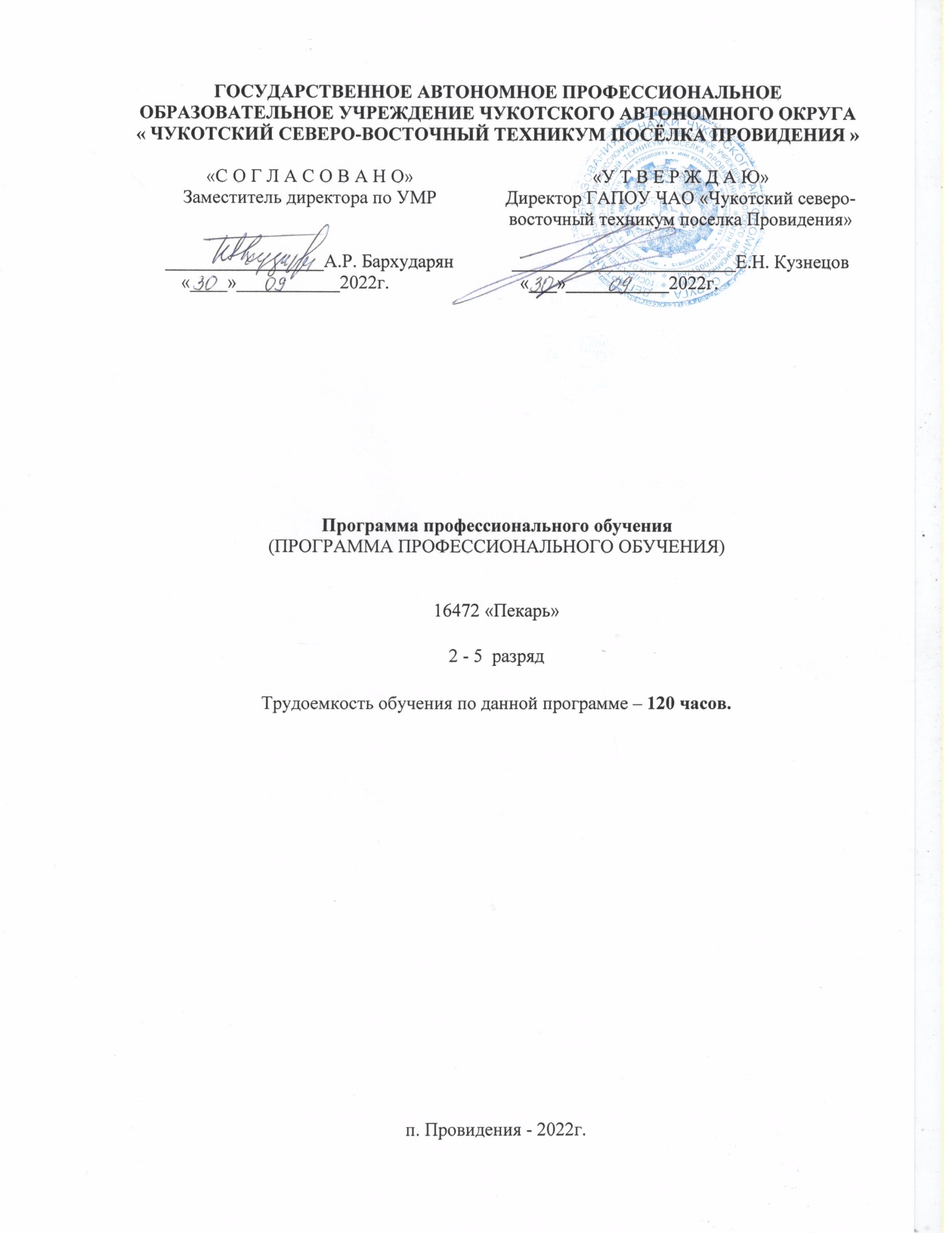
****

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЧУКОТСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА**

**« ЧУКОТСКИЙ СЕВЕРО-ВОСТОЧНЫЙ ТЕХНИКУМ ПОСЁЛКА ПРОВИДЕНИЯ »**

|  |  |
| --- | --- |
| «С О Г Л А С О В А Н О»  Заместитель директора по УМР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Р. Бархударян  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г. | «У Т В Е Р Ж Д А Ю»  Директор ГАПОУ ЧАО «Чукотский северо-восточный техникум поселка Провидения»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.Н. Кузнецов  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г. |

**Программа профессионального обучения**(ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

16472 «Пекарь»

2 - 5 разряд  
  
Трудоемкость обучения по данной программе – **120 часов.**

п. Провидения - 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Аннотация

1.2. Нормативные правовые основания разработки программы

1.3. Квалификационные характеристики

1.4. Цель реализации программы

1.5. Планируемые результаты обучения

1.6. Категория слушателей

1.7. Трудоемкость обучения

1.8. Форма обучения

1.9. Структурное подразделение, реализующее программу

1.10. Выдаваемый документ

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

3.1. Табличная форма

3.2. Описательная форма

4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

5.1 Текущий контроль успеваемости

5.2 Итоговая аттестация

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

7. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

7.1 Воспитательная работа

7.2 Техника безопасности

7.3 Форма проведения занятий

7.4 Кадровое обеспечение программы

7.5 Организационное обеспечение программы

8. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

9. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Аннотация

Сегодня пекарь – это профессиональный работник учреждения общественного питания или хлебопроизводства, отвечающий за приготовление хлеба и других хлебобулочных изделий. Именно так можно сформулировать краткое и понятное описание профессии. Пекарь занимается выпеканием различных хлебобулочных изделий. К ним относятся булочки, хлеб разных сортов и другие продукты питания. В этих изделиях соотношение муки к другим составляющим должно быть не менее половины.  
Обучение по программе позволит профессионально выполнять свои должностные обязанности и решать практические задачи, связанные с организацией деятельности пекаря, помощника пекаря.

Выпускники могут уверенно продвигаться в карьере и изучить профессию без отрыва от производства и работы. Дистанционное обучение пекаря предназначено для тех, кто желает реализовать свою мечту и стать пекарем высокого разряда, а также достичь профессиональных успехов.

При обучении на данном дистанционном курсе, вы изучите и научитесь:  
- подготавливать ингредиенты, необходимые для выпечки хлебобулочных, кондитерских изделий;  
- следить за наличием ингредиентов для выпечки, в случае, если они закончатся, сообщать об этом непосредственному руководителю;

- осуществлять процесс приготовления хлебобулочных изделий, а также следить за тем, чтобы он происходил в соответствии с действующими нормативами по изготовлению пищевой продукции;

- оценивать качество приготовленных хлебобулочных изделий;

- соблюдать санитарно-гигиенические нормы, а также правила техники безопасности, требовать их соблюдения от других работников организации.

Несмотря на развивающуюся автоматизацию производственных процессов, профессия пекаря остается одной из наиболее востребованных в сфере общественного питания. Хлеб и хлебобулочные изделия — это товары повседневного спроса, они занимают одну из ключевых позиций в рационе большинства людей. Именно пекарь занимается разработкой технологических карт производства хлебобулочных изделий, контролирует процесс выпечки — в случае использования автоматизированных систем, а также самостоятельно выпекает хлеб — если производство ведется на небольших пекарнях.

1.2. Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативную правовую основу разработки основной программы профессионального обучения (далее - ОППО) составляют:  
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;  
- Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;  
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 01.06.2021) "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение";  
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения"  
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 12 апреля 2013 г. N 148н "Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов"  
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 "Об утверждении Порядка применения организациями осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ"  
- Федеральный закон "О персональных данных" от 27.07.2006 N 152-ФЗ

Программа разработана на основе требований ФГОС: **260103.01 Пекарь**.  
Программа разработана с учетом профессионального(ых) стандарта(ов) (квалификационных требований): **Профстандарта 33.014 Пекарь**.

1.3. Квалификационные характеристики

Квалификационные характеристики включают:

- наименование профессии: **Пекарь**;

- уровень квалификации (разряд, класс, категория): **2-5 -й разряд**;

- особые условия допуска к работе (при наличии): Нет;

1.4. Цель реализации программы

Настоящая программа имеет целью формирование и (или) совершенствование у обучающихся профессиональных компетенцией и **обеспечение практического опыта по изготовлению и продаже хлебобулочной продукции**.

Программа профессионального обучения «Пекарь» представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации. Программа содержит учебный план, календарный учебный график, рабочую программу, оценочные и методические материалы.  
  
Целю реализации программы являются:

- Изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции;  
  
1.5. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания и умения:  
**Характеристика работ.** Ведение технологического процесса выпечки до 3 т хлеба в смену, или до 2 т булочных изделий, или до 1 т сухарных и бараночных изделий; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на немеханизированных печах или на одной-двух механизированных конвейерных печах, в одном-двух электрошкафах. Укладка тестовых заготовок на лопаты, листы, кассеты, формы. Посадка тестовых заготовок на под (или люльки) печи. Сушка сухарей в сушильных камерах и печах. Выборка готовых изделий из печей и камер. Контроль температурного и парового режимов пекарной и сушильной камер. Регулирование движения печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба. Определение готовности тестовых заготовок к выпечке. Укладка изделий в тару. При посадке тестовых заготовок в печь для выработки ржаных сортов хлеба обслуживание тестоделительной машины и контроль процесса расстойки теста. При производстве: формового хлеба - выбивка из форм; штучных и мелкоштучных изделий - надрезка вручную или на машине, смазывание теста; бараночных изделий - обсушивание обваренных тестовых колец; пирожков - обжаривание или выпечка; сухарных изделий - загрузка сушильных камер вагонетками, печи - листами, кассетами с полуфабрикатами. При небольшом объеме работ выполнение операций по подготовке муки к производству, замешиванию и формованию теста. При выпечке изделий в жаровых печах наблюдение, контроль работы топки, подготовка пекарной камеры к выпечке. На пекарнях, оборудованных электропечами, раскладывание тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручная надрезка; закатывание вагонеток, укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер; наблюдение за режимом расстойки и выпечки; отбраковка и укладывание готовой продукции в лотки.  
**Должен знать:** технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на под, листы; методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции; способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры; факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета; производительность печи; устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.  
**Профессиональные компетенции:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Обобщенные трудовые функции** | **Трудовые функции,реализуемые после обучения** | **Код** | **Трудовые действия** |
| Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | Составление рецептуры хлебобулочных изделий | B/01.4 | -Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции. - Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции. - Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству. - Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции. - Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации. - Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции |
| Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий | B/02.4 | -Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции. - Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации. - Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий |
| Формовка хлебобулочных изделий | B/03.4 | -Замешивание и формовка теста вручную. - Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании |
| Выпечка хлебобулочных изделий | B/04.4 | -Выпечка несдобных хлебобулочных изделий. - Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий. - Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения |
| Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства | Планирование процессов хлебобулочного производства | D/01.6 | -Разработка концепции и стратегии развития хлебобулочного производства организации питания, ценообразования, ассортиментной политики. - Планирование потребностей хлебобулочного производства в ресурсах. - Распределение производственных заданий между бригадами хлебобулочного производства в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров. - Взаимодействие с другими цехами и структурными подразделениями организации питания |
| Организация и координация процессов хлебобулочного производства | D/02.6 | -Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов хлебобулочного производства. - Распределение производственных заданий между бригадами хлебобулочного производства в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров. - Координация процессов хлебобулочного производства с другими структурными подразделениями организации питания |
| Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства | D/03.6 | -Контроль выполнения сотрудниками хлебобулочного производства технологий изготовления хлебобулочной продукции, регламентов и стандартов, принятых в организации. - Анализ результатов работы хлебобулочного производства за отчетный период. - Выявление отклонений от плана в работе хлебобулочного производства и их причин. - Представление отчета о результатах работы хлебобулочного производства за отчетный период вышестоящему руководству. - Подготовка мер по повышению эффективности работы хлебобулочного производства |

1.6. Категория слушателей

К освоению ОППО допускаются лица, с любым уровнем образования.

1.7. Трудоемкость обучения

Трудоемкость обучения по данной программе – **120 часов**, включая все виды аудиторной и вне аудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя. Общий срок обучения – **8 недель**.

1.8. Форма обучения

Форма обучения - Очная, Очно-заочная, Заочная. В процессе обучения применяются исключительно дистанционные образовательные технологии и электронное обучение.

1.9. Структурное подразделение, реализующее программу

МЦПК Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения»

1.10. Выдаваемый документ: свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Наименование разделов, модулей, тем** | **Всего часов** | **Лекции** | **Самостоятельная работа** | **Кол-во часов контроля** | **Тип  контроля** |
| 1 | **Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве** | 24 | 6 | 17 | 1 | Тест |
| 2 | **Модуль 2. Экономические и правовые основы производственной деятельности** | 19 | 4 | 14 | 1 | Тест |
| 3 | **Модуль 3. Приготовление теста** | 22 | 5 | 16 | 1 | Тест |
| 4 | **Модуль 4. Разделка теста** | 23 | 5 | 17 | 1 | Тест |
| 5 | **Модуль 5. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий** | 30 | 7 | 22 | 1 | Тест |
| 6 | **Итоговая аттестация** | 2 |  |  | 2 | Квалификационный экзамен |
|  | **Итого часов** | 120 |  |  |  |  |

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

3.1.Табличная форма:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование разделов, модулей, тем | Всего часов | 1 Неделя (42 часа, 6 часов в день) | | | | | | | 2 Неделя (42 часа, 6 часов в день) | | | | | | | 3 Неделя (36 часов, 6 часов в день) | | | | | | |
| 1 | **Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве** | 24 | 6 | 6 | 6 | 5 **+1ПА** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | **Модуль 2. Экономические и правовые основы производственной деятельности** | 19 |  |  |  |  | 6 | 6 | 6 | **1ПА** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | **Модуль 3. Приготовление теста** | 22 |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 6 | 6 | 4 **+1ПА** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | **Модуль 4. Разделка теста** | 23 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 6 | 6 | 6 | 3 **+1ПА** |  |  |  |  |  |  |
| 5 | **Модуль 5. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий** | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 6 | 6 | 6 | 6 | 3 **+1ПА** |  |
| 6 | **Итоговая аттестация** | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  |
|  | **Итого часов** | **120** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**ПА-** Промежуточная аттестация.

3.2.Описательная форма: Учебные занятия проводятся в течение **20 дней** по **6 часов** в день. 

4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)

**Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**  
Основы микробиологии. Основные группы микроорганизмов. Понятия о

микроорганизмах. Морфология микробов. Физиология микробов. Распространение микробов в природе. Микробиология основных пищевых продуктов. Микрофлора сырья используемого для приготовления кулинарной продукции. Микрофлора теста, выпеченных кулинарных изделий и хлеба. Микрофлора молока и молочных продуктов. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Пищевые инфекционные заболевания. Глистные заболевания. Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Причина возникновения глистных заболеваний и их проявления у человека. Возбудители глистных заболеваний у человека, их морфология, пути заражения. Основы гигиены и санитарии. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю одежде. Правила личной гигиены работников пищевых производств. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Дезинфекция. Дезинсекция и дератизация. Назначение дезинфекции, её методы. Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация. Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов. Назначение дезинсекции, её методы. Назначение дератизации, профилактические и истребительные меры. Правила проведения дезинсекции и дератизации.

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**  
- Т.Ю. Гарцман / Основы микробиологии: учебное пособие. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2009. – 104 с.

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" / Москва 27.10.2020 г. - 50 стр.

**Модуль 2. Экономические и правовые основы производственной деятельности**  
Сфера услуг в современном обществе. Качество, уровень, стиль жизни. Роль сферы услуг в современных условиях. Состояние сферы услуг в России. Классификация услуг. Услуги и процессы обслуживания. Рынок услуг. Структура рынка услуг. Производители услуг. Организационно-правовые формы организаций

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**  
- Учебно-методическое пособие к практическим занятиям по гигиене труда / сост. А.Я. Чамокова. – Майкоп: Магарин О.Г. - 2021. - 147 стр.

- М.Е. Жилкин / Технология и организация производста продукции и услуг / - 155 стр.  
  
  
**Модуль 3. Приготовление теста**

Понятие о рецептуре. Сборники рецептур. Допустимые нормы замены одного вида сырья другим. Принцип составления производственных рецептур. Замес и образование теста. Сущность замеса. Соотношение муки и воды в тесте. Влияние интенсивности замеса на свойства теста и хлеба. Замес теста на тихоходных и быстроходных тестомесильных машинах, периодический (порционный) и непрерывно-поточный замес, его характеристика.  
  
**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**  
- Кулинария/ - КулинароМагия, Москва - 89 стр.

- Лутц Гайслер / Книга о хлебе / Москва 2021 г. - 139 стр.

**Модуль 4. Разделка теста**

Деление теста на куски. Округление тестовых заготовок. Предварительная расстойка. Формование тестовыхзаготовок. Разделка теста для формовых и подовых сортов хлеба. Разделка теста для булочных и сдобных изделий. Дефекты хлеба, вызванные нарушением режима разделки теста. Расстойка теста. Значение расстойки. Температура и относительная влажность воздуха для расстойки теста. Способы предохранения тестозаготовок от заветривания. Регулирование продолжительности расстойки в шкафах окончательной расстойки.

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**  
- Т.В. Мамченко / Технология производства мучных кондитерских изделий: учебное пособие / – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2015. - 98 стр.

- Пекарь / Особенности работы / - 3 стр.

**Модуль 5. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**  
Общая характеристика процесса выпечки. Прогревание теста и хлеба при выпечке. Образование корки и мякиша. Увеличение объема изделий при выпечке. Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке. Уменьшение массы изделий при выпечке (упек). Режим и организация выпечки хлебных изделий. Хлебопекарные печи, их классификация. Печи малой и средней мощности, тупиковые и туннельного типа, кон вейерные люлечно-подиковые печи большой мощности. Основные элементы печного агрегата.

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**  
- С. Я. Корячкина / Технология мучных кондитерских изделий / — СПб.: Троицкий мост, 2011. — 393 стр.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Квалификационный экзамен проводится организацией, осуществляющей образовательную деятельность, для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих (при наличии таких разрядов, классов, категорий). Оценка качества освоения программы осуществляется аттестационной комиссией в виде междисциплинарного экзамена в форме теста на основе пятибалльной системы оценок по основным разделам программы.  
Слушатель считается аттестованным, если имеет положительные оценки (3,4 или 5) по всем разделам программы, выносимым на экзамен.

Для контроля знаний и уровня сформированности компетенций у слушателей программы профессионального обучения дается описание фонда оценочных средств (далее-ФОС).  
Задачи ФОС:

- управление процессом приобретения слушателями необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций,определенных в программах;  
- оценка достижений слушателей в процессе изучения дисциплины или прохождения практики;  
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс.

Основными требованиями, предъявляемыми к ФОС являются:

- предметная направленность;

- структурное единство;

- соответствие содержания объекту оценивания.

Оценка качества освоения Программы включает текущий контроль успеваемости (Промежуточный квалификационный тест) и итоговую аттестацию выпускников (Квалификационный экзамен).

Оценка результатов текущего контроля слушателей курса завершается прохождением тестирования и определяются оценками «зачтено» или «не зачтено».  
Условием положительной аттестации является получение оценки «зачтено».  
При разработке оценочных средств для контроля качества изучения программы учитывались все виды связей между знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень их общей готовности к соответствующей деятельности. 

5.1 Текущий контроль успеваемости

Оценка качества освоения Программы включает текущий контроль успеваемости (Промежуточный квалификационный тест) и итоговую аттестацию выпускников (квалификационный экзамен).

Оценка результатов текущего контроля слушателей курса завершается прохождением тестирования и определяются оценками «зачтено» или «не зачтено».  
Условием положительной аттестации является получение оценки «зачтено».  
При разработке оценочных средств для контроля качества изучения программы учитывались все виды связей между знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень их общей готовности к соответствующей деятельности.

**Перечень тестов. Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в**

**пищевом производстве**  
1. Какой раздел микробиологии изучает систематику, форму и строение микроорганизмов?  
a) Физиология  
б) Морфология  
в) Экология  
г) Использование микроорганизмов  
  
2. Какие микроорганизмы используются при выработке кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров?  
a) Дрожжи  
б) Грибы  
в) Молочнокислые бактерии  
г) Вирусы  
  
3. Мутации, возникающие без участия экспериментатора  
a) Спонтанные  
б) Индуцированные  
в) Прямые  
г) Обратные  
  
4. Процесс разложения белковых веществ под действием ферментов гнилостных микроорганизмов  
a) Нитрификация  
б) Гниение  
в) Денитрификация  
г) