

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Кемеровский государственный университет»

Утверждаю:  
Ректор КемГУ  
  
(подпись) \_\_\_\_\_ А.Ю. Просеков  
\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)  
\_\_\_\_\_ 2021 г

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Пекарь 2 разряда**

**Продолжительность обучения – 200 часов**

**Форма обучения - очная**

Кемерово 2021 г.

Разработчики:

Шумилина Наталья Владимировна, преподаватель кафедры пищевых технологий и индустрии питания;

Остроушко Анастасия Борисовна, преподаватель пожарной безопасности и технологического оснащения производств.

Эксперты от работодателя:

ООО «Хлебосольный» Главный инженер  
(место работы) (занимаемая должность)



ООО «Универсам Восток» З.п. технол. ООО «Универсам Восток»  
(место работы) (занимаемая должность)



## Содержание

1. Паспорт программы.....	4
2. Результаты обучения по программе.....	5
3. Контроль и оценка результатов обучения по программе.....	8
4. Пояснительная записка к программе профессионального обучения.....	10
5. Организационно-педагогические условия реализации программы.....	13
6. Материально-техническое обеспечение ОППО.....	14
7. Приложение 1 Рабочая программа ОПД.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.....	16
8. Приложение 2 Рабочая программа ОПД.02 Охрана труда.....	24
9. Приложение 3 Рабочая программа по ПМ.01 Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий.....	32
10. Приложение 4 Рабочая программа ПП.01 Производственная практика...	47
11. Приложение 5 Программа итоговой аттестации.....	56
12. Приложение 6 Фонд оценочных материалов ОПД.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.....	62
13. Приложение 7 Фонд оценочных материалов ОПД.02 Охрана труда.....	72
14. Приложение 8 Фонд оценочных материалов по ПМ.01 Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий.....	82
15. Приложение 9 Фонд оценочных материалов по ПП.01 Производственная практика.....	91
16. Приложение 10 Фонд оценочных материалов по итоговой аттестации....	98

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

Образовательная программа профессионального обучения (далее - ОППО) - это система документов, разработанная с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей. В ней определены конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Образовательная программа профессионального обучения предназначена для подготовки рабочих по профессии пекарь 2 разряда и направлена на получение трудовой функции, квалификации впервые.

Срок профессиональной подготовки составляет 200 часов в соответствии с действующим перечнем профессий с учетом профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н.

ОППО - программа профессиональной подготовки пекарь 2 разряда представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки обучающегося. Профессиональное обучение проводится в два этапа: теоретическое и практическое (производственное) обучение. Обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена с демонстрацией практических трудовых навыков.

Образовательная программа профессионального обучения по профессии пекарь 2 разряда включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям, программы практики, программу итоговой аттестации и фонды оценочных материалов, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

### **1.1. Нормативные основания для разработки образовательной программы профессионального обучения**

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации».

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

3. Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

4. Профессиональный стандарт Пекарь, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.15 № 914н, регистрационный номер 682.

5. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учётом соответствующих профессиональных стандартов от 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн.

5 Устав ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет».

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Цель ОППО по профессии пекарь 2 разряда – освоение производства хлебобулочной продукции в организациях питания.

Результаты обучения по программе представлены в таблице 1.

Таблица 1

Виды деятельности	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Знания	Умения
ВД.01 Производство хлебобулочной продукции в организациях питания	ПК 1.1 Организовывать рабочее место пекаря	- подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места; - поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства; - проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулоч-	- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции; - назначение, правила использования техноло-	- 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 нормативную техническую документацию,

		ного производства; - упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.	гического 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.	используемые при производстве хлебобулочной продукции
	ПК 1.2 Осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	- приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента; - процеживание, протиравание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции; - помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной	- рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции; - федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; - технологии приготовления хлебобулочной продукции; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов,	- 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; - эстетично и безопасно упа-

		<p>продукции и ее презентации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.</li> </ul>	<p>используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства;</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</li> </ul>	<p>ковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.</p>
	<p>ПК 1.3 Осуществлять продажу и презентацию хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса;</li> <li>- прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям</li> <li>правила и технологии расчетов с потребителями.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</li> </ul>

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Контроль и оценка результатов обучения по программе представлены в таблице 2.

Таблица 2

Результаты обучения (предмет оценивания) (профессиональные компетенции по каждому виду деятельности)	Основные критерии оценки результата
ВД.01 Производство хлебобулочной продукции в организациях питания	
ПК 1.1. Организовывать рабочее место пекаря	Подготовка рабочего места. Подготовка инструментов. Проверка работы оборудования на холостом ходу. Соблюдены правила охраны труда и требования техники безопасности.
ПК 1.2. Осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	Подготовка рабочего места. Подготовка инструментов. Соблюдена технология приготовления изделий. Соблюдены правила работы с оборудованием и инвентарем.
ПК 1.3 Осуществлять продажу и презентацию хлеба и хлебобулочных изделий	Произведена компоновка продукции для продажи. Осуществление презентации хлебобулочных изделий. Произведено оформление платежей за хлебобулочную продукцию.
Знания, соответствующие указанным профессиональным компетенциям	Требования к планировке и оснащению рабочего места. Назначение, устройство универсально инвентаря и правила применения при приготовлении хлебобулочных изделий. Основные способы приготовления теста. Различные техники разделки и формования хлебобулочных изделий. Основные параметры термообработки

	<p>поверхности изделий.</p> <p>Способы выпечки изделий.</p> <p>Дефекты тестовых заготовок и готовых изделий.</p> <p>Технологии приготовления различных видов хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Последовательность приготовления изделий.</p> <p>Методы и способы контроля качества изделий.</p> <p>Методы проведения продаж и презентации продукции.</p> <p>Требования охраны труда и техники безопасности при приготовлении изделий.</p>
--	---

## **4. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

### **4.1 Учебный план ОППО**

Для успешного освоения ОППО по профессии пекарь 2 разряда, обучающиеся должны освоить теоретические знания и пройти практическую подготовку.

Учебный план программы определяет качественные и количественные характеристики образовательной программы:

- объемные параметры нагрузки обучающихся;
- перечень учебных дисциплин;
- виды учебных занятий;
- формы контроля.

#### 4.1 Учебный план ОПО

Код	Элементы ОПО	Виды учебной нагрузки, в часах				Всего часов
		теоретические занятия	практические занятия/лабораторные работы	производственная практика	промежуточная аттестация форма	
<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>						
ОПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<b>2</b>	<b>-/4</b>	-	<b>Зачет</b>	<b>6</b>
ОПД.02	Охрана труда	<b>6</b>	-	-	<b>Зачет</b>	<b>6</b>
<b>Профессиональные модули</b>						
<b>ПМ.01</b>	<b>Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий</b>	<b>22</b>	<b>-/70</b>	<b>90</b>	-	<b>182</b>
МДК 01.01	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	22	-/70	-	Дифференцированный зачет	92
ПП.01	Производственная практика	-	-	90	-	90
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)</b>					<b>6</b>
Объем часов по видам нагрузки		<b>22</b>	<b>-/70</b>	<b>90</b>	-	
<b>Всего часов по ОПО</b>						<b>200</b>

#### 4.2 Календарный учебный график ОППО

Код	Элементы ОППО	Кол. часов	Учебные недели и нагрузка в часах								
			1	2	3	4	5	6	7	8	
ОПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом произ- водстве	<b>6</b>	6								
ОПД.02	Охрана труда	<b>6</b>	6								
МДК 01.01	Технология хлеба и хлебобулочных из- делий	<b>92</b>	14	26	26	26					
ПП.01	Производственная практика	<b>90</b>					30	30	30		
ИА	Итоговая аттеста- ция (квалификаци- онный экзамен)	<b>6</b>									6
Недельная нагрузка		<b>200</b>	26	26	26	26	30	30	30	6	

### **4.3 Рабочие программы и фонды оценочных материалов**

Состав ОППО входят рабочие программы общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей и практик:

1. Рабочая программа ОПД.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве (Приложение 1).
2. Рабочая программа ОПД.02 Охрана труда (Приложение 2).
3. Рабочая программа ПМ.01 Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий (Приложение 3).
4. Рабочая программа ПП.01 Производственная практика (Приложение 4).
5. Программа итоговой аттестации (Приложение 5).

Образовательный процесс по ОППО предусматривает проведение текущей, промежуточной и итоговой аттестации. С этой целью разработаны фонды оценочных материалов:

1. Фонд оценочных материалов ОПД.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве (Приложение 6).
2. Фонд оценочных материалов ОПД.02 Охрана труда (Приложение 7).
3. Фонд оценочных материалов ПМ.01 Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий (Приложение 8)
4. Фонд оценочных материалов ПП.01 Производственная практика (Приложение 9).
5. Фонд оценочных материалов итоговой аттестации (Приложение 10).

## **5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

В ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет» реализующем ОППО по профессии пекарь 2 разряда создаются необходимые организационно-педагогические условия для реализации программы.

Преподаватели проводят очные групповые занятия в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Групповые занятия проходят в учебном помещении ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет».

Реализация программы дополняется применением дистанционных образовательных технологий, а также доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин. Обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Образовательная организация оформляет приказ о зачислении для обучения по программе.

Обучающиеся проходят производственную практику в организации, соответствующей профилю деятельности, в соответствии с договором о прохождении производственной практики, заключенным ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет» с организацией-работодателем.

Программа реализуется штатными работниками ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет».

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена и включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОППО

Наименование дисциплины, профессионального модуля	Наименование кабинетов, лабораторий, мастерских и т.д.	Материально-техническое оснащение
ОПД.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве МДК 01.01 Технология хлеба и хлебобулочных изделий	<b>Кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства, ауд. № 10115</b>	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Весы настольные электронные Шкафы расстоечные Печь конвекционная Машина тестомесильная Тестораскаточная машина Столлы производственные разделочные Тележки для транспортировки и хранения полуфабрикатов и готовой продукции Ванны моечные Шкаф вытяжной Стеллаж кухонный Комплект мультимедийного оборудования
ОПД.02 Охрана труда	<b>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, ауд. № 10303</b>	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Тренажер - манекен для отработки сердечно-легочной реанимации Огнетушители Средства защиты органов дыхания Средства оказания первой медицинской помощи Прибор радиационного контроля Прибор химического контроля Имитаторы трав конечностей различной степени тяжести

		Шины Макет АК-75 для частичной разборки Имитаторы травм конечностей различной степени тяжести Комплект мультимедийного оборудования
--	--	--

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Кемеровский государственный университет»  
Колледж промышленных, информационных технологий и права

Утверждаю:

Директор КПИТП

Шейфель О.А. 

« 22 » 11 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ОПД.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ  
ПРОИЗВОДСТВЕ**

по образовательной программе  
профессионального обучения

**Пекарь 2 разряда**

Форма обучения - очная

Кемерово 2021 г.

Рабочая программа составлена преподавателем кафедры пищевых технологий и индустрии питания Шумилиной Н.В.

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры пищевых технологий и индустрии питания

11 11 2021 г. протокол № 4  
Зав. кафедрой Соляник Соляник Н.С.

Рабочая программа рассмотрена методкомиссией КПИТП и рекомендована к утверждению

15 11 2021 г. протокол № 3 Председатель МК Романова Романова О.В.

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии Пекарь 2 разряда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- работать с лабораторным оборудованием;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

Результатом освоения программы является овладение обучающимися видом деятельности профессиональными (ПК) компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать рабочее место пекаря

ПК 1.2. Осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий

ПК 1.3 Осуществлять продажу и презентацию хлеба и хлебобулочных изделий

## 2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Основные критерии оценки результата
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>-классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>-генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>-роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>-характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>-особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</li> <li>-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>-схему микробиологического контроля;</li> <li>-санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>-правила личной гигиены работников пищевых производств.</li> </ul>	<p>Демонстрирует знание общих сведений о микроорганизмах, о разделах микробиологии и основных методах исследования микроорганизмов.</p> <p>Демонстрирует знания о классификации микроорганизмов, основных отличиях прокариот от эукариот, о формах, размерах и строении клеток бактерий, их размножении и спорообразовании.</p> <p>Демонстрирует знания о генетике микроорганизмов, о способах передачи генетической информации, о фенотипической изменчивости микроорганизмов.</p> <p>Демонстрирует знания о микрофлоре почвы, воздуха, воды и роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе.</p> <p>Демонстрирует знание особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов, понятие патогенности микроорганизмов.</p> <p>Демонстрирует знания об основных пищевых инфекциях и пищевых отравлениях, об их отличиях, возбудителях, о понятии и видах иммунитета.</p> <p>Демонстрирует знания о путях и способах микробиологического загрязнения в пищевом производстве и условиях их развития.</p> <p>Демонстрирует знания о методах предотвращения порчи сырья и готовой продукции, основанных на биозе и анабиозе, о мероприятиях, проводимых на предприятиях для предупреждения микробиологической порчи сырья и готовой продукции.</p> <p>Демонстрирует знания схем микробиологического контроля на различных этапах производства.</p>

<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-работать с лабораторным оборудованием;</li> <li>-определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>-проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>-соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</li> <li>-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>-осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.</li> </ul>	<p>Демонстрирует знания санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правил личной гигиены работников пищевых производств.</p> <p>Демонстрирует навыки безопасной работы с лабораторным оборудованием и посудой.</p> <p>Умеет достоверно определять основные группы микроорганизмов с помощью микроскопирования, опираясь на их морфологические признаки.</p> <p>Умеет качественно проводить микробиологические исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и давать оценку полученным результатам.</p> <p>Демонстрирует точное соблюдение санитарно-гигиенических требований пищевого производства к оборудованию, таре, инвентарю, личной и производственной гигиене работников.</p> <p>Умеет проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря с соблюдением всех этапов и режимов.</p> <p>Демонстрирует навыки проведения микробиологического контроля пищевого производства на различных этапах, умеет отбирать пробы и проводить санитарно-микробиологическое исследование.</p>
---	---

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Раздел дисциплины	Содержание обучения	Вид учебной нагрузки	Количество часов
Раздел 1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p><i>Содержание учебного материала:</i></p> <p>1. Основные понятия и термины микробиологии. Морфология и классификация микроорганизмов.</p> <p>2. Генетическая и химическая основы наследственности. Распространение микроорганизмов в природе и роль в жизнедеятельности человека. Сапрофитные и патогенные микроорганизмы.</p> <p>3. Пищевые инфекции и пищевые отравления. Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.</p> <p>4. Микробиологический контроль хлебопекарного производства. Санитарно-технологические требования к хлебопекарным предприятиям. Личная гигиена работников пищевых производств.</p>	Теоретическое занятие	2
	<p><b>Лабораторная работа № 1.</b> Устройство микроскопа, правила работы с ним. Техника микроскопирования. Определение основных групп микроорганизмов.</p>	Лабораторное занятие	2
	<p><b>Лабораторная работа № 2.</b> Санитарно-гигиенический контроль в пищевом производстве. Микробиологический контроль хлебопекарного производства.</p>	Лабораторное занятие	2
Всего по дисциплине			6

## 4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

### 4.1 Основная литература

1. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487526>.

### 4.2 Дополнительная литература

1. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487538>.

2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475292>.

3. Емцев, В. Т. Микробиология : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471796>.

4. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие : [16+] / И. А. Канивец. — 2-е изд., стер. — Минск: РИПО, 2019. — 181 с.: ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463616>.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<p align="center"><b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b></p>	<p align="center"><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
<p><b>Должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с лабораторным оборудованием;</li> <li>- определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фронтальный и индивидуальный опрос;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- защита лабораторных работ по вопросам, приведенным в методических указаниях</li> </ul> <p><b>Промежуточный контроль:</b></p> <p>Зачет</p>
<p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>- классификацию микроорганизмов;</li> <li>- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- схему микробиологического контроля;</li> <li>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>- правила личной гигиены работников пищевых производств.</li> </ul>	

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Кемеровский государственный университет»  
Колледж промышленных, информационных технологий и права

Утверждаю:

Директор КПИТП

Шейфель О.А.

  
22 11 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
ОПД.02 ОХРАНА ТРУДА**

по образовательной программе  
профессионального обучения

**Пекарь 2 разряда**

Форма обучения - очная

Кемерово 2021 г.

Разработчик: преподаватель кафедры пожарной безопасности и технологического оснащения производств Остроушко А.Б.

Рабочая программа по дисциплине рассмотрена и утверждена на заседании кафедры пожарной безопасности и технологического оснащения производств 14. 09 2021 г. протокол № 2 .

Зав. кафедрой  Львов Д.Л.

Рабочая программа рассмотрена методкомиссией КПИТП и рекомендована к утверждению

15. 11 2021 г. протокол № 3 Председатель МК  Романова О.В.

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.02 ОХРАНА ТРУДА

Рабочая программа дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии Пекарь 2 разряда

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

применять средства индивидуальной и коллективной защиты;

использовать противопожарную технику;

соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса;

оказывать первую доврачебную помощь.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

меры предупреждения пожаров и взрывов;

основные причины возникновения пожаров и взрывов;

особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;

правила и нормы охраны труда, личной и производственной санитарии и пожарной защиты;

правила безопасной эксплуатации механического оборудования;

Результатом освоения программы является овладение обучающимися видом деятельности профессиональными (ПК) компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать рабочее место пекаря.

ПК 1.2. Осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 1.3. Осуществлять продажу и презентацию хлеба и хлебобулочных изделий.

## 2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Основные критерии оценки результата
<b>Знания:</b> -меры предупреждения пожаров и взрывов; -основные причины возникновения пожаров и взрывов; -особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации; -правила и нормы охраны труда, личной и производственной санитарии и пожарной защиты;	Показывает высокий уровень знания основных понятий, принципов и законов в области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; Демонстрирует системные знания требований по охране труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении монтажных работ, техническом обслуживании и ремонте промышленного оборудования.

<p>-правила безопасной эксплуатации механического оборудования.</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- применять средства индивидуальной и коллективной защиты;</li><li>- использовать противопожарную технику;</li><li>- соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса;</li><li>- оказывать первую доврачебную помощь.</li></ul>	<p>Демонстрирует умение использовать средства индивидуальной защиты и оценивать правильность их применения. Способен эффективно использовать первичные средства тушения пожара. Владеет навыками по организации охраны труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении нескольких видов технологических процессов. Владеет навыками оказания первичной доврачебной помощи.</p>
--	---

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.02 ОХРАНА ТРУДА

Раздел дисциплины	Содержание обучения	Вид учебной нагрузки	Количество часов
Раздел 1. Человеческий фактор в обеспечении безопасности и охраны труда	1. Понятие охраны труда, личной и производственной санитарии 2 Понятие о горении и пожаре 3 Причины возникновения, меры предупреждения пожаров и взрывов 4 Организация пожарной безопасности предприятий 5 Основные способы тушение пожаров	Теоретическое занятие	2
Раздел 2. Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда	Виды нормативно правовых актов Система стандартов безопасности труда Локальные нормативные акты организации Ответственность за нарушения требований по безопасности труда Расследование и учет несчастных случаев на производстве Источники механических опасностей Методы и средства защиты от опасностей механического происхождения Требование безопасности эксплуатации механического оборудования и организации рабочих мест Применение средств индивидуальной и коллективной защиты от опасностей механического происхождения	Теоретическое занятие	2

<p>Раздел 3 Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</p>	<p>Сущность оказания первой помощи пострадавшим. Принципы оказания ПП. Последовательность действий при оказании ПП. Определение признаков жизни. Алгоритм оказания первой доврачебной помощи. Организация транспортировки пострадавших в лечебные учреждения  Ранения, их виды. Первая помощь при ранениях. Кровотечения, их виды. Первая помощь при кровотечениях. Первая помощь при остановке сердца. Понятия клинической смерти и реанимация  Практическая отработка проведения непрямого массажа сердца и искусственной вентиляции легких  Практическая отработка наложения кровоостанавливающего жгута, закрутки</p>	<p>Теоретическое занятие</p>	<p>2</p>
<p>Всего по дисциплине</p>			<p>6</p>

## **4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

### **4.1 Основная литература**

1 Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/433759>

2 Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования /Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. —URL: <https://urait.ru/bcode/433281>

3 Родионова, О. М.Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования/ О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09562-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт[сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/434706>

4 Минько В.М. Охрана труда в машиностроении: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / В.М. Минько. — 3-е изд., испр. — М.: Издательский центр «Академия»,2019. — 256 с. ISBN 978-5-4468-8429-2 <https://academia-moscow.ru/catalogue/4922/421366/>

### **4.2 Дополнительная литература**

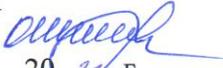
1 Родионова, О.М. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : учебникдля среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва :Издательство Юрайт, 2019. — 441 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01569-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblioonline.ru/bcode/437147>

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<p align="center"><b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b></p>	<p align="center"><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
<p><b>Должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять средства индивидуальной и коллективной защиты;</li> <li>-использовать противопожарную технику;</li> <li>-соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса;</li> <li>-оказывать первую доврачебную помощь.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фронтальный и индивидуальный опрос;</li> <li>- тестирование.</li> </ul> <p><b>Промежуточный контроль:</b></p>
<p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-меры предупреждения пожаров и взрывов;</li> <li>-основные причины возникновения пожаров и взрывов;</li> <li>- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;</li> <li>правила и нормы охраны труда, личной и производственной санитарии и пожарной защиты;</li> <li>- правила безопасной эксплуатации механического оборудования.</li> </ul>	<p>Зачет</p>

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Кемеровский государственный университет»  
Колледж промышленных, информационных технологий и права

Утверждаю:  
Директор КПИТП  
Шейфель О.А.   
« 22 » 11 20 21 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01 ИЗГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

по образовательной программе  
профессионального обучения

**Пекарь 2 разряда**

Форма обучения - очная

Кемерово 2021 г.

Рабочая программа составлена преподавателем кафедры пищевых технологий и индустрии питания Шумиловой Н.В.

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры пищевых технологий и индустрии питания 11 11 2021 г.

протокол № 4 Зав. кафедрой Соляник Соляник Н.С.

Рабочая программа рассмотрена методкомиссией КПИТП и рекомендована к утверждению

15 11 2021 г. протокол № 3 Председатель МК Романова Романова О.В.

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ИЗГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной программы профессионального обучения по профессии Пекарь 2 разряда и определяет результаты, содержание и условия обучения, обеспечивающие освоение вида деятельности (ВД):

ВД.01 Производство хлебобулочной продукции в организациях питания

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности профессиональными (ПК) компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать рабочее место пекаря

ПК 1.2. Осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий

ПК 1.3 Осуществлять продажу и презентацию хлеба и хлебобулочных изделий

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности:

ВД.01 Производство хлебобулочной продукции в организациях питания, в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1. Организовывать рабочее место пекаря	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.</li> </ul> <p><b>Практический опыт:</b></p> <p>Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места. Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства.</p> <p>Проверка простого технологического</p>

	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.</p> <p>Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</li> <li>- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.</li> </ul> <p><b>Практический опыт:</b></p> <p>Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.</p> <p>Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.</p> <p>Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.</p>
<p>ПК 1.3 Осуществлять продажу и презентацию хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</li> </ul> <p><b>Практический опыт:</b></p>

	<p>Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.</p> <p>Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию.</p>
--	---

## 2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения (предмет оценивания) (профессиональные компетенции по каждому виду деятельности)	Основные критерии оценки результата
ВД.01 Производство хлебобулочной продукции в организациях питания	
ПК 1.1. Организовывать рабочее место пекаря	<p>Подготовка рабочего места</p> <p>Подготовка инструментов</p> <p>Проверка работы оборудования на холстом ходу</p> <p>Соблюдены правила охраны труда и требования техники безопасности.</p>
ПК 1.2. Осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	<p>Подготовка рабочего места</p> <p>Подготовка инструментов</p> <p>Соблюдена технология приготовления изделий</p> <p>Соблюдены правила работы с оборудованием и инвентарем</p>
ПК 1.3 Осуществлять продажу и презентацию хлеба и хлебобулочных изделий	<p>Произведена компоновка продукции для продажи</p> <p>Осуществление презентации хлебобулочных изделий</p> <p>Произведено оформление платежей за хлебобулочную продукцию</p>
Знания, соответствующие указанным профессиональным компетенциям	<p>Требования к планировке и оснащению рабочего места</p> <p>Назначение, устройство универсально инвентаря и правила применения при приготовлении хлебобулочных изделий</p> <p>Основные способы приготовления теста</p> <p>Различные техники разделки и формирования хлебобулочных изделий</p> <p>Основные параметры термообработки поверхности изделий</p> <p>Способы выпечки изделий</p>

	<p>Дефекты тестовых заготовок и готовых изделий</p> <p>Технологии приготовления различных видов хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Последовательность приготовления изделий</p> <p>Методы и способы контроля качества изделий</p> <p>Методы проведения продаж и презентации продукции</p> <p>Требования охраны труда и техники безопасности при приготовлении изделий</p>
--	---

### 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ИЗГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Коды	Элементы ПМ	Виды учебной нагрузки, в часах				Всего часов	
		ТЗ	ПЗ/ЛБ	ПП	Форма контроля		
ПК 1.1-1.3	МДК 01.01 Технология хлеба и хлебобулочных изделий	22	-/70	90	-	<b>182</b>	
Промежуточная аттестация по модулю						Дифференцированный зачёт	-
Объем нагрузки по ее видам		<b>22</b>	<b>70</b>	<b>90</b>	-		
Всего:						<b>182</b>	

**4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01 ИЗГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Код	Элементы ОППО	Учебные недели и нагрузка в часах							
		1	2	3	4	5	6	7	8
МДК 01.01 Технология хлеба и хле- бобулочных изделий	Раздел 1. Подготовка сырья	6							
	Раздел 2. Замес, раз- делка, формование полуфабрикатов	8	14						
	Раздел 3. Расстойка, отделка поверхности		12	2					
	Раздел 4. Выпечка			12	12				
	Раздел 5. Охлажде- ние, упаковка, про- дажа и презентация изделий			6	14				
	Раздел 6. Трудо- устройство обучаю- щихся			6					
ПП.01	Производственная практика					30	30	30	
Недельная нагрузка		14	26	26	26	30	30	30	
Всего часов					182				

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.01 ИЗГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Код и элемент ПМ	Содержание обучения	Вид учебной нагрузки	Количество часов
ПК 1.1-1.2			<b>6</b>
Раздел 1. Подготовка сырья	1 Виды сырья для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	Теоретическое занятие	4
	2 Способы подготовки сырья		
	Практическая отработка подготовки сырья	Лабораторная работа	2
ПК 1.1-1.2			<b>22</b>
Раздел 2. Замес, разделка, формование полуфабрикатов	Виды и способы приготовления теста	Теоретическое занятие	4
	Способы разделки теста, формование тестовых заготовок, предварительная расстойка		
	Приготовление дрожжевого теста, опарным способом	Лабораторная работа	2
	Приготовление теста безопарным способом	Лабораторная работа	4
	Приготовление сдобного теста	Лабораторная работа	4
	Практическая отработка формования хлеба подового и хлебных булочек	Лабораторная работа	4
	Практическая отработка формования сдобных изделий	Лабораторная работа	4
ПК 1.1-1.2			<b>14</b>
Раздел 3. Расстойка, отделка поверхности	Понятие и значение окончательной расстойки	Теоретическое занятие	4
	Виды и способы отделки тестовых заготовок, а так же готовых изделий		
	Практическая отработка расстойки тестовых заготовок	Лабораторная работа	2
	Отработка отделки поверхности тестовых заготовок до вы-	Лабораторная работа	2

	печки		
	Отработка отделки поверхности тестовых заготовок после выпечки	Лабораторная работа	2
	Практическая отработка надрезов и работа с инструментом для надрезки	Лабораторная работа	4
ПК 1.1-1.2 Раздел 4. Выпечка			<b>24</b>
	Виды термической обработки изделий Оборудование для выпечки изделий	Теоретическое занятие	2
	Отработка выпечки булочных и хлебобулочных изделий	Лабораторная работа	12
	Отработка выпечки хлеба	Лабораторная работа	10
ПК 1.1-1.3 Раздел 5. Охлаждение, упаковка, продажа и презентация изделий			<b>26</b>
	Виды упаковки и упаковывания изделий. Требования к остывочному отделению Виды презентации изделий. Требования к продаже хлебобулочных изделий	Теоретическое занятие	6
	Отработка упаковки и презентации изделий	Лабораторная работа	12
Раздел 6. Трудоустройство обучающихся	Специфика трудоустройства обучающихся в составе студенческих отрядов	Теоретическое занятие	6
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		2
ПП.01.01 Производственная практика	Виды работ Ознакомление с предприятием Освоение рабочих приемов и операций по подготовке тестовых заготовок к выпечке Освоение рабочих приемов и операций по регулировке режима выпечки для основных видов изделий Освоение рабочих приемов и операций по обслуживанию пе-	Производственная практика	<b>90</b>

	<p>чей</p> <p>Освоение рабочих приемов и операций по выпечке формового и подового ржаного и пшеничного хлеба</p> <p>Освоение рабочих приемов и операций по выпечке батонов и булочных изделий</p> <p>Освоение рабочих приемов и операций по выпечке сдобных хлебобулочных изделий</p> <p>Освоение рабочих приемов и операций по выпечке бараночных изделий</p> <p>Освоение рабочих приемов и операций по выпечке сухарных плит и сушке сухарей</p> <p>Освоение рабочих приемов и операций по определению готовности изделий к выборке из печи и отделке готовых хлебобулочных изделий</p> <p>Освоение рабочих приемов и операций по определению дефектов готовых изделий от нарушения режима выпечки и пути их устранения</p> <p>Освоение рабочих приемов и операций укладки и упаковки готовых хлебобулочных изделий. Презентация готовой хлебобулочной продукции</p>		
<b>Всего</b>			<b>182</b>

## 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Для реализации программы профессионального модуля должно быть предусмотрено следующее специальное помещение:

**«Кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства»**, оснащенный оборудованием:

Весы настольные электронные

Шкафы расстоечные

Печь конвекционная

Машина тестомесильная

Тестораскаточная машина

Стол производственный разделочный

Тележки для транспортировки и хранения полуфабрикатов и готовой продукции

Ванны моечные

Шкаф вытяжной

Стеллаж кухонный

Комплект мультимедийного оборудования

- рабочее место преподавателя;

- рабочие места по количеству обучающихся.

## 7. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

### Основная литература

1. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник / А.И. Драгилев, В.М. Хроменков, М.Е. Чернов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-5002-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130482>

2. Демченко, Н. И. Практикум ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: учебное пособие / Н. И. Демченко. — Брянск: Брянский ГАУ, 2018. — 105 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133046>

3. Еремина, Т.А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира: учебное пособие / Т.А. Еремина. — Воронеж: ВГУИТ, 2018. — 131 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст: электрон-

ный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130208>

4. Разделка теста : учебное пособие / А.И. Шапкарина, С.В. Минаева, Н.А. Янпольская, Л.В. Грошева. — Воронеж: ВГУИТ, 2018. — 127 с. — ISBN 978-5-00032-397-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130206>

5. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 311 с.: табл., схем. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486053>

6. Чижикова, О. Г. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09123-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/427183>

#### **Дополнительная литература**

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - 2-е изд. стер. - Академия, 2018. - 384с. <https://academia-moscow.ru/catalogue/4925/324429/>

2. Мармузова, Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырьё и материалы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. / Л.В. Мармузова. - 7-е изд. стер. - М: Издательский центр "Академия", 2018 - 288 с. <https://academia-moscow.ru/catalogue/4925/427868/>

## **8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Должен знать:</b> - Федеральное и региональное законодатель-	<b>Текущий контроль в форме:</b> - фронтальный и индивидуальный

ство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

- 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
- Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции
- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций 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
- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
- Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
- Правила и технологии расчетов с потребителями

**Должен уметь:**

опрос;

- тестирование;
- отработка практических навыков.

**Промежуточный контроль:**

Дифференцированный зачет

-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
- 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
- Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос
- Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Кемеровский государственный университет»  
Колледж промышленных, информационных технологий и права

Утверждаю:  
Директор КПИТП  
Шейфель О.А.   
« 22 » 11 20 21 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

по образовательной программе  
профессионального обучения

**Пекарь 2 разряда**

Форма обучения - очная

Кемерово 2021 г.

Рабочая программа составлена преподавателем кафедры пищевых технологий и индустрии питания Шумиловой Н.В.

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры пищевых технологий и индустрии питания 11. 11. 2021 г.  
протокол № 4 Зав. кафедрой [подпись] Соляник Н.С.

Рабочая программа производственной практики согласована: зам. директора по УПР [подпись] Корчагина Е.Г.

Рабочая программа рассмотрена методкомиссией КПИТП и рекомендована к утверждению  
15. 11. 2021 г. протокол № 3 Председатель МК [подпись] Романова О.В.

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Рабочая программа производственной практики является частью основной программы профессионального обучения (далее – ОППО) по профессии Пекарь 3 разряда.

Программа практики направлена на освоение **профессиональных компетенций:**

ПК 1.1. Организовывать рабочее место пекаря

ПК 1.2. Осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий

ПК 1.3. Осуществлять продажу и презентацию хлеба и хлебобулочных изделий

В ходе освоения программы практики обучающийся должен

**получить 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

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

- Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос

- Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса

- Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию

**уметь:**

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

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

- Применять назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных при-

боров, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними

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

- Применять рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции

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

- Выполнять технологии приготовления хлебобулочной продукции

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

- Выполнять правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства

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

- Выполнять принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям

- Применять правила и технологии расчетов с потребителями.

**Место проведения практики - производственный цех.**

## **2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

Виды работ	Объем часов
Ознакомление с предприятием	6
Освоение рабочих приемов и операций по подготовке тестовых заготовок к выпечке	6
Освоение рабочих приемов и операций по регулировке режима выпечки для основных видов изделий	6
Освоение рабочих приемов и операций по обслуживанию печей	12
Освоение рабочих приемов и операций по выпечке формового и подового пшеничного хлеба	12
Освоение рабочих приемов и операций по выпечке батонов и булочных изделий	12
Освоение рабочих приемов и операций по выпечке сдобных хлебобулочных изделий	12
Освоение рабочих приемов и операций по определению готовности изделий к выборке из печи и отделке готовых хлебобулочных изделий	12
Освоение рабочих приемов и операций по определению дефектов готовых изделий от нарушения режима выпечки и пути их	6

устранения	
Освоение рабочих приемов и операций укладки и упаковки готовых хлебобулочных изделий. Презентация готовой хлебобулочной продукции	6
Всего недель/часов	3/90

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП 01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1. Организовывать рабочее место пекаря	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции</li> </ul> <p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места</li> <li>Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства</li> <li>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства</li> <li>Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</li> </ul>
ПК 1.2. Осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требова-</li> </ul>

	<p>ния и требования охраны труда</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос</li> </ul> <p><b>Практический опыт:</b></p> <p>Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента</p> <p>Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции</p> <p>Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации</p> <p>Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос</p>
<p>ПК 1.3 Осуществлять продажу и презентацию хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</li> </ul> <p><b>Практический опыт:</b></p> <p>Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса</p> <p>Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию</p>

#### 4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### Основная литература

1. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник / А.И. Драгилев, В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-5002-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130482>

2. Демченко, Н. И. Практикум ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: учебное пособие / Н. И. Демченко. — Брянск: Брянский ГАУ, 2018. — 105 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133046>

3. Еремина, Т.А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира: учебное пособие / Т.А. Еремина. — Воронеж: ВГУИТ, 2018. — 131 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130208>

4. Разделка теста : учебное пособие / А.И. Шапкарина, С.В. Минаева, Н.А. Янпольская, Л.В. Грошева. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 127 с. — ISBN 978-5-00032-397-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130206>

5. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08): учебное пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 311 с.: табл., схем. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486053>

6. Чижикова, О. Г. Технология и организация производства хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09123-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/427183>

#### **Дополнительная литература**

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - 2-е изд. стер. - Академия, 2018. - 384с. <https://academia-moscow.ru/catalogue/4925/324429/>

2. Мармузова, Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырьё и материалы: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования. / Л.В. Мармузова. - 7-е изд. стер. - М : Издательский центр "Академия", 2018 - 288 с. <https://academia-moscow.ru/catalogue/4925/427868/>

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**

По завершению производственной практики, обучающийся заполняет дневник по практике и предоставляет его руководителю.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ПК1.1 Организовать рабочее место пекаря</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с «Правилами организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях»</li> <li>- организация процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с «Правилами организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях»</li> <li>- осуществление процесса подготовки сырья и материалов для изготовления хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с «Правилами организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях».</li> </ul>	<p>Наблюдение за выполнением работ и оценка результатов выполнения задания. Зачет по производственной практике. Заполнение дневника по практике.</p>
<p>ПК 1.2 Осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выполнения операций формования тестовых заготовок для хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с «Правилами организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях».</li> </ul>	<p>Наблюдение за выполнением работ и оценка результатов выполнения задания. Зачет по производственной практике. Заполнение дневника по практике.</p>

	<p>- осуществление процесса выпечки хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с «Правилами организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях»</p> <p>- осуществление процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с «Правилами организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях».</p>	
<p>ПК 1.3 Осуществлять продажу и презентацию хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p>- Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p>	<p>Наблюдение за выполнением работ и оценка результатов выполнения задания.</p> <p>Зачет по производственной практике.</p> <p>Заполнение дневника по практике.</p>

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Кемеровский государственный университет»  
Колледж промышленных, информационных технологий и права

Утверждаю:

Директор КИИТП

 Шейфель О.А.

