушателей. Учебная практика по модулю проводится рассредоточено, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующего направления. Учебная практика проводится в образовательном учреждении. Производственная практика проводится концентрировано по окончании освоения всех дисциплин теоретического цикла и включает в себя все виды работ по модулю. Производственная практика организуется на предприятиях любой формы собственности.

В процессе прохождения производственной практики обучающиеся подтверждают результаты освоения каждого вида профессиональной деятельности.

4.1.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Федеральный закон от 27.12.2002 №184 «О техническом регулировании»
2. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2008 №102 ФЗ (ред. от 13.07.2015г.)
3. Положение о Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии. Постановление Правительства РФ от 17.07.2004 №294
4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2015 года)
5. ГОСТ Р ИСО 9000-2001. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
6. ГОСТ Р ИСО 9000-2001. Системы менеджмента качества. Требования.
7. ГОСТ Р ИСО 9001-2000. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
8. ГОСТ Р ИСО 9000-2000. Системы менеджмента качества. Требования.
9. ГОСТ 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты.
10. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
11. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
12. ГОСТ 30389-2013 Услуги обществен общественного ного питания. Классификация и общие требования.
13. Национальный стандарт ГОСТ Р 54607-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного каонтроля продукции общественного питания. Часть 1. Отор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям, действует с 01.01.2013
14. Национальный стандарт ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного каонтроля продукции общественного питания. Часть 2. Отор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям, действует с 01.01.2014
- ГОСТ Р 54607.3-2014 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания
15. Национальный стандарт ГОСТ Р 54607.3-2014

Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям. 16.ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания (с 01.01.2015г.). 17.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. 18.ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. Межгосударственный стандарт, дата введения 2016-01-01. Введен впервые 19.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые. 20. Панова Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании. Москва: Дашков и К Учебник для средних специальных учебных заведений, 2011г.-319с. 21. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании. Ростов-на-Дону: Феникс, 2010г. - 310с. Учебник для среднего профессионального образования. 22. Справочник руководителя общественного питания Издательский дом «Экономические новости», Москва – 2007. 23.Справочник руководителя общественного питания, новые документы изменения дополнения. Выпуск 1, Издательский дом «Экономические новости», Москва – 2008. 24. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство ООО «Дом славянской книги». Москва – 2017г. 25. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Москва. Экономика, 1986. 26.Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в

них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01" (с изменениями на 31 марта 2011 года). 27. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». 28. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Дополнительная литература:

1. Охрана труда в общественном питании и торговле: Учебное пособие / Гайворонский К.Я. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 128 с. 30.31. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация. М: ЮРАЙТ, 2009г. - 310с. 31.32. Сигов А.С. Стандартизация, метрология и сертификация. М: Форум, 2008г. - 336с. 32.33. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник/ Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. -6- е изд.,стер./Гриф ФГАУ"ФИРО" No761 от 26.12.2012г.-М: Академия, 2010.-480с. 33.34. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебнометодическое пособие / , - 3-е изд. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 374 с. 34.35. Васюкова А., Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с. 35.36. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.—М.: Издательский дом «Деловая литература», 2008. 480с. 37. Скурихин И.М. (ред.) Химический состав российских пищевых продуктов. Справочник - Х46 М.: ДеЛи принт, 2002. - 236 с. 38. Ресурсы Интернет сайтов 36.39. Отечественные журналы: 37.- «Питание и общество» 38.- «Рестораны и гостиницы» 39.- «Торговое оборудование»

Электронные и интернет-ресурсы:

1. www.irkzan.ru 2.www.o-urok.ru/prof_p.php 3.[www/fartov.com](http://www.fartov.com)

4.1.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
------------------------------	---------------------------------------

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготавливает рабочее место, сырье в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.
ПК 1.2 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготавливает рабочее место, сырье в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. Оценивает микробиологические показатели качества сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 1.3 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Хранит и готовит отделочных пф в соответствии с требованиями санпин. Дает органолептическую оценку качества отделочных ПФ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 1.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Выбирает рациональные способы приготовления изделий.
ОК 1.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Демонстрирует навыки применения знаний санитарии и гигиены применительно к различным профессиональным задачам.
ОК 1.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Использует справочно-правовые системы для поиска НТД.
ОК 1.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Повышает квалификацию в области профессиональной деятельности.
ОК 1.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Обладает навыками эффективной коммуникации с коллегами и подчиненными.
ОК 1.5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Способен формулировать задачи, грамотно разрабатывать НТД.
ОК 1.6 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Использует НТД в профессиональной деятельности.

Форма и вид аттестации по модулю:

Текущий контроль результатов осуществляется преподавателем или мастером производственного обучения в процессе проведения теоретических и практических занятий в форме зачета в виде опроса, тестирования, выполнение практической работы.

5. Организационно-педагогические условия реализации программы

5.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Мастерская ОМ Поварское дело, ЦПДЭ, ПКО	1 Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) 2 Блендер стационарный 3 Венчик 4 Весы настольные электронные "CAS"SW- 5W 5 Вилки из нержавеющей стали 6 Гастроемкость из нержавеющей стали 7 Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) 8 Ковёр диэлектрический 9 Ложки из нержавеющей стали 10 Ложки столовые 11 Лопатка деревянная 12 Лопатка -палетка изогнутая 13 Лопатки силиконовые 14 Мерный стакан 15 Миска пластик 16 Миски нержавеющей сталь 17 Мойка односекционная со столешницей 18 Молоток металлический для отбивания мяса 19 Морозильный шкаф (морозильный ларь) 20 Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок 21 Набор кухонный ножей (поварская тройка) 22 Набор первой медицинской помощи 23 Набор разделочных досок, пластиковые

- 24 Овощечистка
- 25 Пароконвектомат UNOKX XEVC-0511-E1R
- 26 Планетарный миксер
- 27 Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)
- 28 Плита индукционная
- 29 Подставка для разделочных досок металлическая
- 30 Подставка под индукционную плиту
- 31 Половник
- 32 Прихватка - варежка термостойкая силиконовая
- 33 Сито (для муки)
- 34 Сито для протираания
- 35 Скалка
- 36 Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
- 37 Слайсер
- 38 Смеситель холодной и горячей воды
- 39 Сотейник для индукционных плит
- 40 Соусник
- 41 Стеллаж 4-х уровневый
- 42 Стол
- 43 Стол производственный Fininst СКПЛ 1800x600x850 мм, со сплошной полкой
- 44 Тарелки одноразовые
- 45 Терка 4-х сторонняя
- 46 Термометр инфракрасный
- 47 Форма для выпечки тартов круг.
- 48 Форма для выпечки тартов овал
- 49 Фритюрница
- 50 Холодильный шкаф
- 51 Часы настенные (электронные)
- 52 Шенуа (возможен вариант с сеткой)
- 53 Шкаф шоковой заморозки

	54 Штангенциркуль электронный
	55 Шумовка
	56 Щипцы универсальные

5.2. Кадровое обеспечение

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а так же, привлекаемых к организации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

5.3. Организация образовательного процесса

продолжительность учебной недели — пятидневная;
 - максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 30 академических часов в неделю;
 - занятия группируются попарно, состоять из двух уроков. Продолжительность урока 45 минут.

Практика является обязательной частью учебного процесса. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку слушателей.

Производственная практика проводится концентрировано по окончании освоения всех дисциплин теоретического цикла и включает в себя все виды работ по модулю.

Производственная практика организуется на предприятиях любой формы

собственности.

В процессе прохождения производственной практики обучающиеся подтверждают результаты освоения каждого вида профессиональной деятельности.

5.4. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Федеральный закон от 27.12.2002 №184 «О техническом регулировании»
2. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2008 №102 ФЗ (ред. от 13.07.2015г.)
3. Положение о Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии. Постановление Правительства РФ от 17.07.2004 №294
4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2015 года)
5. ГОСТ Р ИСО 9000-2001. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
6. ГОСТ Р ИСО 9000-2001. Системы менеджмента качества. Требования.
7. ГОСТ Р ИСО 9001-2000. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
8. ГОСТ Р ИСО 9000-2000. Системы менеджмента качества. Требования.
9. ГОСТ 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты.
10. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
11. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
12. ГОСТ 30389-2013 Услуги обществен ного общественного питания. Классификация и общие требования.
13. Национальный стандарт ГОСТ Р 54607-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного каонтроля продукции общественного питания. Часть 1. Отор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям, действует с 01.01.2013
14. Национальный стандарт ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного каонтроля продукции общественного питания. Часть 2. Отор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям, действует с 01.01.2014
- ГОСТ Р 54607.3-2014

Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания 15.Национальный стандарт ГОСТ Р 54607.3-2014 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям. 16.ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания (с 01.01.2015г.). 17.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. 18.ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. Межгосударственный стандарт, дата введения 2016-01-01. Введен впервые 19.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые. 20. Панова Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании. Москва: Дашков и К Учебник для средних специальных учебных заведений, 2011г.-319с. 21. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании. Ростов-на-Дону: Феникс,2010г. - 310с. Учебник для среднего профессионального образования. 22. Справочник руководителя общественного питания Издательский дом «Экономические новости», Москва – 2007. 23.Справочник руководителя общественного питания, новые документы изменения дополнения. Выпуск 1, Издательский дом «Экономические новости», Москва – 2008. 24. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство ООО «Дом славянской книги». Москва – 2017г. 25. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Москва. Экономика, 1986. 26.Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям

общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01" (с изменениями на 31 марта 2011 года). 27. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». 28. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Дополнительная литература:

1. Охрана труда в общественном питании и торговле: Учебное пособие / Гайворонский К.Я. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 128 с.
- 30.31. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация. М: ЮРАЙТ, 2009г. - 310с.
- 31.32. Сигов А.С. Стандартизация, метрология и сертификация. М: Форум, 2008г. - 336с.
- 32.33. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник/ Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. -6- еизд.,стер./Гриф ФГАУ"ФИРО" №761 от 26.12.2012г.-М: Академия, 2010.-480с.
- 33.34. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебнометодическое пособие / , - 3-е изд. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 374 с.
- 34.35. Васюкова А., Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.
- 35.36. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.—М.: Издательский дом «Деловая литература», 2008. 480с.
37. Скурихин И.М. (ред.) Химический состав российских пищевых продуктов. Справочник - Х46 М.: ДеЛи принт, 2002. - 236 с.
38. Ресурсы Интернет сайтов 36.39. Отечественные журналы: 37.- «Питание и общество» 38.- «Рестораны и гостиницы» 39.- «Торговое оборудование»

Электронные и интернет-ресурсы:

1. www.irkzan.ru 2.www.o-urok.ru/prof_p.php 3.[www/fartov.com](http://www.fartov.com)

6. Контроль и оценка результатов освоения программы

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготавливает рабочее место, сырье в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.
ПК 1.2 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготавливает рабочее место, сырье в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. Оценивает микробиологические показатели качества сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 1.3 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Хранит и готовит отделочных пф в соответствии с требованиями санпин. Дает органолептическую оценку качества отделочных ПФ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 1.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Выбирает рациональные способы приготовления изделий.
ОК 1.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Демонстрирует навыки применения знаний санитарии и гигиены применительно к различным профессиональным задачам.
ОК 1.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Использует справочно-правовые системы для поиска НТД.
ОК 1.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Повышает квалификацию в области профессиональной деятельности.
ОК 1.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Обладает навыками эффективной коммуникации с коллегами и подчиненными.
ОК 1.5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Способен формулировать задачи, грамотно разрабатывать НТД.
ОК 1.6 Пользоваться профессиональной	Использует НТД в профессиональной

документацией на государственном и иностранном языке	деятельности.
--	---------------

Контроль и оценка результатов освоения программы:

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу (в форме демонстрационного экзамена) и проверку теоретических знаний (тестирование). Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Перевод баллов в оценку осуществляется в соответствии с таблицей:

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Количество набранных баллов в рамках ДЭ	0-4,99	5-14,99	15-23,99	24-34,75

Итоговая аттестация по программе: Квалификационный экзамен. По результатам любого из видов итогового квалификационного экзамена, выставляются отметки по четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Бланк согласования программы

16472 "Пекарь"

Наименование организации заказчика	
ФИО и должность представителя заказчика	
Замечания	
Предложения	

_____/_____
«____» _____ 20____ Г.

Фонд оценочных средств

Приложение №2

Фонд оценочных средств

для проведения аттестации

по

Основная программа профессионального обучения

по профессии «16472 Пекарь»

переподготовка

по компетенции «Хлебопечение»

(вид программы)

г.Екатеринбург
2023 год

Комплект оценочных средств

Комплект оценочных средств включает также условия выполнения задания (выбрать или добавить необходимые для вашей программы):

- Место (время) выполнения задания на рабочем месте в аудитории
- Максимальное время выполнения задания: 60 мин.

Оценка освоения теоретического курса «Разделка теста»
«Технология деления теста, формование тестовых заготовок»;
«Технология разделки мучных кондитерских изделий»)

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА N1

Задание 1. Разделка теста для булочных изделий.

Разделка теста для изделий батонообразной формы включает следующие операции: деление теста на куски заданной массы, округление кусков теста, предварительная расстойка, окончательное формование и окончательная расстойка тестовых заготовок. Разделку теста для батонов и городских булок производят на комплексно-механизированных линиях.

Для формования тестовых заготовок в такой линии после округлителя устанавливают либо дополнительный транспортер, либо шкаф предварительной расстойки, тестозакаточную машину. Сформованные тестовые заготовки укладывают посадчиком-манипулятором на люльки расстойного шкафа (РШВ) по шесть (батоны) или восемь (булки) заготовок. В состав комплексно-механизированной линии (рисунок) входят тестоделитель А2-ХТН, округлитель Т1-ХТН, транспортер для предварительной расстойки, тестозакаточная машина Т1-ХТ2-3-1, расстойный шкаф РШВ и печь. Машины соединены между собой транспортерами. Промежуточный транспортер от тестоделителя к округлителю движется в два раза быстрее, чем транспортер делителя. Такая разница в скорости обеспечивает необходимый разрыв между кусками теста и равномерную загрузку тестеоокруглителя.

На поточно-механизированных линиях разделка батонообразных изделий осуществляется аналогично. Только после тестозакаточной машины заготовки вручную укладывают на доски, посыпанные панировочной мукой или обтянутые тканевыми чехлами, пропитанными кремнийорганической жидкостью. Доски вручную ставят на люльки шкафа окончательной расстойки (Т1-ХР-2А-30, Т1-ХР-2А-48, Т1-ХР-2А-72, Т1-ХР2Г-30Д1-ХР2Г-48).

Разделка теста для плетеных изделий предусматривает сначала получение отдельных кусков теста на тестоделителе и жгутов на тесто закаточной машине. Затем из жгутов вручную на транспортере или на полке, расположенной перед окном расстойного шкафа, формуют тестовые заготовки из двух или трех жгутов и укладывают их на металлические листы.

Кроме плетеных изделий на листах расстаиваются и выпекаются заготовки для саяк. Заготовки укладывают почти вплотную друг к другу для образования характерных слипов у готовых изделий. Формовые сайки выпекаются в хлебопекарных формах. В одну форму укладывают 4-5 тестовых заготовок, которые при выпечке образуют плиту. Примерная масса тестовых заготовок (в кг): для батонов массой 0,4 кг — 0,44-0,45 кг, для булки массой 0,2 кг — 0,22 кг, для жгута плетенки — 0,153 кг.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА N2

Тема: Разделка сдобы выборгской фигурной.

1. Изучить правильные приемы разделки сдобы выборгской.

2. Формирование умения самостоятельно работать с текстом.

Задание No1. Опишите правильные приемы разделки сдобы выборгской фигурной.

Задание No2. Сделайте зарисовки этапов разделки сдобы (заяц, рыба, лебедь, баран, грибы, слон).

Задание No 3. Написать вывод.

Сдоба выборгская фигурная. От общего количества теста отделяют кусок массой 1—2 кг, который скатывают в жгут и делят на куски определенной массы. Отвешенные куски округляют и оставляют примерно на 5 мин для предварительной расстойки, а затем формуют в виде различных фигур — зайцев, рыб, курочек, лебедей, лошадей и др...

Ниже описаны приемы разделки отдельных видов сдобы.

Заяц. Округленный кусок теста скалкой раскатывают в овальную лепешку. Вдоль верхнего края лепешки слева на расстоянии примерно 2 см делают два надреза для ушей. Под ушами делают наклонный надрез.

Нижний кусочек надрезанного теста загибают под туловище, образуя головку. Слева направо в нижней части лепешки (туловища) делают продольный разрез. Перпендикулярно ему вниз от продольного разреза посередине лепешки делают поперечный разрез, затем немного оттягивают одну часть разрезанного теста влево, вправо — вторую. На оттянутых кусках теста делают по одному надрезу. Таким образом получают передние и задние ноги зайца. Затем, оттягивая конец правой части туловища, надрезают небольшой хвост. Для глаза используется изюм.

