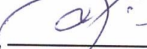


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КУЗБАССА

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ» ИМЕНИ
ПАВЛЮЧКОВА ГЕННАДИЯ АНТОНОВИЧА

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

 И.Н. Рубакова

«07» 09 2023 г.

ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Профессия 16472 Пекарь

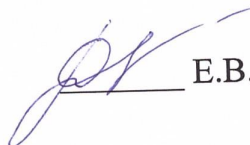
Квалификация 3-5 разряда

2023 г.

Программа составлена в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 16472 Пекарь, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н.

СОСТАВИТЕЛЬ


Преподаватель дисциплин
профессионального цикла ГПОУ ЮТК
им.Павлючкова Г.А.


Е.В. Данщикова

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК отделения ТПОП
Протокол № 1 от 01.09 2023 г.

Председатель
ЦМК отделения ТПОП


И. Ю. Жукова

Заведующий отделением ТПОП
01.09 2023 г.


Ю.А. Туралина

Заведующий заочным отделением
сентябрь 2023 г.


Н.В. Балашова

Заместитель директора по НМР
01.09 2023 г.


И.Н. Рубакова

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы.....	4
1.1	Нормативные основы разработки программы.....	4
1.2	Цели и задачи программы - требования к результатам освоения...	4
1.3	Объем программы.....	6
1.4	Требования к поступающим.....	7
2	Структура и содержание программы.....	8
2.1	Тематический план.....	8
2.2	Содержание обучения.....	9
3	Организационно - педагогические условия реализации программы	13
3.1	Требования к минимальному материально – техническому обеспечению.....	13
3.2	Общие требования к организации образовательного процесса.....	14
3.3	Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	15
4	Формы аттестации и оценочные материалы.....	16
	Список использованных источников.....	17
	Приложение А - Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации.....	19
	Приложение Б – Тестовые задания.....	20

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1 Нормативные основы разработки программы

Нормативной основой разработки программы выступают:

- Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. N 2 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.01.2014 N 22 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»;

- Профессиональный стандарт по профессии «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597 н.;

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

1.2 Цели и задачи программы – требования к результатам освоения

С целью овладения трудовыми функциями, обучающийся в ходе освоения профессиональной программы по профессии ПЕКАРЬ 4-5 разряда должен:

выполнять трудовые действия:

- подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места;
- поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников

хлебобулочного производства;

- проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;
- упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;
- процеживание, 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;

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.

знать:

- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства;
- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями.

1.3 Объем программы

Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

- всего – 96 часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 26 часа;
- лабораторные и практические занятия – 64 часа;
- экзамен – 6 часов.

Обучение по программе может осуществляться как в составе учебной группы, так и по индивидуальному плану.

Форма обучения – очная, очно-заочная.

Практические занятия и итоговая аттестация (квалификационный экзамен) проводятся очно по месту нахождения учебного заведения.

Документ об образовании, выдаваемый по итогам освоения программы – свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

1.4 Требования к поступающим

К освоению основных программ профессионального обучения допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Требования к опыту и стажу работы: нет

Особые условия допуска к работе: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке. При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет.

Требования к физическому здоровью: Поступающие для обучения не должны иметь медицинских ограничений, регламентированных Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Тематический план

Наименования разделов программы	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Всего, в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл	10	10	-
Раздел 2 Профессиональный цикл	80	16	64
Экзамен	6		
Всего:	96	26	64

2.2. Содержание обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл		10	
Тема 1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности	Содержание учебного материала Микробиология основных пищевых продуктов. Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления. Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	2	2
Тема 2 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Содержание учебного материала Пищевые вещества и их значение. Расчет энергетической ценности блюда.	2	2
Тема 3 Техническое оснащение и организация рабочего места	Содержание учебного материала Организация рабочих мест сотрудников хлебоуточного производства Устройство и назначение основных видов механического оборудования Устройство и назначение основных видов теплового и холодильного оборудования	2	2
Тема 4 Экономические и правовые основы производственной деятельности	Содержание учебного материала Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения	2	2
Тема 5 Безопасность жизнедеятельности	Содержание учебного материала Охрана труда на предприятии общественного питания. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	2	2

