

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО

Директор Комбината питания
«Магия вкуса»



И.О. Сыскова

_____ 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор Государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Тюменской области
«Тюменский колледж производственных и
социальных технологий»



Т.Е. Шлак

_____ 2022 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

по профессии 16472 Пекарь

наименование программы: Пекарь

г. Тюмень, 2022 год

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

по профессии 16472 Пекарь

наименование программы: Пекарь

1. Цели реализации программы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц различного возраста, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, для освоения профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий без изменения уровня образования.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для освоения профессии 16399 Официант, и разработана в соответствии с:

– Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

– Федеральным законом №158-фз от 25 мая 2020 года «О внесении изменений в федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» в части установления квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих»

– Приказом от 28 августа 2020 года №441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»

– профессиональным стандартом Пекарь (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н)

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3

2.2 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

Знать:

3-1 Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

3-2 Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции

3-3 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции

3-4 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними

3-5 Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания

3-6 Правила и технологии расчетов с потребителями

3-7 Технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на под, листы

3-8 Методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции

3-9 Способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры

3-10 Факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета

Уметь:

У-1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе

У-2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве

У-3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции

У-4 Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

У-5 Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции

У-6 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

У-7 Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции

У-8 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

У-9 Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос

Владеть трудовыми действиями(ТД1):

ТД1 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места

ТД2 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства

ТД3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства

ТД4 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

ТД5 Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции

ТД6 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса

ТД7 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации

ТД8 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию

ТД9 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос

Содержание программы

Категория слушателей: обучающиеся по программам СПО, ВО, взрослое население.

Трудоемкость обучения: 160 ак. часов.

Форма обучения: очная

3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, академических часов	В том числе			Промежуточный и итоговый контроль	Консультации
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Товароведная характеристика сырья	18	–	18	–	–	–
2.	Раздел 2. Выполнение работ по профессии «Пекарь». Размножение и выращивание дрожжей.	24	6	18	–	–	–
4.	Учебная практика	36	–	36	–	–	–
5.	Производственное обучение	74	–	74	–	–	–
7.	Консультация	2	–	–	–	–	2
8.	Квалификационный экзамен	6	–	–	–	6	–
	ИТОГО:	160	6	146	–	6	2

3.2. Учебно-тематический план

	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ ПК/ ТД
1.	Раздел 1. Товароведная характеристика сырья		18	
1.1.	Тема 1.1. Товароведная характеристика основного и дополнительного сырья.	Практические занятия 1-8		
		Ознакомление с ассортиментом пряностей, работа с нормативными документами	2	У-3, У-5, У-6, У-7
		Ознакомление с ассортиментом молочных продуктов. Работа с нормативными документами	2	У-3, У-5, У-6, У-7
		Ознакомление с ассортиментом яичных продуктов. Работа с нормативными документами	2	У-3, У-5, У-6, У-7
		Ознакомление с ассортиментом растительных масел. Работа с нормативными документами	2	У-3, У-5, У-6, У-7
		Ознакомление с ассортиментом пищевых жиров. Работа с нормативными документами	2	У-3, У-5, У-6, У-7
		Ознакомление с ассортиментом орехоплодных. Работа с нормативными документами	2	У-3, У-5, У-6, У-7
		Ознакомление с ассортиментом БАД	2	У-3, У-5, У-6, У-7
	Ознакомление с ассортиментом плодово-ягодных продуктов. Работа с нормативными документами	4	У-3, У-5, У-6, У-7	
2.	Раздел 2. Выполнение работ по профессии «Пекарь».		24	
2.1.	Тема 2.1. Технология производства дрожжей.	Содержание	2	3-1, 3-2
		Введение. Профессиональная значимость. Размножение и выращивание дрожжей. Активирование прессованных дрожжей. Методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей		
		Оборудование дрожжевого цеха. Требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами		
		Практическое занятие 9	2	У-1, У-2, У-3

		Определение кислотности дрожжей и подъемной силы.				
		Практическое занятие 10	2	У-1, У-2, У-3		
		Расчет расхода дрожжевой суспензии и жидких дрожжей, рецептуры активации дрожжей.				
2.2.	Тема 2.2. Характеристика сырья и требования к его качеству	Содержание	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5		
		Основное и дополнительное сырьё для производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий. Характеристика сырья.				
		Требования к качеству сырья. Правила хранения сырья. Правила подготовки сырья к пуску в производство. Подготовка муки и др. видов сырья.				
				Практическое занятие 11	2	У-1, У-2, У-3, У-5, У-6, У-7
				Определение физико-химических показателей качества сырья.		
				Практическое занятие 12	2	У-1, У-2, У-3, У-5, У-6, У-7
				Подготовка сырья: взвешивание, растворение, дозирование.		
				Практическое занятие 13	2	У-1, У-2, У-3, У-5, У-6, У-7
		Оценка качества сырья по органолептическим показателям.				
2.3.	Тема 2.3. Приготовление теста из пшеничной муки	Содержание	2	3-1 – 3-5, 3-7 – 3-10		
		Способы замеса теста. Приготовление теста опарным способом: на большой густой и густой опарах, жидких опарах. Приготовление жидких дрожжей. Приготовление теста из пшеничной муки на специальных полуфабрикатах: на жидкой дисперсной фазе, на набухающем полуфабрикате, пшеничных заквасках.				
		Безопарный и ускоренные способы приготовления теста из пшеничной муки: на молочной сыворотке, с применением улучшителей, на замороженных полуфабрикатах. Сущность процессов созревания теста. Методы определения готовности полуфабрикатов. Сущность процессов созревания теста. Методы определения готовности полуфабрикатов				
				Практическое занятие 14	2	У-1, У-2, У-3, У-5, У-6, У-7
				Расчет производственных рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия из пшеничной муки.		
		Практическое занятие 15	2	У-1, У-2, У-3,		

	Составление технологических инструкций.		У-5, У-6, У-7
	Практическое занятие 16-18	4	У-1, У-2, У-3, У-5, У-6, У-7
	Приготовление теста из пшеничной муки различными способами тестоведения. Оценка качества опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям. Определение готовности теста в процесс созревания.		
	Приготовление теста из ржаной муки различными способами.		
	Выбор тестоприготовительного оборудования для определенных видов изделий.		
	Разделка различных видов мучных кондитерских полуфабрикатов		
	Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям.		
	Учебная практика	36	
	Производственное обучение	74	
	Квалификационный экзамен	8	
	Всего	160	

3.3. Тематический план и содержание учебной практики

Индекс, наименование разделов и тем	Виды производственных работ	Количество часов	Коды формируемых трудовых действий
УП.00	Производственное обучение	36	У-1 – У-9, ТД1 – ТД9
УП.01	Проведение анализа условий хранения сырья: определение температуры, влажности помещения; Определение физико-химических показателей сырья; Оценивание качества сырья по органолептическим показателям;	8	У-1 – У-9, ТД1 – ТД9
УП.02	Освоение приемов подготовки сырья к производству: Освобождение сырья от тары; Взвешивание муки; Смешивание муки; Просеивание сыпучего сырья; Удаление металлопримесей из сырья; Фильтрация жидкого сырья; Приготовление солевых и сахарных растворов.	8	У-1 – У-9, ТД1 – ТД9
УП.03	Подготовка прессованных, сушеных, замороженных дрожжей, приготовление опары, заквасок, активизация дрожжей; Отработка навыков работы на дозировочном и тестомесильном оборудовании; Отработка навыков обслуживания для приготовления теста; Отработка навыков использования производственных рецептур и технологических инструкций при приготовлении различных видов теста;	10	У-1 – У-9, ТД1 – ТД9
УП.04	Определение готовности теста различными методами. Ознакомление с разделкой теста. Выпечка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Укладка и упаковка готовой продукции.	10	У-1 – У-9, ТД1 – ТД9