« 22 » 11 2021 г.

### **ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по образовательной программе  
профессионального обучения

**Пекарь 2 разряда**

Форма обучения - очная

Кемерово 2021г.



## 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Программа итоговой аттестации (далее программа ИА) – является частью образовательной программы профессионального обучения по профессии рабочих пекарь 2 разряда.

1.2 Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения ИА:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
3. Устав ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет»

1.3 Целью ИА является установление уровня подготовки обучающегося к выполнению профессиональных задач.

ИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии пекарь 2 разряда при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки обучающегося к самостоятельной работе.

1.4 В процессе освоения образовательной программы профессионального обучения обучающиеся должны обладать **профессиональными компетенциями (ПК)**:

- ПК 1.1. Организовывать рабочее место пекаря
- ПК 1.2. Осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий
- ПК 1.3 Осуществлять продажу и презентацию хлеба и хлебобулочных изделий

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена и включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

Билеты для проведения итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена должны иметь практико-ориентированный характер и соответствовать содержанию общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

К итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Для проведения итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов экзаменационной комиссии;
- посадочные места обучающихся;
- рабочие места обучающихся, для выполнения практического задания.
- POS-система комплект.

#### 3.2. Общие требования к организации и проведению ИА

Экзаменационная комиссия формируется из числа педагогических работников образовательной организации и лиц, приглашенных из сторонних организаций. Педагогические работники должны иметь высшую или первую квалификационную категорию. Лица, приглашенные из сторонних организаций, могут быть из числа преподавателей других образовательных организаций, либо представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки обучающихся.

Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена проводится в форме ответа на теоретический вопрос и выполнения практического задания.

В основе оценки итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена лежит пятибалльная система.

Оценка результатов	Требования к результатам
<b>«Отлично»</b>	<i>Теоретическая часть</i> – обучающийся дает глубокие и полные знания учебного материала, легко в нем ориентируется, высказывает и обосновывает свою точку зрения. На поставленные вопросы дан полный аргументированный ответ. <i>Практическая часть</i> – работа выполнена полностью и правильно с учетом соблюдения всех технологических параметров и техник выполнения техники безопасности.
<b>«Хорошо»</b>	<i>Теоретическая часть</i> – обучающийся дает глубокие и полные знания учебного материала, легко в нем ориентируется, имеются неточности при ответе на поставленные вопросы <i>Практическая часть</i> – работа выполнена правильно с учетом 2-3 несущественных ошибок исправленных

	самостоятельно по требованию преподавателя.
<b>«Удовлетворительно»</b>	<i>Теоретическая часть</i> – если нет ответа ни на один из поставленных вопросов <i>Практическая часть</i> – работа выполнена правильно не менее чем на половину, допущена существенная ошибка или выполнена с грубым нарушением технологического процесса.
<b>«Неудовлетворительно»</b>	<i>Теоретическая часть</i> – не ответил на поставленные вопросы <i>Практическая часть</i> – допущены две и более существенные ошибки в ходе работы, которые учащийся не может исправить даже по требованию преподавателя.

Критерии оценки практической части экзамена:

Общее максимально возможное количество баллов практического задания по всем критериям оценки составляет 100 баллов. Критерии оценки приведены в таблице.

Объект оценки	Критерии оценки	Максимальное количество баллов
1	Подготовка рабочего места	5
2	Подготовка инвентаря	5
3	Соблюдение технологии приготовления изделия	25
4	Соблюдение технологических параметров	25
5	Соблюдение техники выполнения разделки и формования тестовых заготовок	25
6	Соблюдение правил охраны труда и требований техники безопасности.	15
Итого		100

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы 3.

Таблица 3

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

Оценка выполнения демонстрационного экзамена по пятибалльной шкале приведена в таблице.

«2»	«3»	«4»	«5»
0,00 баллов – 19,99 баллов	20 баллов – 39,99 баллов	40 баллов – 69,99 баллов	70 баллов - 100 баллов

Результаты ИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», по совокупной оценке теоретической и практической частей квалификационного экзамена, приоритетным является выполнение практической части выпускной квалификационной работы.

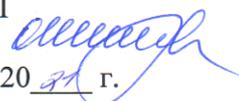
Оценки объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний итоговой экзаменационной комиссии.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Кемеровский государственный университет»  
Колледж промышленных, информационных технологий и права

Утверждаю:

Директор КПИТП

Шейфель О.А.

  
22 11 20 21 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ  
ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
ОПД.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ  
ПРОИЗВОДСТВЕ**

по образовательной программе  
профессионального обучения

**Пекарь 2 разряда**

Форма обучения - очная

Кемерово 2021 г.

Разработчик: преподаватель кафедры пищевых технологий и индустрии питания Шумилина Н.В.

Фонд оценочных материалов по учебной дисциплине рассмотрен и утвержден на заседании кафедры пищевых технологий и индустрии питания  
11 11 20 21 г, протокол № 4 .

Зав. кафедрой  Соляник Н.С.

# 1. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОПД.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Текущий контроль предназначен для проверки хода и качества усвоения учебного материала, стимулирования учебной работы обучающихся и совершенствования методики проведения занятий. Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется согласно утвержденному расписанию учебных занятий.

Текущий контроль производится на основе различных видов контрольных проверок: посещаемость, проверка конспектов, устный опрос по теме, решение заданий.

В целях обеспечения текущего контроля успеваемости, преподаватель может проводить консультации и иные необходимые мероприятия, в пределах учебных часов, выделяемых на данную дисциплину в учебном плане.

Результаты текущего контроля учитываются при выведении итоговых оценок.

Итогом зачета является оценка зачтено/не зачтено.

Оценка «зачтено» выставляется при условии полного и правильного ответа на основании изученного материала, ответ дан в определенной логической последовательности, литературным языком, ответ самостоятельный, при условии полного и правильного ответа на основании изученного материала, ответ дан в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три не существенные ошибки, исправленные по требованию преподавателя, при условии полного ответа, но при этом допущена существенная ошибка, или дан неполный, несвязный ответ.

Оценка «не зачтено» выставляется в случае непонимания обучающимся основного содержания учебного материала или допущены грубые ошибки, которые обучающийся не смог исправить с помощью наводящих вопросов преподавателя или ответ отсутствует.

Результаты обучения	Основные критерии оценки результата
<b>Знания:</b> -основные понятия и термины микробиологии; -классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; -генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	Демонстрирует знание общих сведений о микроорганизмах, о разделах микробиологии и основных методах исследования микроорганизмов. Демонстрирует знания о классификации микроорганизмов, основных отличиях прокариот от эукариот, о формах, разме-

<ul style="list-style-type: none"> <li>-роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>-характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>-особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</li> <li>-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>-схему микробиологического контроля;</li> <li>-санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>-правила личной гигиены работников пищевых производств.</li> </ul>	<p>рах и строении клеток бактерий, их размножении и спорообразовании.</p> <p>Демонстрирует знания о генетике микроорганизмов, о способах передачи генетической информации, о фенотипической изменчивости микроорганизмов.</p> <p>Демонстрирует знания о микрофлоре почвы, воздуха, воды и роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе.</p> <p>Демонстрирует знание особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов, понятие патогенности микроорганизмов.</p> <p>Демонстрирует знания об основных пищевых инфекциях и пищевых отравлениях, об их отличиях, возбудителях, о понятии и видах иммунитета.</p> <p>Демонстрирует знания о путях и способах микробиологического загрязнения в пищевом производстве и условиях их развития.</p> <p>Демонстрирует знания о методах предотвращения порчи сырья и готовой продукции, основанных на биоэтике и анабиозе, о мероприятиях, проводимых на предприятиях для предупреждения микробиологической порчи сырья и готовой продукции.</p> <p>Демонстрирует знания схем микробиологического контроля на различных этапах производства.</p> <p>Демонстрирует знания санитарно-технологических требо-</p>
--	---

<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-работать с лабораторным оборудованием;</li> <li>-определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>-проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>-соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</li> <li>-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>-осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.</li> </ul>	<p>ваний к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правил личной гигиены работников пищевых производств.</p> <p>Демонстрирует навыки безопасной работы с лабораторным оборудованием и посудой.</p> <p>Умеет достоверно определять основные группы микроорганизмов с помощью микроскопирования, опираясь на их морфологические признаки.</p> <p>Умеет качественно проводить микробиологические исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и давать оценку полученным результатам.</p> <p>Демонстрирует точное соблюдение санитарно-гигиенических требований пищевого производства к оборудованию, таре, инвентарю, личной и производственной гигиене работников.</p> <p>Умеет проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря с соблюдением всех этапов и режимов.</p> <p>Демонстрирует навыки проведения микробиологического контроля пищевого производства на различных этапах, умеет отбирать пробы и проводить санитарно-микробиологическое исследование.</p>
---	---

## **2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

Основной целью оценки теоретического курса общепрофессиональной дисциплины является оценка умений и знаний.

Текущий контроль предназначен для проверки хода и качества усвоения учебного материала, стимулирования учебной работы обучающихся и совершенствования методики проведения занятий. Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется согласно утвержденному расписанию учебных занятий.

Текущий контроль производится на основе различных видов контрольных проверок: посещаемость, выполнение практических работ.

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

## **3. ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОПД.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

Доля правильных ответов	Оценка
менее 55%	Не зачтено
56% и выше	Зачтено

Всего 30 вопросов.

Оценка «зачтено» - правильных более 15 ответов;

Оценка «не зачтено» - 13 правильных ответов и менее.

Рекомендации студентам по выполнению тестовых заданий: при выполнении тестовых заданий необходимо выбрать один правильный ответ из предложенных вариантов или вставить пропущенное слово, либо решив задачу, выбрать правильный ответ. Время на выполнение тестовых заданий 60 минут.

### **Тестовые задания**

1 Из каких греческих слов происходит название «микробиология»?

а) micros, bios

б) micros, bios, logos

в) bacteri, micros, bios, logos

2 Мельчайшими живыми организмами, которые находятся в воздухе, воде, почве, продуктах, называются:

А) Вирусы

Б) Бактерии

В) Микробы

3 Что оказывает влияние на распространение микроорганизмов в природе ?

А) географические и климатические условия

Б) загрязненные воды, отсутствие кислорода

В) маленькие размеры

Г) неприспособленность к окружающей среде, но быстрое размножение

4 Что является главным источником распространением микроорганизмов?

А) вода

Б) почва

В) песок

5 Что является очень опасным источником распространения патогенных микроорганизмов?

А) вода

Б) почва

В) экскременты животных

6 Какими соединениями обеззараживают питьевую воду и очищенные сточные воды?

А) азотистыми

Б) серосодержащими

В) хлорсодержащими

7. ....- придает форму клетке, предохраняет клетку от внешних воздействий (механический барьер клетки), защищает клетку от проникновения в нее избыточного количества влаги

а. клеточная стенка

б. тилакоиды

в. цитоплазма

г. цитоплазматическая мембрана

8. ....играет важную роль в питании клетки, обладает избирательной проницаемостью

а. мезосомы

б. цитоплазматическая мембрана

в. цитоплазма

г. тилакоиды

9. ....-это мембранные образования, выпячивания ЦПМ, участвующие в обменных процессах, а также в процессах деления (размножения) клетки

а. нуклеоид

б. рибосомы

в. тилакоиды

г. мезосомы

10. ....- внутриклеточное содержимое, полужидкий коллоидный раствор

а. нуклеоид

б. капсула

в. цитоплазма

г. тилакоиды

11 Способы размножения дрожжей в благоприятных условиях:

а) спорообразование;

б) почкование;

в) почкующееся деление

12 Спорообразование для дрожжей - это способ размножения, так как образуется из клетки в основном:

а) одна спора;

б) 2-8 спор;

в) 15-20 спор.

13. Закончите предложение

Тело мицелиального гриба называется \_\_\_\_\_

14 Закончите предложение

Основная отличительная особенность ядра в клетке мицелиальных грибов \_\_\_\_\_

15. Материальной основой наследственности, определяющей генетические свойства микроорганизмов, является

а. ДНК

б. РНК

16. ....- приспособление микроорганизмов к условиям среды. В настоящее время это явление объясняется не изменением в микробной клетке, а развитием ранее измененных особей и гибелью неприспособленных. Таким образом, происходит естественный отбор.

а. адаптация

б. модификация

в. мутагенная мутация

г. трансформация

17. Какими микроорганизмами, происходит загрязнение пищевых продуктов приводящее к различным инфекционным заболеваниям?

А) Условно- патогенными

Б) Непатогенными

В) Патогенными

18. Что такое инкубационный период?

А) размножение микроорганизмов в макроорганизме

Б) выдерживание микроорганизмов в теплых условиях

В) период взаимодействия микроорганизмов с окружающей средой

19. Потенциальная способность определенного вида микробов приживаться в макроорганизме, размножаться и вызывать определенное заболевание

А) токсигенность

Б) вирулентность

В) патогенность

20. Пищевые отравления характеризуются

А. Незаразные заболевания. Контактным путем не передаются

Б. Возникают и передаются не только через **пищу**, но **и** через воду, воздух и другими путями.

В. Возбудители в пищевых продуктах не размножаются, но могут длительное время сохраняться.

Г. Возбудители размножаются в пищевых продуктах.

Д. Пища играет основную роль в возникновении и распространении.

Е. Инкубационный период сравнительно короткий - от нескольких часов до 1 - 3 суток.

21. Каким путем пищевые отравления попадают в живой организм?

А) от одного человека к другому

Б) при принятии пищи

В) при употреблении мяса

22. Какой вид имеют бактерии *Clostridium botulinum* ?

А) неподвижные нити

Б) подвижные круги

В) подвижные палочки

23. В каких условиях развиваются бактерии вида *Clostridium botulinum* ?

А) анаэробных

Б) аэробных

В) при повышенной влажности

24. Что выделяется при развитии золотистого стафилокока?

А) энтеротоксины

Б) эндотоксины

В) экзотоксины

25. Микробиологический контроль крема, обусловленный качеством молочного сырья и нарушением личной гигиены работников, заключается в определении:

а) КМАФАнМ;

б) кишечных палочек;

в) наличие стафилококков.

26. В хлебопекарном производстве используются микроорганизмы:

а) дрожжи, дрожжеподобные грибы, молочнокислые бактерии;

б) дрожжи и молочнокислые бактерии;

в) уксуснокислые бактерии, мицелиальные грибы, дрожжи

27. Сахара, которые сбраживают дрожжи вида *Sach. cerevisiae*:

а) глюкоза, фруктоза, мальтоза, сахароза;

б) глюкоза и фруктоза;

в) глюкоза, сахароза, мальтоза, лактоза.

28. Что является главной целью при приготовлении опары?

А) накопление сахаров

Б) получение наибольшего количества активных дрожжей

В) процесс образования углекислого газа

29. На чем основано приготовление заквасок разведочного цикла?

А) на выращивании молочнокислых бактерий

Б) на размножении дрожжевых клеток

В) на прорастании мицелиальных грибов

30. Мука может прогоркнуть под действием микроорганизмов следующих видов:

а) маслянокислых бактерий, гнилостных бактерий;

б) мицелиальных грибов;

в) молочнокислых бактерий,

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Кемеровский государственный университет»  
Колледж промышленных, информационных технологий и права

Утверждаю:

Директор КПИТП

Шейфель О.А.

  
22 11 2021 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ  
ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
ОПД.02 ОХРАНА ТРУДА**

по образовательной программе  
профессионального обучения

**Пекарь 2 разряда**

Форма обучения - очная

Кемерово 2021 г.

Разработчик: преподаватель кафедры пожарной безопасности и технологического оснащения производств Остроушко А.Б.

Фонд оценочных материалов по учебной дисциплине рассмотрен и утвержден на заседании кафедры пожарной безопасности и технологического оснащения производств 14 09 2021 г, протокол № 2 .

Зав. кафедрой  Львов Д.Л.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В результате освоения учебной дисциплины ОПД.02 Охрана труда обучающийся должен:

уметь:

У.1 - применять средства индивидуальной и коллективной защиты;

У.2 - использовать противопожарную технику;

У.3 - соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса;

У.4 - оказывать первую доврачебную помощь.

знать:

З.1 - меры предупреждения пожаров и взрывов;

З.2 - основные причины возникновения пожаров и взрывов;

З.3 - особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;

З.4 - правила и нормы охраны труда, личной и производственной санитарии и пожарной защиты;

З.5 - правила безопасной эксплуатации механического оборудования;

В процессе обучения формируются следующие профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать рабочее место пекаря

ПК 1.2. Осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий

ПК 1.3 Осуществлять продажу и презентацию хлеба и хлебобулочных изделий

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий.

Результаты обучения	Основные критерии оценки результата	Методы оценки
<b>Знания:</b> – меры предупреждения пожаров и взрывов; – основные причины возникновения пожаров и взрывов; – особенности обеспечения безопасных условий	– Показывает высокий уровень знания основных понятий, принципов и законов в области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий ава-	– Выполнение заданий. – Зачет.

<p>труда в сфере профессиональной;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;</li> <li>– правила и нормы охраны труда, личной и производственной санитарии и пожарной защиты;</li> <li>– правила безопасной эксплуатации механического оборудования.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять средства индивидуальной и коллективной защиты;</li> <li>– использовать противопожарную технику;</li> <li>– соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса;</li> <li>– оказывать первую доврачебную помощь.</li> </ul>	<p>рий, катастроф, стихийных бедствий.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Демонстрирует системные знания требований по охране труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении монтажных работ, техническом обслуживании и ремонте промышленного оборудования.</li> <li>– Демонстрирует умение использовать средства индивидуальной защиты и оценивать правильность их применения.</li> <li>– Способен эффективно использовать первичные средства тушения пожара.</li> <li>– Владеет навыками по организации охраны труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении нескольких видов технологических процессов.</li> <li>– Владеет навыками оказания первичной доврачебной помощи.</li> </ul>	
--	--	--

### 3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ

Текущий контроль предназначен для проверки хода и качества усвоения учебного материала, стимулирования учебной работы обучающихся и совершенствования методики проведения занятий. Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется согласно утвержденному расписанию учебных занятий.

Текущий контроль производится на основе различных видов контрольных проверок: посещаемость, проверка конспектов, устный опрос по теме, решение практических заданий.

В целях обеспечения текущего контроля успеваемости, преподаватель может проводить консультации и иные необходимые мероприятия, в пределах учебных часов, выделяемых на данную дисциплину в учебном плане.

Результаты текущего контроля учитываются при выведении итоговых оценок.

Итогом зачета является оценка зачтено/не зачтено.

Оценка «зачтено» выставляется при условии полного и правильного ответа на основании изученного материала, ответ дан в определенной логической последовательности, литературным языком, ответ самостоятельный, при условии полного и правильного ответа на основании изученного материала, ответ дан в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три не существенные ошибки, исправленные по требованию преподавателя, при условии полного ответа, но при этом допущена существенная ошибка, или дан неполный, несвязный ответ.

Оценка «не зачтено» выставляется в случае непонимания обучающимся основного содержания учебного материала или допущены грубые ошибки, которые обучающийся не смог исправить с помощью наводящих вопросов преподавателя или ответ отсутствует.

#### **4. ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОПД.02 ОХРАНА ТРУДА**

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

Доля правильных ответов	Оценка
менее 55%	Не зачтено
56% и выше	Зачтено

Всего 26 вопросов.

Оценка «зачтено» - правильных более 15 ответов;

Оценка «не зачтено» - 15 правильных ответов и менее.

Рекомендации студентам по выполнению тестовых заданий: при выполнении тестовых заданий необходимо выбрать один правильный ответ из предложенных вариантов или вставить пропущенное слово, либо решив задачу, выбрать правильный ответ. Время на выполнение тестовых заданий 30 минут.

Тестовые задания

1. Каковы сроки очередной проверки знаний электротехнического персонала, обслуживающего действующие электроустановки?

1. 1 раз в год.

2. 1 раз в 2 года.

3. 1 раз в 3 года.

2. Какие меры предосторожности необходимы при работе под напряжением в электроустановках напряжением до 1000 В?

1. Ограждение расположенных вблизи рабочего места других токоведущих частей, к которым

возможно случайное прикосновение.

2. Обязательное использование диэлектрических галош или изолирующей подставки либо

диэлектрического ковра.

3. Применение изолированного инструмента, использование диэлектрических перчаток.

4. Необходимы все вышеперечисленные меры.

3. Что необходимо сделать в первую очередь перед проведением реанимационных мероприятий?

1. Очистить ротовую полость и запрокинуть голову.

2. Проверить наличие дыхания.

3. Освободить грудную клетку и расстегнуть поясной ремень.

4. Вызвать врача.

4. Какова продолжительность стажировки электротехнического персонала до назначения на самостоятельную работу?

1. От 2 до 5 смен.

2. От 5 до 10 смен.

3. От 2 до 14 смен.

5. Каких способов защиты от шума не существуют?

1. беруши, антифоны, наушники.

2. Шумопоглощающие и шумоизолирующие экраны.

3. Дистанционное управление, средства автоматического контроля и сигнализации.

4. Обогрев работников.

6. Какие организационные мероприятия обеспечивают безопасность работ в электроустановках?

1. Оформление работ нарядом, распоряжением или перечнем работ, выполняемых в порядке текущей эксплуатации.

2. Допуск к работе и надзор во время работы.

3. Оформление перерыва в работе, перевода на другое место, окончания работы.

4. Все перечисленные выше мероприятия.

7. Какой плакат устанавливается на рабочих местах после наложения заземлений и ограждения рабочего места?

1. "Работать здесь".
2. "Стой. Напряжение".
3. "Не влезай. Убьет!".
4. "Не влезай. Убьет!" или "Стой. Напряжение".

8. Кто несет ответственность за правильность действий обучаемого и соблюдение им правил?

1. Обучаемый.
2. Обучающий работник.
3. Как сам обучаемый, так и обучающий его работник.

9. Разрешается ли обучаемому производить оперативные переключения, осмотры и другие работы в электроустановках?

1. Разрешается только с разрешения и под надзором обучающего работника.
2. Не разрешается.
3. Разрешается самостоятельно производить осмотры электроустановки, переключения и другие работы - не разрешается.

10. Как должен перемещаться человек в зоне «шагового напряжения»?

1. Прыжками.
2. Бегом от токоведущих частей.
3. «Гусиным шагом».
4. Широкими шагами.

11. Кто может осуществлять эксплуатацию электроустановок потребителей?

1. Местный электротехнический персонал (данной организации).
2. Электротехнический персонал специализированной организации.
3. Любой из вышеперечисленных персоналов.

12. Допускается ли оставлять двери помещений электроустановок, камер, щитов и сборок (кроме тех, в которых проводятся работы) незапертыми?

1. Допускается только с разрешения работника, ответственного за электрохозяйство организации, во время планового ремонта.
2. Допускается только с разрешения работника, ответственного за электрохозяйство организации, во время ликвидации аварии.
3. Допускается с разрешения администрации.
4. Не допускается

13. Какое напряжение должно применяться для питания переносных (ручных) электрических светильников в помещениях с повышенной опасностью?

1. Не выше 12В.
2. Не выше 24 В.
3. Не выше 42 В.
4. Не выше 220 В.

14. На какую глубину необходимо продавливать грудную клетку пострадавшего (взрослого человека), при проведении непрямого массажа сердца?

1. Не более 1-2 см.
2. Не более 2-3 см
3. Не менее 3-4 см
4. Больше 4-5 см

15. Какими средствами индивидуальной защиты нужно пользоваться при проверке указателем напряжения отсутствия напряжения до 1000 в?

1. Изолирующей подставкой.
2. Диэлектрическим ковром.
3. Диэлектрическими перчатками.
4. Средствами индивидуальной защиты допускается не пользоваться, т.к. достаточно наличия изолирующих частей у указателя.

16. Какое напряжение должно применяться для питания переносных (ручных) электрических светильников в особо опасных помещениях?

1. Не выше 12 В.
2. Не выше 24 В.
3. Не выше 42 В.
4. Не выше 220 В.

17. Что относится к основным защитным изолирующим средствам в электроустановках до 1000В?

1. Диэлектрические перчатки, инструмент с изолированными ручками, указатели напряжения.
2. Диэлектрические перчатки, диэлектрические галоши, инструмент с изолированными рукоятками.
3. Диэлектрические перчатки, диэлектрические резиновые коврики, изолирующие подставки.

18. По сколько надавливаний на грудину необходимо выполнять спасателю, если он один проводит комплекс реанимационных мероприятий (искусственное дыхание и непрямой массаж сердца)

1. 2 надавливания
2. 5 надавливаний
3. 10 надавливаний
4. 15 надавливаний

19. Какие запрещающие плакаты должны быть вывешены на приводах коммутационных аппаратов с ручным управлением во избежание подачи напряжения на рабочее место?

1. «Не включать! Работают люди».
2. «Не включать! Работа на линии».
3. Любой из перечисленных выше плакатов.

20. Какие мероприятия не относятся к организационным мероприятиям, обеспечивающим безопасность работ в электроустановках?

1. Оформление технологической карты производственного процесса.
2. Оформление перерыва в работе, перевода на другое место, окончания работы.
3. Допуск к работе.
4. Надзор во время работы.

21. Что такое шаговое напряжение?

1. Разность напряжения между двумя точками цепи тока, находящимися одна от другой на расстоянии шага (0,8м) и на которых одновременно стоит человек.
2. Разность потенциалов между двумя точками, касающимися одновременно земли.
3. Верны ответы «1» и «2».
4. Верный ответ отсутствует.

22. Каким образом следует располагаться при производстве работ около не ограждённых токоведущих частей электроустановки?

1. Таким образом, чтобы эти части находились только спереди от работника.
2. Таким образом, чтобы эти части не находились сзади от работника.
3. Таким образом, чтобы эти части не находились с двух боковых сторон от работника.
4. Таким образом, чтобы эти части не находились сзади или с двух боковых сторон от работника.

23. По сколько надавливаний на грудину необходимо выполнять пострадавшему, если комплекс реанимационных мероприятий проводит группа спасателей?

1. 2
2. 5
3. 10
4. 15

24. В каком случае проводится внеочередная проверка знаний по охране труда работников?

1. При нарушении работниками требований нормативных актов по охране труда.

2. По требованию органов государственного надзора.

3. При проверке знаний после получения неудовлетворительной оценки.

4. Во всех вышеперечисленных случаях.

25. Какие технические мероприятия обеспечивают безопасность работ со снятием напряжения в электроустановках?

1. Отключение и принятие мер, препятствующих ошибочной подаче напряжения.

2. Проверка отсутствия напряжения и наложение заземления.

3. Вывешивание запрещающего и указательного плакатов.

4. Все перечисленные выше мероприятия.

26. Какое действие оказывает электрический ток на организм человека?

1. Термическое, электролитическое, электрическое.

2. Термическое, электролитическое, биологическое.

3. Термическое, изотермическое.

4. Электрическое, электролитическое, биологическое.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Кемеровский государственный университет»  
Колледж промышленных, информационных технологий и права

Утверждаю:

Директор КПИТП

Шейфель О.А. 

22 11 2021 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.01 ИЗГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

по образовательной программе  
профессионального обучения

**Пекарь 2 разряда**

Форма обучения - очная

Кемерово 2021 г.

Разработчик: преподаватель кафедры пищевых технологий и индустрии питания Шумилина Н.В.

Фонд оценочных материалов по профессиональному модулю рассмотрен и утвержден на заседании кафедры пищевых технологий и индустрии питания 11 11 2021 г. протокол № 4 .

Зав. кафедрой Соляник Соляник Н.С.

# 1. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПМ.01 ИЗГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Результатом освоения профессионального модуля является освоение обучающимся теоретических знаний по профессиональному модулю ПМ.01 Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий.

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля.

Формой аттестации по профессиональному модулю является дифференцированный зачет.

Код	Наименование результата обучения	Методы оценки
ПК 1.1. Организация рабочего места повара	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка инвентаря, оборудования в соответствии с меню предприятия;</li> <li>- правильное использование по назначению инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- использование инвентаря в соответствии с маркировкой.</li> <li>- безопасное использование оборудования;</li> <li>- использование оборудования по назначению.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> Выполнение заданий лабораторных работ, оформление лабораторных работ.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Дифференцированный зачет по МДК 01.01 Технология хлеба и хлебобулочных изделий</p>
ПК 1.2. Осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и проведение производства хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с нормативно-технологической документацией.</li> <li>- оформление хлеба и хлебобулочных изделий</li> <li>- оценка органолептическим способом качество хлебобулочных изделий</li> <li>- использование различных технологических операций при производстве полуфабрикатов;</li> <li>- подготовка сырья для производства полуфабрикатов.</li> </ul>	
ПК 1.3 Осуществ-	-соблюдение санитарно – гигие-	

<p>лять продажу и презентацию хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>нических требований;  - продажа хлеба и хлебобулочных изделий с учётом требований к безопасности готовой продукции;  - безопасно осуществлять презентацию хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	
--	---	--

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  
**иметь практический опыт:**

ПО.1 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места

ПО.2 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства

ПО.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства

ПО.3 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

ПО.4 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента

ПО.5 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции

ПО.6 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации

ПО.7 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос

ПО.8 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса

ПО.9 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию

**Должен знать:**

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

- 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

- Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации,

- нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Технологии приготовления хлебобулочной продукции
  - Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения
  - Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства
  - Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
  - Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
  - Правила и технологии расчетов с потребителями

**Должен 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
- 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
- Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос
- Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

## **2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Текущий контроль предназначен для проверки хода и качества усвоения учебного материала, стимулирования учебной работы обучающихся и совершенствования методики проведения занятий. Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется согласно утвержденному расписанию учебных занятий.

Текущий контроль производится на основе различных видов контрольных проверок: посещаемость, выполнение лабораторных работ

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: тестирование.

### 3. ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

#### ПО ПМ.01 ИЗГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

Количество правильных ответов	Оценки
29-33	отлично
25-28	хорошо
18-24	удовлетворительно
менее 18	неудовлетворительно

Всего 33 вопроса.

Оценка «отлично» - правильных более 30 ответов;

Оценка «хорошо» - правильных от 26 до 29 ответов;

Оценка «удовлетворительно» - правильных от 23 до 25 ответов;

Оценка «неудовлетворительно» - менее 23 правильных ответов.

Рекомендации студентам по выполнению тестовых заданий: при выполнении тестовых заданий необходимо выбрать один правильный ответ из предложенных вариантов или вставить пропущенное слово, либо решив задачу, выбрать правильный ответ. Время на выполнение тестовых заданий 60 минут.

#### Тестовые задания

1 К основному сырью хлебопекарного производства относится:

- а) мука, вода, сахар, дрожжи;
- б) сахар, дрожжи, маргарин, вода ;
- в) соль, дрожжи, мука, сахар;
- г) дрожжи, мука, вода, соль;

2 Пшеница и рожь относятся к:

- а) бобовым культурам;
- б) зерновым культурам;
- в) крупяным культурам.

3 Дрожжи в тесте вызывают в основном брожение:

- а) виннокислое;
- б) молочнокислое;
- в) спиртовое.

4 Если в рецептуру входит молоко, изделие:

- а) имеет лучший вкус, аромат и повышается пищевая ценность;
- б) изделие быстрее черствеет;
- в) мякиш становится светлее;

5 Масса куриного яйца, г:

- а) 20-40;
- б) 40-60;
- в) 60-80.

6 Оптимальная температура воды для приготовления дрожжевой суспензии:

- а) от 30 до 35 °С;

б) от 20 до 25 °С;

в) от 40 до 45 °С.

7 Готовые жидкие дрожжи имеют кислотность:

а) от 5 до 8 град;

б) от 8 до 12 град;

в) от 12 до 16 град.

8 Коллоидные процессы заключаются во взаимодействии компонентов теста:

а) друг с другом;

б) с дрожжами;

в) с водой.

9 Основным сахаром муки являются:

а) сахароза;

б) мальтоза;

в) глюкоза;

г) фруктоза.

10 В результате брожения теста его масса к концу брожения уменьшается:

а) от 0,5 до 1%;

б) от 1 до 3%;

в) от 3 до 6%.

11 Брожение, вызываемое дрожжами называется:

а) дрожжевым;

б) молочнокислым;

в) спиртовым.

12 Большая густая опара замешивается из муки в количестве:

а) от 20 до 30%;

б) от 60 до 70%;

в) от 80 до 90%.

13 Кислотность концентрированных молочнокислых заквасок (КМКЗ) при приготовлении пшеничного теста:

а) от 3 до 6 град;

б) от 14 до 18 град;

в) от 20 до 22 град.

14 Большая густая закваска (БГЗ) готовится влажностью:

а) от 42 до 45%;

б) от 48 до 50%;

в) от 52 до 55%.

15 Тесто приготовленное на БГЗ бродит:

а) от 30 до 60 минут;

б) от 90 до 120 минут;

в) от 120 до 150 минут.

16 Хлебная крошка получается:

а) измельчением размоченного хлеба;

б) измельчением хлеба без предварительного размачивания;

в) высушиванием и дроблением хлеба.

- 17 Предварительную расстойку тестовых заготовок проводят для изготовления:
- а) формового хлеба;
  - б) булочных и сдобных изделий;
  - в) любых изделий.
- 18 При окончательной расстойке должна поддерживаться относительная влажность воздуха:
- а) от 45 до 55%;
  - б) от 55 до 65%;
  - в) от 85 до 95%;
  - г) от 75 до 85%.
- 19 Окончательная расстойка тестовых заготовок происходит в:
- а) шкафах окончательной расстойки;
  - б) на столах в условиях цеха;
  - в) в печах.
- 20 Образование корки начинается при прогревании поверхности до температуры:
- а) 50 °С;
  - б) 100 °С;
  - в) 130 °С;
  - г) 160 °С.
- 21 Температура в центре мякиша в конце выпечки достигает:
- а) от 90 до 92 °С;
  - б) от 93 до 95 °С;
  - в) от 96 до 98 °С;
  - г) от 99 до 100 °С.
- 22 Упёк равен:
- а) от 2 до 4%;
  - б) от 6 до 12%;
  - в) от 14 до 18%.
- 23 Уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке называется:
- а) выходом;
  - б) усушкой;
  - в) упеком.
- 24 Меланоидины – это:
- а) продукт, полученный в результате брожения теста;
  - б) конечные продукты реакции меланоидинообразования;
  - в) вещество, определяющее потемнение муки.
- 25 Усушка – это уменьшение массы хлеба в процессе:
- а) выпечки;
  - б) транспортирования;
  - в) хранения.
- 26 К технологическим затратам не относятся:
- а) затраты на брожение;
  - б) затраты на разделку;

- в) крошка;
- г) упёк;
- д) усушка.

27 Улучшители, которые укрепляют структуру белково-клейковинного каркаса теста относятся к улучшителям:

- а) окислительного действия;
- б) модифицированные крахмалы (МДК);
- в) поверхностно-активные вещества (ПАВ).

28 Картофельной болезнью болеет хлеб:

- а) с повышенной кислотностью;
- б) с пониженной влажностью;
- в) с пониженной кислотностью.

29 Мякиш хлеба, пораженного картофельной болезнью становится:

- а) сухой;
- б) липкий;
- в) с пустотами

30 Перемешивание теста в течение 1-2 мин называется:

- а) отлежкой;
- б) обминкой;
- в) ошпаркой.

31 Сухарные плиты, в основном:

- а) смачивают водой;
- б) смазывают яичной смазкой;
- в) посыпают крошкой.

32 Кратковременное нахождение теста в состоянии покоя называется:

- а) отлежкой;
- б) обминкой;
- в) ошпаркой.

33 Для замеса теста используются:

- а) тестоделительные машины;
- б) тестомесильные машины;
- в) тестоокруглительные машины.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Кемеровский государственный университет»  
Колледж промышленных, информационных технологий и права

Утверждаю:

Директор КПИТП

Шейфель О.А.

  
22 11 20 21 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ  
ПО СП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

по образовательной программе  
профессионального обучения

**Пекарь 2 разряда**

Форма обучения - очная

Кемерово 2021 г.

Разработчик: преподаватель кафедры пищевых технологий и индустрии питания Шумилина Н.В.

Фонд оценочных материалов по производственной практике рассмотрен и утвержден на заседании кафедры пищевых технологий и индустрии питания 11. 11. 2021 г, протокол № 4 .

Зав. кафедрой Жид Соляник Н.С.

## 1. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

## ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Результатом освоения профессионального модуля является освоение обучающимся практических знаний по ПП.01 Производственная практика.

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля.

Формой аттестации по профессиональному модулю является зачет.

Итогом зачета является однозначное решение об освоении практической части профессионального модуля «Зачтено»/ «Не зачтено».

Код	Наименование результата обучения	Методы оценки
ПК 1.1. Организовывать рабочее место пекаря	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции</li> </ul> <p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места</li> <li>Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства</li> <li>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства</li> <li>Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их пригото-</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>наблюдение за выполнением видов работ, заполнение дневника по практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>Зачет по ПП.01 Производственная практика</p>

	ления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	
ПК 1.2. Осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</li> <li>- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.</li> </ul> <p><b>Практический опыт:</b>  Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента  Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции  Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации  Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос</p>	
ПК 1.3 Осуществлять продажу и презентацию хлеба и хлебобулочных изделий	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</li> </ul> <p><b>Практический опыт:</b>  Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса  Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию</p>	

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  
**иметь практический опыт:**

ПО.1 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места

ПО.2 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства

ПО.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства

ПО.3 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

ПО.4 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента

ПО.5 Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции

ПО.6 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации

ПО.7 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос

ПО.8 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса

ПО.9 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию

## **2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Основной целью оценки практического курса профессионального модуля является оценка умений и практического опыта.

Текущий контроль предназначен для проверки за выполнением видов работ, стимулирования производственной практики обучающихся.

Текущий контроль производится на основе различных видов контрольных проверок: посещаемость, выполнение видов работ.

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по итогам производственной практики является зачет, который выставляется исходя из оценивания качества работ, качества выполнения программы практики, уровня профессиональных знаний и умений, отношения к работе и выполнения правил внутреннего трудового распорядка и заполнения дневника по дням недели. Дневник по производственной практике является основным документом, подтверждающим прохождение и выполнение программы в полном объеме. По окончании практики заполненный дневник сдаётся руководителю практики.

### 3. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ПРАКТИКЕ ПП.01.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Таблица 2

Основные виды работ, выполняемые на практике	Формы и методы контроля	Типовое задание для проведения текущего контроля	Проверяемые ПК	Критерии оценки
<b>ПП.01 Производственная практика</b>				
<p>Освоение рабочих приемов и операций по подготовке тестовых заготовок к выпечке</p> <p>Освоение рабочих приемов и операций по регулировке режима выпечки для основных видов изделий</p> <p>Освоение рабочих приемов и операций по обслуживанию печей</p> <p>Освоение рабочих приемов и операций по выпечке формового и подового пшеничного хлеба</p> <p>Освоение рабочих приемов и операций по выпечке батонов и булочных изделий</p> <p>Освоение рабочих приемов и операций по выпечке сдобных хлебобулочных изделий</p> <p>Освоение рабочих приемов и операций по определению готовности</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - наблюдение за выполнением видов работ; контроль за ведением дневника по практике.</p> <p><b>Промежуточный контроль:</b> - зачет.</p>	<p>Иметь практический опыт приготовления хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования и инвентаря после приготовления.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья, продуктов, готовых блюд.</p> <p>Организация хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Уметь подготавливать к презентации готовые изделия.</p> <p>Иметь практический опыт презентации и продажи их хлебобулочных изделий.</p>	<p>ПК 1.1. Организовывать рабочее место пекаря</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>ПК 1.3. Осуществлять продажу и презентацию хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p>«зачтено» - задание выполнено полностью в установленные сроки; задание выполнено с небольшими ошибками в установленные сроки;</p> <p>«не зачтено» - задание выполнено с ошибками, не уложились в установленные сроки.</p>

<p>изделий к выборке из печи и отделке готовых хлебобулочных изделий</p> <p>Освоение рабочих приемов и операций по определению дефектов готовых изделий от нарушения режима выпечки и пути их устранения</p> <p>Освоение рабочих приемов и операций укладки и упаковки готовых хлебобулочных изделий. Презентация готовой хлебобулочной продукции</p>				
---	--	--	--	--

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Кемеровский государственный университет»  
Колледж промышленных, информационных технологий и права

Утверждаю:  
Директор КПИТП  
 Шейфель О.А.  
« 22 » 11 20 21 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ  
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по образовательной программе  
профессионального обучения

**Пекарь 2 разряда**

Форма обучения - очная

Кемерово 2021г.

Фонд оценочных материалов составлен преподавателем кафедры пищевых технологий и индустрии питания Шумилиной Н.В.

Фонд оценочных материалов рассмотрен на заседании кафедры пищевых технологий и индустрии питания

11.11. 2021 г. протокол № 4 Зав. кафедрой [подпись] Соляник Н.С.  
дата подпись, Ф.И.О.

Фонд оценочных материалов рассмотрен организационно-методической комиссией КПИТП и рекомендован к утверждению

22.11. 2021 г. протокол № 2 Председатель МК [подпись] Зуева Н.Н.  
дата подпись, Ф.И.О.

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Цель итоговой аттестации - систематизация и закрепление знаний и умений обучающегося по профессии пекарь 2 разряда при решении конкретных профессиональных задач, определение уровня подготовки обучающегося к самостоятельной работе.

2. Результаты образовательной программы профессионального обучения профессии пекарь 2 разряда

В процессе освоения образовательной программы профессионального обучения обучающиеся должны обладать профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 1.1. Организовывать рабочее место пекаря

ПК 1.2. Осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий

ПК 1.3 Осуществлять продажу и презентацию хлеба и хлебобулочных изделий

## **2. ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ В ФОРМЕ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена и включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

Билеты для проведения итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена должны иметь практико-ориентированный характер и соответствовать содержанию общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

К итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предстоящие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена проводится в форме ответа на теоретический вопрос и практического задания.

В основе оценки итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена лежит пятибалльная система.

Оценка результатов	Требования к результатам
<b>«Отлично»</b>	<i>Теоретическая часть</i> – обучающийся дает глубокие и полные знания учебного материала, легко в нем ориентируется, высказывает и обосновывает свою точку зрения. На поставленные вопросы дан полный аргументированный ответ. <i>Практическая часть</i> – работа выполнена полностью и правильно с учетом соблюдения всех технологических параметров и техник выполнения техники безопасности.
<b>«Хорошо»</b>	<i>Теоретическая часть</i> – обучающийся дает глубокие и полные знания учебного материала, легко в нем ориентируется, имеются неточности при ответе на поставленные вопросы <i>Практическая часть</i> – работа выполнена правильно с учетом 2-3 несущественных ошибок исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.
<b>«Удовлетворительно»</b>	<i>Теоретическая часть</i> – если нет ответа ни на один из поставленных вопросов <i>Практическая часть</i> – работа выполнена правильно не менее чем на половину, допущена существенная ошибка или выполнена с грубым нарушением технологического процесса.
<b>«Неудовлетворительно»</b>	<i>Теоретическая часть</i> – не ответил на поставленные вопросы <i>Практическая часть</i> – допущены две и более существенные ошибки в ходе работы, которые учащийся не может исправить даже по требованию преподавателя.

Критерии оценки практической части экзамена:

Общее максимально возможное количество баллов практического задания по всем критериям оценки составляет 100 баллов. Критерии оценки приведены в таблице.

Объект оценки	Критерии оценки	Максимальное количество баллов
1	Подготовка рабочего места в соответствии СНИП	5
2	Подготовка инвентаря	5
3	Соблюдение технологии приготовления изделия	25
4	Соблюдение технологических параметров	25

5	Соблюдение техники выполнения разделки и формирования тестовых заготовок	25
6	Соблюдены правила охраны труда и требования техники безопасности.	15
Итого		100

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы 3.

Таблица 3

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

Оценка выполнения демонстрационного экзамена по пятибалльной шкале приведена в таблице .

«2»	«3»	«4»	«5»
0,00 баллов – 19,99 баллов	20 баллов – 39,99 баллов	40 баллов – 69,99 баллов	70 баллов - 100 баллов

Результаты ИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», по совокупной оценке теоретической и практической частей квалификационного экзамена, приоритетным является выполнение практической части выпускной квалификационной работы.

Оценки объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний итоговой экзаменационной комиссии.

## ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ

Задание № 1
<p><b>Теоретическое задание:</b></p> <p>Виды основного сырья хлебопекарного производства и виды его подготовки перед использованием.</p>
<p><b>Практическое задание:</b></p> <p>1. Место выполнения задания: рабочее место пекаря.  2. Максимальное время выполнения задания : 6ч.  3. Вы можете воспользоваться:  Оборудование:</p>

- конвекционная печь
- расстоечный шкаф
- разделочный стол
- тестомесильная машина
- весы измерительные

**Инвентарь:**

Скалка, скребки, бумага для выпечки, вспомогательная посуда, приборы для надрезки изделий, сито.

4. Выпечь и презентовать хлеб пшеничный подовый, с элементами надрезки, массой 0,5 кг, используя опарный способ приготовления теста.

### **Задание № 2**

**Теоретическое задание:**

Преимущества и недостатки безопасного способа приготовления теста.

**Практическое задание:**

1. Место выполнения задания: рабочее место пекаря

2. Максимальное время выполнения задания : 6ч.

3. Вы можете воспользоваться:

**Оборудование:**

- конвекционная печь
- расстоечный шкаф
- разделочный стол
- тестомесильная машина
- весы измерительные

**Инвентарь:**

Скалка, скребки, бумага для выпечки, вспомогательная посуда, приборы для надрезки изделий, сито.

4. Выпечь и презентовать хлеб пшеничный подовый, с элементами надрезки, массой 0,5 кг, используя опарный способ приготовления теста.

### **Задание № 3**

**Теоретическое задание:**

Преимущества и недостатки опарного способа приготовления теста.

**Практическое задание:**

1. Место выполнения задания: рабочее место пекаря

2. Максимальное время выполнения задания : 6ч.

3. Вы можете воспользоваться:

**Оборудование:**

- конвекционная печь
- расстоечный шкаф
- разделочный стол
- тестомесильная машина
- весы измерительные

**Инвентарь:**

Скалка, скребки, бумага для выпечки, вспомогательная посуда, приборы для надрезки изделий, сито.

4. Выпечь и презентовать хлеб пшеничный подовый, с элементами надрезки, массой 0,5 кг, используя опарный способ приготовления теста.

#### **Задание № 4**

##### **Теоретическое задание:**

Характеристика операций разделки теста, назовите их.

##### **Практическое задание:**

1. Место выполнения задания: рабочее место пекаря

2. Максимальное время выполнения задания : 6ч.

3. Вы можете воспользоваться:

Оборудование:

- конвекционная печь
- расстоечный шкаф
- разделочный стол
- тестомесильная машина
- весы измерительные

Инвентарь:

Скалка, скребки, бумага для выпечки, вспомогательная посуда, приборы для надрезки изделий, сито.

4. Выпечь и презентовать хлеб пшеничный подовый, с элементами надрезки, массой 0,5 кг, используя опарный способ приготовления теста.

#### **Задание № 5**

##### **Теоретическое задание:**

Что такое брожение? Какие виды брожения происходят в тесте?

##### **Практическое задание:**

1. Место выполнения задания: рабочее место пекаря

2. Максимальное время выполнения задания : 6ч.

3. Вы можете воспользоваться:

Оборудование:

- конвекционная печь
- расстоечный шкаф
- разделочный стол
- тестомесильная машина
- весы измерительные

Инвентарь:

Скалка, скребки, бумага для выпечки, вспомогательная посуда, приборы для надрезки изделий, сито.

4. Выпечь и презентовать хлеб пшеничный подовый, с элементами надрезки, массой 0,5 кг, используя опарный способ приготовления теста.

#### **Задание № 6**

**Теоретическое задание:**

Особенности ручной разделки теста для сдобных хлебобулочных изделий.

**Практическое задание:**

1. Место выполнения задания: рабочее место пекаря
2. Максимальное время выполнения задания : 6ч.
3. Вы можете воспользоваться:

Оборудование:

- конвекционная печь
- расстоечный шкаф
- разделочный стол
- тестомесильная машина
- весы измерительные

Инвентарь:

Скалка, скребки, бумага для выпечки, вспомогательная посуда, приборы для надрезки изделий, сито.

4. Выпечь и презентовать хлеб пшеничный подовый, с элементами надрезки, массой 0,5 кг, используя опарный способ приготовления теста.

**Задание № 7**

**Теоретическое задание:**

Особенности разделки и оформления плетеных хлебобулочных изделий

**Практическое задание:**

1. Место выполнения задания: рабочее место пекаря
2. Максимальное время выполнения задания : 6ч.
3. Вы можете воспользоваться:

Оборудование:

- конвекционная печь
- расстоечный шкаф
- разделочный стол
- тестомесильная машина
- весы измерительные

Инвентарь:

Скалка, скребки, бумага для выпечки, вспомогательная посуда, приборы для надрезки изделий, сито.

4. Выпечь и презентовать хлеб пшеничный подовый, с элементами надрезки, массой 0,5 кг, используя опарный способ приготовления теста.

**Задание № 8**

**Теоретическое задание:**

Особенности разделки и оформления хлебобулочных изделий батанообразной формы

**Практическое задание:**

1. Место выполнения задания: рабочее место пекаря
2. Максимальное время выполнения задания : 6ч.

<p>3. Вы можете воспользоваться:</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- конвекционная печь</li> <li>- расстоечный шкаф</li> <li>- разделочный стол</li> <li>- тестомесильная машина</li> <li>- весы измерительные</li> </ul> <p>Инвентарь:</p> <p>Скалка, скребки, бумага для выпечки, вспомогательная посуда, приборы для надрезки изделий, сито.</p> <p>4. Выпечь и презентовать хлеб пшеничный подовый, с элементами надрезки, массой 0,5 кг, используя опарный способ приготовления теста.</p>
---

<b>Задание № 9</b>
<b>Теоретическое задание:</b>
Особенности разделки и оформления мелкоштучных сдобных изделий.
<b>Практическое задание:</b>
<p>1. Место выполнения задания: рабочее место пекаря</p> <p>2. Максимальное время выполнения задания : 6ч.</p> <p>3. Вы можете воспользоваться:</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- конвекционная печь</li> <li>- расстоечный шкаф</li> <li>- разделочный стол</li> <li>- тестомесильная машина</li> <li>- весы измерительные</li> </ul> <p>Инвентарь:</p> <p>Скалка, скребки, бумага для выпечки, вспомогательная посуда, приборы для надрезки изделий, сито.</p> <p>4. Выпечь и презентовать хлеб пшеничный подовый, с элементами надрезки, массой 0,5 кг, используя опарный способ приготовления теста.</p>

<b>Задание № 10</b>
<b>Теоретическое задание:</b>
Особенности выпечки и отделки сдобных хлебобулочных изделий
<b>Практическое задание:</b>
<p>1. Место выполнения задания: рабочее место пекаря</p> <p>2. Максимальное время выполнения задания : 6ч.</p> <p>3. Вы можете воспользоваться:</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- конвекционная печь</li> <li>- расстоечный шкаф</li> <li>- разделочный стол</li> <li>- тестомесильная машина</li> </ul>

- весы измерительные

Инвентарь:

Скалка, скребки, бумага для выпечки, вспомогательная посуда, приборы для надрезки изделий, сито.

4. Выпечь и презентовать хлеб пшеничный подовый, с элементами надрезки, массой 0,5 кг, используя опарный способ приготовления теста.

### Задание № 11

**Теоретическое задание:**

Виды отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий

**Практическое задание:**

1. Место выполнения задания: рабочее место пекаря

2. Максимальное время выполнения задания : 6ч.

3. Вы можете воспользоваться:

Оборудование:

- конвекционная печь

- расстоечный шкаф

- разделочный стол

- тестомесильная машина

- весы измерительные

Инвентарь:

Скалка, скребки, бумага для выпечки, вспомогательная посуда, приборы для надрезки изделий, сито.

4. Выпечь и презентовать хлеб пшеничный подовый, с элементами надрезки, массой 0,5 кг, используя опарный способ приготовления теста.

### Задание № 12

**Теоретическое задание:**

Виды брака на стадии отделки и оформления хлебобулочных изделий и способы его предупреждения

**Практическое задание:**

1. Место выполнения задания: рабочее место пекаря

2. Максимальное время выполнения задания : 6ч.

3. Вы можете воспользоваться:

Оборудование:

- конвекционная печь

- расстоечный шкаф

- разделочный стол

- тестомесильная машина

- весы измерительные

Инвентарь:

Скалка, скребки, бумага для выпечки, вспомогательная посуда, приборы для надрезки изделий, сито.

4. Выпечь и презентовать хлеб пшеничный подовый, с элементами надрезки,

массой 0,5 кг, используя опарный способ приготовления теста.

### **Задание № 13**

#### **Теоретическое задание:**

Что такое расстойка и её основная функция

#### **Практическое задание:**

1. Место выполнения задания: рабочее место пекаря
2. Максимальное время выполнения задания : 6ч.
3. Вы можете воспользоваться:

Оборудование:

- конвекционная печь
- расстоечный шкаф
- разделочный стол
- тестомесильная машина
- весы измерительные

Инвентарь:

Скалка, скребки, бумага для выпечки, вспомогательная посуда, приборы для надрезки изделий, сито.

4. Выпечь и презентовать хлеб пшеничный подовый, с элементами надрезки, массой 0,5 кг, используя опарный способ приготовления теста.

### **Задание № 14**

#### **Теоретическое задание:**

Что такое предварительная расстойка и её основная функция

#### **Практическое задание:**

1. Место выполнения задания: рабочее место пекаря
2. Максимальное время выполнения задания : 6ч.
3. Вы можете воспользоваться:

Оборудование:

- конвекционная печь
- расстоечный шкаф
- разделочный стол
- тестомесильная машина
- весы измерительные

Инвентарь:

Скалка, скребки, бумага для выпечки, вспомогательная посуда, приборы для надрезки изделий, сито.

4. Выпечь и презентовать хлеб пшеничный подовый, с элементами надрезки, массой 0,5 кг, используя опарный способ приготовления теста.

### **Задание № 15**

#### **Теоретическое задание:**

Режимы выпечки и их характеристики.

#### **Практическое задание:**

<p>1. Место выполнения задания: рабочее место пекаря</p> <p>2. Максимальное время выполнения задания : 6ч.</p> <p>3. Вы можете воспользоваться:</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-конвекционная печь</li> <li>-расстоечный шкаф</li> <li>- разделочный стол</li> <li>- тестомесильная машина</li> <li>- весы измерительные</li> </ul> <p>Инвентарь:</p> <p>Скалка, скребки, бумага для выпечки, вспомогательная посуда, приборы для надрезки изделий, сито.</p> <p>4. Выпечь и презентовать хлеб пшеничный подовый, с элементами надрезки, массой 0,5 кг, используя опарный способ приготовления теста.</p>
--

<b>Задание № 16</b>
<b>Теоретическое задание:</b>
Что такое упек и усушка?
<b>Практическое задание:</b>
<p>1. Место выполнения задания: рабочее место пекаря</p> <p>2. Максимальное время выполнения задания : 6ч.</p> <p>3. Вы можете воспользоваться:</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-конвекционная печь</li> <li>-расстоечный шкаф</li> <li>- разделочный стол</li> <li>- тестомесильная машина</li> <li>- весы измерительные</li> </ul> <p>Инвентарь:</p> <p>Скалка, скребки, бумага для выпечки, вспомогательная посуда, приборы для надрезки изделий, сито.</p> <p>4. Выпечь и презентовать хлеб пшеничный подовый, с элементами надрезки, массой 0,5 кг, используя опарный способ приготовления теста.</p>

<b>Задание № 17</b>
<b>Теоретическое задание:</b>
Виды брака готовых изделий
<b>Практическое задание:</b>
<p>1. Место выполнения задания: рабочее место пекаря</p> <p>2. Максимальное время выполнения задания : 6ч.</p> <p>3. Вы можете воспользоваться:</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-конвекционная печь</li> <li>-расстоечный шкаф</li> </ul>

- разделочный стол
- тестомесильная машина
- весы измерительные

Инвентарь:

Скалка, скребки, бумага для выпечки, вспомогательная посуда, приборы для надрезки изделий, сито.

4. Выпечь и презентовать хлеб пшеничный подовый, с элементами надрезки, массой 0,5 кг, используя опарный способ приготовления теста.

### Задание № 18

#### Теоретическое задание:

Виды брака сложных хлебобулочных изделий при нарушении на стадии разделки и выпечки и способы его предупреждения

#### Практическое задание:

1. Место выполнения задания: рабочее место пекаря
2. Максимальное время выполнения задания : 6ч.
3. Вы можете воспользоваться:

Оборудование:

- конвекционная печь
- расстоечный шкаф
- разделочный стол
- тестомесильная машина
- весы измерительные

Инвентарь:

Скалка, скребки, бумага для выпечки, вспомогательная посуда, приборы для надрезки изделий, сито.

4. Выпечь и презентовать хлеб пшеничный подовый, с элементами надрезки, массой 0,5 кг, используя опарный способ приготовления теста.

### Задание № 19

#### Теоретическое задание:

Что такое органолептическая оценка готовых изделий и что в неё входит?

#### Практическое задание:

1. Место выполнения задания: рабочее место пекаря
2. Максимальное время выполнения задания : 6ч.
3. Вы можете воспользоваться:

Оборудование:

- конвекционная печь
- расстоечный шкаф
- разделочный стол
- тестомесильная машина
- весы измерительные

Инвентарь:

Скалка, скребки, бумага для выпечки, вспомогательная посуда, приборы для

надрезки изделий, сито.

4. Выпечь и презентовать хлеб пшеничный подовый, с элементами надрезки, массой 0,5 кг, используя опарный способ приготовления теста.

### **Задание № 20**

#### **Теоретическое задание:**

Виды брака и дефектов вызванные неправильным режимом расстойки

#### **Практическое задание:**

1. Место выполнения задания: рабочее место пекаря

2. Максимальное время выполнения задания : 6ч.

3. Вы можете воспользоваться:

Оборудование:

- конвекционная печь
- расстоечный шкаф
- разделочный стол
- тестомесильная машина
- весы измерительные

Инвентарь:

Скалка, скребки, бумага для выпечки, вспомогательная посуда, приборы для надрезки изделий, сито.

4. Выпечь и презентовать хлеб пшеничный подовый, с элементами надрезки, массой 0,5 кг, используя опарный способ приготовления теста.