Раздел 2 Профессиональный цикл		80	2
Тема 1 Характеристика сырья и подготовка его к производству	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Виды хлеба, изготовленного из дрожжевого слобного теста (Бриош, булочки «Берну Майзите», Панеттоне)</p> <p>Технология приготовления изделий из дрожжевого теста (печеные, жареные)</p> <p>Условия и сроки хранения слобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	4 2 2	2
	<p>Лабораторные работы</p> <p>Приготовление дрожжевого теста и изделий из него</p> <p>Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого теста</p> <p>Приготовление дрожжевых изделий жареных, печеных</p>	12 6 2	
Тема 3 Бездрожжевое тесто и изделия из него	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Технология приготовления овощных, мясных фаршей; сладких начинок.</p> <p>Технология приготовления слобного пресного теста</p> <p>Технология приготовления песочного теста. Особенности приготовления различных видов песочного теста и изделий из него</p> <p>Технология приготовления пряничного теста и изделий из него</p> <p>Технология приготовления бисквитного теста</p> <p>Технология приготовления заварного теста</p>	12 2 2 2 2 2	2
	<p>Лабораторные работы</p> <p>Приготовление фаршей, начинок</p> <p>Приготовление изделий из слобного пресного теста</p> <p>Приготовление песочного теста и простых изделий из него</p> <p>Приготовление изделий из бисквитного теста и простых изделий из него</p> <p>Приготовление заварного полуфабриката и простых изделий из него</p> <p>Приготовление слоеного теста и простых изделий из него</p>	24 4 4 4 4 4	

	Лабораторные работы		28	3
		Выпечка пирогов из дрожжевого теста	4	
		Выпечка хлебобулочных изделий	4	
		Выпечка изделий с фаршами	4	
		Выпечка изделий с начинками	4	
		Выпечка сдобных хлебобулочных изделий с начинками	4	
		Выпечка изделий из слоеного теста	4	
		Выпечка мучных кондитерских изделий	4	
	Экзамен квалификационный		6	
	Всего		96	

3 ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие:

- учебного кабинета: технологии кулинарного и кондитерского производства;
 - лаборатории: учебный кондитерский цех;
- Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
- рабочее место преподавателя;
 - рабочие места обучающихся;
 - электронный учебно-методический комплект согласно ФГОС

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и подключением к глобальной сети Интернет;
- экран сенсорный.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- механическое оборудование
 - Планетарный настольный миксер Kitchenaid
 - Куттер ROBOT COUPE R2
- тепловое оборудование
 - Плита индукционная Convito 2 конфорочная
 - Печь конвекционная Абат КЭП -4Э
 - Микроволновая печь Samsung, MS23л3515AS
- холодильное оборудование
 - Холодильный шкаф Бирюса 310 , дверь стеклянная
 - Шкаф шоковой заморозки Абат 4/1/1
- весоизмерительное оборудование
- Весы настольные электронные Mercury M-ER 326C-6.02 POST
- инвентарь и посуда;
- комплект учебно-методической документации.

3.2 Общие требования к организации образовательного процесса

Изучению профессионального цикла предшествует общепрофессиональный цикл, состоящий из тем: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Техническое оснащение и организация рабочего места, Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, Безопасность жизнедеятельности.

Лабораторные занятия рекомендуется проводить в мастерских, в группах по 10 человек.

В процессе обучения с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально.

3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе и руководство практикой: наличие высшего инженерного или высшего педагогического образования, соответствующего профилю.

Инженерно–педагогический состав: среднее – профессиональное или высшее инженерное образование, соответствующее профилю.

Мастера: наличие 4-5 квалификационного разряда по профессии Пекарь, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4 ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, включающий в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Вопросы для аттестации приведены в приложении А.

Оценка теоретического курса осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- Оценка письменного или устного опроса
- Оценка на практических и лабораторных занятиях
- Оценка тестирования.

Тестовые задания представлены в приложении Б.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Нормативные источники:

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : введен 01.01.2016(протокол N 44 от 14 ноября 2013 г.) / Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии. - Москва :Стандартинформ, 2014 – 15 с.

2.ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : введ. 01.01.2016 (протокол N 44 от 14 ноября 2013 г.)/ Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии. – Москва :Стандартинформ, 2014. - 14 с.

3.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования: национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное: введ. 01.01.2015 (протокол N 54 П от 03 декабря 2012 г.) / Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии. - Москва :Стандартинформ, 2014 – 10 с.

4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию: национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : введ. 01.01.2015(протокол N 54 П от 03 декабря 2012 г.). – Москва : Стандартинформ, , 2014 – 22 с.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (с изменениями на 06.07.2011.) утв.Главным государственным санитарным врачом РФ от 06.11.2001 N 31 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.03.2002 №3326).// Техэксперт. – Электронный фонд правовой и технической документации :[сайт]. – URL:<http://docs.cntd.ru/document/901806306>(дата обращения: 20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

Нормативно-технологическая документация:

1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания:Учебно – методическое пособие / сост. А.В.Румянцев. – 3-е изд. прераб. и доп.-Москва :Дело и Сервис, 2002. – 1016 с.

2.Скурихин, И.М.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания/ И.М. Скурихин, В.А. Тутелян. – Москва: ДеЛипринт,2007.-236с.

Основная:

1.Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.П. Золин. – 12 е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 320 с.

2.Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания/ Т.Т.Никуленкова.– Москва : Колос, 2016-216 с.

3. Технологический каталог торгово-технического оборудования «Все для баров, столовых, кафе, ресторанов» / под ред. зав. кафедрой торгово-технологического оборудования РЭА им. Г.В. Плеханова, к.т.н. М.И. Ботова и технологического отдела ООО «Сухаревка». – Москва : Сухаревка, 2004.- 198 с.

Интернет – ресурсы:

1. Нормы оснащённости для предприятий общественного питания :[сайт]. – URL :<http://www.bestpravo.ru>(дата обращения: 20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

2. Стандарты общественного питания :[сайт]. – URL :http://www.pompred.ru/nd_op.php(дата обращения: 20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

3. Электронный сборник рецептов :[сайт]. – URL:www.knorr.ru/(дата обращения:20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

4. Электронный сборник рецептов :[сайт]. – URL:<https://www.povarenok.ru/>(дата обращения:20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

5. Электронный сборник рецептов :[сайт]. – URL:<http://www.100menu.ru/>(дата обращения:20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Перечень вопросов и заданий для аттестации

Вопросы:

1. Способы хранения и подготовка муки к производству.
2. Основные показатели, характеризующие хлебопекарные свойства муки.
3. Основное сырье для приготовления хлеба.
4. Способы приготовления дрожжевого теста.
5. Классификация мучных кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий..
6. Оборудование и инвентарь для приготовления полуфабрикатов, выпечки.
7. Выпечка хлебобулочных изделий
8. Болезни и дефекты хлебобулочных изделий.
9. Приготовление песочного полуфабриката
10. Приготовление бисквитного полуфабриката
11. Приготовление заварного полуфабриката
12. Приготовление пряничного полуфабриката
13. Приготовление слоеного полуфабриката
14. Приготовление крошкового полуфабриката
15. Виды отделочных полуфабрикатов
16. Особенности приготовления кондитерских изделий пониженной калорийности.

Типовые задачи:

1. Произведите замену 267 г крахмала картофельного, входящего в рецептуру бисквитного теста, на муку пшеничную высшего сорта.
2. Рассчитайте, сколько нарезных пирожных «Слойка с кремом» массой 60 г выйдет из 4087,0 г теста (Рецептура № 58).

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Тестовые задания

Тема урока: Ассортимент хлебобулочных изделий

1. Выберите мучные изделия, которые относят к мучным блюдам:

- А) Пирожки
- Б) Блинчики
- В) Кексы
- Г) Пончики
- Д) Вареники

2. Выберите мучные изделия, которые относят к мучным гарнирам:

- А) Пирожки
- Б) Волованы
- В) Кексы
- Г) Пончики
- Д) Клецки

3. Выберите мучные изделия, которые относят к мучным кондитерским изделиям:

- А) Пирог
- Б) Кулебяки
- В) Кексы
- Г) Оладьи
- Д) Пряники

4. Выберите мучные изделия, которые относят к хлебобулочным:

- А) Батоны
- Б) Кулебяки
- В) Кексы
- Г) Сушки
- Д) Пряники

6. Назовите выпеченные п/ф, при производстве которых используют химические разрыхлители

- А) Бисквитный
- Б) Пряничный
- В) Заварной
- Г) Песочный
- Д) Воздушный

7. Назовите выпеченные п/ф, при производстве которых используют механический способ разрыхления теста

- А) Бисквитный
- Б) Пряничный
- В) Заварной
- Г) Песочный
- Д) Воздушный

8. Назовите пищевые добавки, используемые для регулирования вкуса:

- А) Стабилизаторы
- Б) Эмульгаторы
- В) Ароматизаторы
- Г) Подсластители
- Д) Консерванты

9. Назовите пищевые добавки, используемые для регулирования консистенции:

- А) Стабилизаторы
- Б) Эмульгаторы
- В) Ароматизаторы
- Г) Подсластители
- Д) Консерванты

Тема урока: Технология приготовления хлебобулочных изделий

1. На поставленный вопрос из предложенных вариантов ответов необходимо выбрать верный (или верные).

№	Вопросы	Предлагаемые ответы	Верные
1.	Когда производят обминку?	А) во время брожения опары, Б) во время замеса теста, В) во время брожения теста, Г) во время разделки теста.	
2.	Выберите компоненты входящие в состав простого хлеба.	А) масло сливочное, Б) дрожжи, В) соль, Г) вода. Д) сахар	
3.	Что происходит с белками муки при замесе теста?	А) образуют углекислый газ; Б) увеличиваются в объеме; В) белки эмульгируются; Г) набухают и образуют	

		клейковину.	
4.	Продолжительность замеса дрожжевого теста увеличивают если:	А) клейковина муки слишком сильная, Б) клейковина слабая, В) в муке мало клейковины, Г) тесто жидкое,	
5.	Что происходит с клейковиной при брожении?	А) сбраживается, Б) растворяется В) увеличивается в объеме Г) растягивается	
6.	Какие химические реакции протекают в дрожжевом тесте:	А) спиртовое брожение Б) маслянокислое брожение В) молочно-кислое брожение, Г) уксуснокислое брожение,	
7.	Для приготовления опары используют:	А) Всю муку Б) Часть муки, В) Часть дрожжей Г) Все дрожжи Д) Часть воды	
8	Для ускорения брожения опары или теста необходимо:	А) добавить в тесто поваренную соль и двууглекислую соду; Б) несколько увеличить дозировку дрожжей; В) повысить температуру п/ф; Г) резко снизить температуру; Д) повысить температуру теста.	
9.	Укажите температуру брожения теста из «сильной» муки.	А) 30...32°C; Б) 25...30°C В) 40...45°C	
10.	Углекислый газ в тесте способствует	А) размножению дрожжей Б) замедлению роста дрожжей В) накоплению вкусовых веществ Д) разрыхлению теста	
11.	Предварительная расстойка тестовых заготовок проводится ?	А) после деления теста Б) после формования В) после округления Г) после выпечки	
12.	Охлаждение х/б изделий проводят	А) после предварительной расстойки Б) после отпуска В) после выпекания Г) после окончательной расстойки	
13.	Укажите компоненты, которые называют «сдобой»	А) мука Б) сахар	

		В) маргарин Г) соль	
14.	Тесто из «слабой» муки рекомендуют:	А) интенсивно обминать 2-3 раза Б) осторожно обминать 1 раз В) осторожно обминать 3-4 раза Г) не обминать	
15	Что такое клейковина?	А) растворимые белки Б) набухшие в воде белки В) клейстеризованный крахмал	
16	Определите вид брожения $C_6H_{12}O_6 = 2C_2H_5OH + 2CO_2$	А) спиртовое брожение Б) маслянокислое брожение В) молочно-кислое брожение, Г) уксуснокислое брожение,	

Если на поставленный вопрос из предложенных вариантов ответов выбраны не все возможные правильные ответы, ответ не засчитывается.

1 – 7 б – «2»

8 – 11 б – «3»

12 – 14 б – «4»

15 - 16 б – «5»

ТЕСТ

1. Что такое клейковина?

- а) растворимые белки
- б) набухшие в воде белки
- в) клейстеризованный крахмал

2. Меланж это:

- а) замороженный желток яйца
- б) яичный порошок
- в) замороженная смесь желтка и белка

3. Кислотность пшеничного теста должна быть:

- а) 3-6Н
- б) 11-12Н
- в) 1-2Н

4. Молочнокислое брожение вызывается:

- а) дрожжами

- б) молочнокислыми бактериями
- в) дрожжами и молочнокислыми бактериями

5. Укажите в каком виде добавляют соль в дрожжевое тесто ?

- а) в сухом
- б) вместе с мукой
- в) в растворенном

6. Какой способ разрыхления дрожжевого теста?

- а) биологический
- б) химический
- в) механический

7. Отлежка муки это:

- а) хранение муки
- б) созревание муки
- в) период хранения, необходимый для созревания муки

8. Свежесть муки характеризуется:

- а) цветом
- б) зольностью
- в) кислотностью

9. Пирожные и торты после отделки заварным кремом хранят в холодильной камере при температуре 2 - 6 градусов не более:

- а) 6 часов
- б) 24 часа
- в) 72 часа

Тема урока: Приготовление изделий из бездрожжевого теста

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

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

2. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

- 1) 200-225 °С;
- 2) 250-300 °С;
- 3) 125-150 °С.

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

- 1) яйцепродуктов;
 - 2) лимонной кислоты;
 - 3) сахара.
4. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:
- 1) сахар и разрыхлитель;
 - 2) соль и сливочное масло;
 - 3) яйца и вода.
5. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
- 1) яичные белки;
 - 2) сахар;
 - 3) мука.

Тема раздела: Выпечка мучных и хлебобулочных изделий

Тема урока: Температурный и паровой режимы выпечки. Выпечка мучных кондитерских изделий.

Контрольные вопросы

- 1) Если хлеб имеет кислый привкус – виной тому
- 2) Корочка качественного хлеба -, Хорошо прилегающая.....
- 3) Если качественный хлеб сжать в руке, то он
- 4) Если мякиш свежего хлеба сильно крошится – в тесте
- 5) Пресный вкус хлеба обусловлен.....
- 6) Затхлый вкус –
- 7) Под режимом выпечки понимают:
.....
.....
.....
- 8) Основная часть выпечки осуществляется в зоне
.....при ° С.

9) Цель надреза и накалывания тестовых заготовок перед выпечкой состоит.....

10) Упек –это.....

За счет (причина тому).....

11) При выпечке тестовые заготовки прогреваются.....

12) Температура корки к концу выпечки достигает.....

13) Обжарка это-

14) Применение увлажнения величину упека

13-14б - «5»

10 – 12б - «4»

7 – 9б - «3»

1-6 б - «2»

Словарный диктант:

Дайте определение профессиональным терминам:

Ахлоридный хлеб

Опара

Отсдобка

Пористость

Изделия пониженной влажности

Упек

Усушка

Черствение

Меланж

Закал

Дрожжи

Формовой хлеб

Мелкоштучные булочные изделия

Национальные изделия

Назначение оборудования:

Дежа

Под

Люлька

Округлитель