Рыба. Округленный кусок теста берут в обе руки, причем в левой руке находится большая часть теста. Обими руками одновременно подкатывают кусок теста: левой — туловище и голову рыбы (кусок теста в конце суживается), правой — хвост в виде небольшого кружочка (примерно 2/5 от всего куска теста). Тесто раскатывают скалкой и получается форма рыбы. Хвост разрезают пополам. Косым неглубоким надрезом сверху вниз разграничивают голову от туловища. В головной части делают небольшой надрез рта. Для образования верхнего плавника спинку от головы до хвоста часто надрезают слева направо. Плавники надрезают также и на нижней части туловища. Для глаза используется изюм.

Лебедь. Округленный кусок теста берут в левую руку, а правой в это же время откатывают из общего куска теста голову и шею лебедя примерно 1/5 куска. У головки

откатывают носик. Кусок теста, находившийся ранее в левой руке, прокатывают скалкой, в результате чего получается туловище лебедя. В нижней части туловища справа налево делают надрез для крыла. Крыло накладывают на туловище и делают на нем частые неглубокие надрезы для образования перышек.левой рукой туловище лебедя кладут на лист, правой рукой укладывают голову и шею в виде лебединой. Для глаза используют изюм.

Баран. Округленный кусок теста раскатывают в овальную лепешку. Вдоль верхнего края слева на расстоянии 2 см делают два надреза для рогов. Полученные полоски теста переплетают и, закручивая вверх, закрепляют нажимом пальцев. С левого бока делают наклонный разрез. Нижний кусок надрезанного теста загибают под туловище, образуя головку. В нижней части лепешки слева направо делают продольный разрез. Перпендикулярно ему внизу от продольного разреза посередине делают поперечный разрез и немного оттягивают одну часть разрезанного теста влево, другую — вправо. На оттянутых кусках делают по одному надрезу, получая посередине передние и задние ноги барана. В правой части туловища надрезают небольшой хвост. На туловище пальцами делают зацепы, имитируя шерсть. Для глаз используют изюм.

Грибы. Округленный кусок теста раскатывают в овальную лепешку. Вдоль верхнего и нижнего края делают продольный разрез — получают шляпки грибов. От оставшейся части отрезают продольную полоску шириной 1,5 см и нарезают ее параллельными узкими полосками, имитируя траву. Оставшийся кусочек теста разрезают по диагонали. Полученные треугольники скрепляют широкими сторонами, сверху на острые углы прикрепляют шляпки грибов. На нижней части ножек грибов укрепляют травку.

Слон. Округленный кусок теста раскатывают в овальную лепешку, которую мысленно делят на три равные части. В средней части слева направо делают наклонный надрез, который загибают вниз и закрепляют — получается ухо. Нижнюю часть лепешки разрезают на шесть равных частей. В правой части туловища надрезают небольшой хвост. С боковой левой стороны полученный кусочек теста раскрывают, придавая форму хобота. Кусочек надрезанного теста, получившийся посередине, загибают под туловище. На ногах делают зацепы пальцами. Между хоботом и передней ногой слона делают надрез, имитируя бивень. Для глаз используют изюм.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 3

Тема: Разделка теста для булочных изделий.

Цель: 1. Применение знаний на практическом занятии изученной ранее темы.

2. Формирование умения подготовить рабочее место, произвести подготовку сырья, в определенной последовательности замешивать тесто, производить разделку теста.

3. Формирование умения определять готовность теста к разделке.

Задание:

1. Заполнить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Подготовить сырье.
4. Замесить сдобное тесто безопарным способом.
5. Произвести разделку булочных изделий.
6. Записать вывод о проделанной работе.

Сырье: мука пшеничная в/с, дрожжи, соль, сахар, вода, маргарин, яйца куриные.

Посуда и инвентарь: сито для муки, миска для замеса теста, деревянная лопатка, скребок.

Ход работы:

Рецептура на плюшку новомосковскую

Наименование сырья Количество, кг

ТЕСТО

Мука пшеничная в/с 0,600

Вода 0,150

Молоко 0,100

Дрожжи сухие / прессованные 0,008 (сухие) , 0,018 (прессованные)

Маргарин (или масло сливочное) 0,100 (в тесто) + 0,100 (на отделку)

Соль 8 гр

Сахар 100 гр (в тесто)

Яйцо куриное 0,045 (1 шт)

Итого теста: 1,116 кг

СМАЗКА

Яйцо 0,045 (1 шт)

Молоко 40 гр

НАЧИНКА

Корица + сахар

Мак + сахар

Сахар

Стол должен быть чистым; миска, лопатка и сито - чистыми и сухими.

Подготовка сырья: муку просеять; маргарин зачистить, довести до пластичного состояния; яйца промыть, отделить скорлупу; воду нагреть до 35-40°C.

Приготовление теста: Масло (маргарин) разогреть и дать остыть. Дрожжи развести в теплой воде. Соль и сахар растворяют в теплом молоке, добавляют яйца, перемешивают, вносят размягченный маргарин (масло), перемешивают до однородной массы, затем вносят муку. Тесто замешивают 5-7 мин до однородной массы и оставляют на брожение. Готовность теста определяют по органолептическим показателям, а также по увеличению в объеме в 1,5 – 2 раза.

Выброженное тесто разделить на тестовые заготовки по 100 гр и произвести разделку булочных изделий, согласно схемы.

□ Разделка плюшки «Сердечко»:

Лепешки смазать маслом и равномерно посыпать сахаром. Чем больше сахара, тем "карамельнее" будет плюшка. Обычно на лепешку диаметром 15см берется 1~1,5 ч ложки сахара и 1 ч ложка масла.

Для посыпки кроме сахара используются: мак; корица; мелкий изюм; дробленые орехи; семена кунжута или подсолнечника.

Подготовленные лепешки свернуть рулетами. Это основная заготовка плюшки. Далее формирование плюшек может идти разными способами.

1.Рулет сложить пополам.

2. Концы рулета должны быть соединены вместе.

3. Ножом сделать сквозной разрез вдоль фигуры, не доходя до конца (места соединения двух

концов рулета) 2~3см.

4-5. Развернуть по линии разреза слоями вверх.

☐ Разделка плюшки «Веребочка»:

Эту фигуру лучше делать из большого рулета. Если делать маленькие "веревочки", то получается всего 1-2 переплетения и готовое изделие имеет более бедный вид.

1. Отступив от одного конца рулета на 2~4см (в зависимости от величины рулета), сделать продольный разрез до второго конца. Развернуть изделие по разрезу слоями вверх.

2. Перекрутить две получившиеся полоски между собой. Концы соединить вместе и тщательно защипать.

☐ Разделка плюшки «Бабочка»:

1. У рулета подогнуть оба конца так, чтобы они соединились посередине рулета.

2. Там, где получились сгибы, сделать разрезы.

3. Изделие по разрезам раскрыть слоями вверх.

☐ Разделка плюшки «Метла»:

1. Рулет разрезать вдоль пополам до середины. Разрезанные части развернуть срезом вверх.

2. Каждую разрезать ещё 1~3 раза, чтобы получить вид прутьев.

3. Неразрезанную часть надрезать поперёк, прорезая лишь один слой теста.

Написать вывод о проделанной работе.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 4

«Разделка теста для хлеба из пшеничной муки. Разделка теста для хлеба ржано-пшеничного».

Цель: 1. Применение знаний по изученной ранее теме.

2. Формирование умения подготавливать рабочее место, сырье, замешивать тесто, производить разделку теста.

3. Формирование умения определять готовность теста к разделке.

Задание:

1. Заполнить технологическую карту.

2. Организовать рабочее место.

3. Подготовить сырье.

4. Замесить пшеничное тесто безопасным способом.

5. Произвести разделку теста для хлеба формового (подового).

6. Записать вывод о проделанной работе.

Сырье: мука пшеничная в/с, дрожжи, соль, вода.

Посуда и инвентарь: сито для муки, миска для замеса теста, деревянная лопатка, скребок, форма для выпечки.

Ход работы:

Рецептура на хлеб пшеничный

Наименование сырья Количество, гр

Мука пшеничная в/с 350 г

Вода 230 г
Дрожжи сухие (прессованные) 4 г (сухие) ; 6 г (прессованные)
Соль 8 г
Итого: 592 г

Стол должен быть чистым; миска, лопатка и сито - чистыми и сухими.

Подготовка сырья: муку просеять, воду согреть.

Приготовление теста: в теплой воде растворить дрожжи. Всыпать соль и просеянную муку. При помощи лопатки перемешивать массу до тех пор, пока вся вода не впитается в муку. Замешанное тесто должно быть хорошо промешанным, не должно прилипать к рукам. Затем тесто ставят в расстойный шкаф (при температуре 40-45 оС и влажности 75-80 %) на брожение на 1,5-2 часа (до увеличения в объеме в 2 раза). Через 40-50 минут с начала брожения сделать обминку.

Произвести разделку теста для хлеба формового (или подового) по схеме.