3.4. Тематический план и содержание производственного обучения

Индекс, наименование разделов и тем	Виды производственных работ	Количество часов	Коды формируемых трудовых действий
ПО.00	Производственное обучение	74	У-1 – У-9, ТД1 – ТД9
ПО.01	Прием и подготовка сырья к производству; Оценка качества сырья по органолептическим и физико-химическим показателям; Подготовка прессованных, сушеных, замороженных дрожжей; Подготовка дрожжевой суспензии, активизация дрожжей, приготовление жидких дрожжей, приготовление опары, заквасок;	18	У-1 – У-9, ТД1 – ТД9
ПО.02	Оценка качества опары, закваски; Работа на дозировочном, тестомесильном оборудовании, обслуживание оборудования; Замес теста вручную, замес различных видов теста для хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий на тестомесильном оборудовании;	18	У-1 – У-9, ТД1 – ТД9
ПО.03	Определение готовности теста; Определение готовности теста в процессе созревания различными методами; Определение качества различных видов теста по органолептическим и физико-химическим показателям;	18	У-1 – У-9, ТД1 – ТД9
ПО.04	Освоение работ в пекарном отделении. Работа в остывочном отделении и экспедиции. Контроль качества выполняемых работ.	20	У-1 – У-9, ТД1 – ТД9

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, разделов, дисциплин)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, темы
1 неделя	Раздел 1. Товароведная характеристика сырья Раздел 2. Выполнение работ по профессии «Пекарь»
2 неделя	Раздел 2. Выполнение работ по профессии «Пекарь» Учебная практика
3 неделя	Производственное обучение
4 неделя	Производственное обучение Консультация Квалификационный экзамен

* Точный порядок реализации разделов, тем обучения определяется в расписании занятий

4. Условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Кабинет «Технологии производства хлебобулочных изделий»	Теоретические занятия	<p>– Рабочее место преподавателя – 1 (компьютер (Системный блок (i7-3.6-4,2GHz\H110\DDR4 2x16Gb\1000Gb+SSD250Gb\NV GTX1660-6GB\DVD±RW\Audio 8ch\Lan-Gbt\600W\Win10Pro) +Монитор 24» Samsung S24D300H, Клавиатура Logitech Keyboard K120, Мышь Logitech B100), МФУ (Kyocera ECOSYS M2235dn (A4, 35стр, 600 x600 dpi, 512Mb, ADF, Duplex, USB 2.0 (Hi-Speed), USB Host, Gigabit Ethernet));</p> <p>– рабочие места обучающихся – 15 шт.; маркерная доска</p>
Мастерская по компетенции «Хлебопечение»	Практические занятия	<p>Общее оснащение рабочих мест Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> – аппарат шоковой заморозки, – тестораскаточная машина, – блендер ручной Braun 4200-MQ9005X – весы настольные CA S Corp.Ltd.Весы AD-5 – машина тестоделительно-округл. серии SPA, мод. SPA M 30 – микроволновая печь, – миксеры планетарные, – плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 3,5 – тестомесильные машины, – шкафы пекарские, – шкафы расстоечные, – шкафы холодильные – шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P <p>Инструменты:</p>

		<p>производственные столы, емкости для сырья, контейнеры, ножи поварские, ложки столовые, ножницы кухонные, кисти пекарские, ситечки, скребки</p> <p>Расходные материалы: губки для мытья посуды, полотенца бумажные, пленка пищевая, пергамент силиконизированный, средство для мытья посуды, салфетки</p>
<p>Мастерская по компетенции «Хлебопечение»</p>	<p>Итоговая аттестация</p>	<p>Общее оснащение рабочих мест</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> – аппарат шоковой заморозки, – тестораскаточная машина, – блендер ручной Braun 4200-MQ9005X – весы настольные CAS Corp.Ltd.Весы AD-5 – машина тестоделительно-округл. серии SPA, мод. SPA M 30 – микроволновая печь, – миксеры планетарные, – плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 3,5 – тестомесильные машины, – шкафы пекарские, – шкафы расстоечные, – шкафы холодильные – шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P <p>Инструменты: производственные столы, емкости для сырья, контейнеры, ножи поварские, ложки столовые, ножницы кухонные, кисти пекарские, ситечки, скребки</p> <p>Расходные материалы: губки для мытья посуды, полотенца бумажные, пленка пищевая, пергамент силиконизированный, средство для мытья посуды, салфетки</p>

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

1. О пожарной безопасности [Текст]: Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. № 69-ФЗ. – Электронный ресурс – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5438/

2. СанПиН 2.3.4.545-96. 2.3.4. Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы» (вместе с «Инструкцией о ежесменных перед началом работы медицинских осмотрах работников предприятий (цехов, бригад, участков), вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, Общими положениями по применению бактерицидных ламп на предприятиях пищевой промышленности) (утв. Постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 25.09.1996 N 20) – Электронный ресурс: Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_98120/

3. Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации» от 17.07.1999 N 181-ФЗ- Электронный ресурс: Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_1983/

4. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 24.04.2020) - Электронный ресурс: Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/

5. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 24.04.2020) "О защите прав потребителей" - Электронный ресурс: Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

6. Приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь" (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 N 40270) - Электронный ресурс: Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_192358/

Основная литература:

1. Технологии производства дрожжей: учебное пособие / А.И. Шапкарина, Н.А. Янпольская, С.В. Минаева, Л.В. Грошева. — Воронеж: ВГУИТ, 2018. — 175 с. — ISBN 978-5-00032-395-3. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130204>

2. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437374>

3. Мармузова, Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырьё и материалы: учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 288

4. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017. - 384 с., [16] с. цв. ил.

5. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с., [16] с. цв. ил.

6. Технологии упаковки и укладки готовой продукции: учебное пособие / О.А. Апалихина, А.А. Дерканосова, Т.А. Еремина, М.В. Спахова. — Воронеж: ВГУИТ, 2018. — 91 с. — ISBN 978-5-00032-401-1. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130209>

7. Иванова, И.Н. Рисование и лепка: учебник для нач. проф. образования / И.Н. Иванова. – 5-е изд., стер.: Академия, 2019. – 160 с., [16] с. цв. ил.

Дополнительная литература:

1. Щетинин, М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учеб. пособие для прикладного бакалавриата / М.П. Щетинин, О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 287 с

2. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для среднего профессионального образования

/ Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/457045>

5. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем разделов программы и проводится в виде квалификационного экзамена. Итоговая аттестация включает в себя:

- 1) экзамен в форме выполнения практического задания;
- 2) тестирование.

Пример тестовых заданий:

1. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?

- 1) Мука
- 2) Орехи
- 3) Повидло
- 4) Сахар
- 5) Сметана

2. Какие показатели качества характеризуют хлебопекарные свойства муки?

- 1) Помол
- 2) Количество клейковины
- 3) Цвет
- 4) Зольность
- 5) Газообразующая способность

6) Запах

3. Какая влажность называется базисной?

- 1) 14,0 %
- 2) 14,5%
- 3) 15,0%

4. Как подготавливают сахар для дрожжевого теста?

- 1) Сахар измельчают
- 2) Сахар просеивают
- 3) Сахар растворяют в жидкой фазе

5. Выберите правильную схему подготовки яиц к производству:

- 1) Яйца моют, ополаскивают, проверяют свежесть, разбивают.
- 2) Яйца дезинфицируют, моют, ополаскивают.
- 3) Яйца дезинфицируют, нейтрализуют соду, ополаскивают.
- 4) Яйца дезинфицируют, нейтрализуют соду, ополаскивают.

6. Какие разрыхлители теста вам известны?

- 1) Дрожжи.
- 2) Соль.
- 3) Молочнокислые бактерии.
- 4) Сода пищевая.

7. Как правильно подготовить мед к производству?

- 1) Мед нагревают до 45-500 С и процеживают.
- 2) Мед охлаждают до 15 0 С и избивают.
- 3) Мед растирают с сахаром и используют.

Эталон ответов:

1	2	3	4	5	6	7
1,4;	2,5;	2;	3;	4;	1,4;	1.

Пример практических заданий:

Для выполнения практического задания необходимо:

1. Приготовить тесто на 10 штук изделий.
2. Произвести разделку теста и формование изделий, предварительные и окончательные расстойки, выпечку изделий.
3. Провести органолептическую оценку качества изделий.

6. Составители программы

Константинова Гульнара Ташплатовна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Шлейкина Наталья Ивановна, методист ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»