Записать вывод о проделанной работе.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 5

Разделка теста для батонов, багетов, халы.

Цель: 1. Применение знаний по изученной ранее теме.

2. Формирование умения подготавливать рабочее место, сырье, замешивать тесто, производить разделку теста.

3. Формирование умения определять готовность теста к разделке.

Задание:

1. Заполнить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Подготовить сырье.
4. Замесить сдобное тесто безопасным способом.
5. Произвести разделку теста для батона, для халы.
6. Записать вывод о проделанной работе.

Сырье: мука пшеничная в/с, дрожжи, соль, сахар, маргарин (масло сливочное), яйцо, вода

Посуда и инвентарь: сито для муки, миска для замеса теста, деревянная лопатка, скребок, противень для выпечки.

Ход работы:

Рецептура

Наименование сырья Количество, гр
ТЕСТО

Мука пшеничная в/с 500 г
Молоко цельное 130 г
Вода 150 г
Дрожжи сухие (прессованные) 8 г (сухие); 20 гр (прессованные)
Соль 10 г
Сахар 40 г
Маргарин (масло сливочное) 80 г
Яйцо 40 г (1 шт)
Итого: 958 г

СМАЗКА (льезон)

Яйцо 1 шт

Вода 40 г

Стол должен быть чистым; миска, лопатка и сито - чистыми и сухими. Подготовка сырья: муку просеять, яйцо вымыть и очистить от скорлупы, маргарин (масло) – зачистить, растопить; молоко и воду подогреть.

Приготовление теста: Дрожжи растворить в теплой воде. Маргарин (сливочное масло) растопить. Теплое молоко смешать с солью и сахаром, добавить яйцо. Затем понемногу

35

Ключ к тесту:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Критерии оценки:

Отметка «5» ставится при правильном выполнении 85% заданий теста.

Отметка «4» ставится при правильном выполнении 60% заданий теста.

Отметка «3» ставится при правильном выполнении 45% заданий теста.

Отметка «2» ставится при правильном выполнении 15% заданий теста.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Основные источники:

1. Анфимов Н.А. Кулинария – М.: Академия, 2021.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Академия, 2021.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд – М.: Академия , 2021.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Академия, 2021.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов- М.: ИРПО; Академия, 2011.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: ИРПО; Академия, 2021.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии – М.: Академия, 2021.

Дополнительные источники:

1. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для НПО – М.: Академкнига, 2007.
2. Производственное обучение профессии «Пекарь» в 4-ч. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для НПО - М.: Академия, 2021.
3. Шалагинова Е.П., Шабалина Н.Н., Соколова С.В., Жегалина Т.Н. Повар. Рабочая тетрадь: практические основы профессиональной деятельности (Тест) – М.: Академия, 2021.
4. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании – М.: Академия, 2022.

Приложение № 1

Фонд оценочных средств

для проведения аттестации

по модулю: «Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий»

Екатеринбург, 2023

Комплект оценочных средств

Разработайте технологическую карту (в свободной форме), по желанию заказчика. Составьте калькуляцию на этот продукт (укажите себестоимость). Сделайте расчеты температуры воды для замеса, для базовой температуры теста.

Возможные виды продукции

- 1) Мука пшеничная в/с, мука ржаная, семя подсолнечника, семя льна, семя тыквы (2 булки по 600 гр. готового изделия)
- 2) Мука пшеничная 1 сорт, мука кукурузная (24 булочки по 110 гр. готового изделия)
- 3) Мука ржаная, мука пшеничная, семена чиа (30 булочек по 130 гр. готового изделия)
- 4) Мука пшеничная, орех фундук, курага (4 булки хлеба, по 700 гр. готового изделия)
- 5) Мука пшеничная, финики, кедровый орех, мука гречневая (5 булок хлеба по 650 гр. готового изделия)
- 6) Мука пшеничная, овсяные хлопья, изюм (4 булки хлеба, 750 гр. готового изделия)
- 7) Мука ржаная, клюква сушеная, миндаль (23 булочки по 100 гр. готового изделия)
- 8) Мука пшеничная, молоко, сахар, цукаты апельсина (60 булочек по 75 гр. готового изделия)
- 9) Мука пшеничная, йогурт, изюм (5 булок хлеба, по 570 гр. готового изделия)
- 0) Мука пшеничная, грецкий орех, миндаль, молоко (37 булочек по 90 гр. готового изделия)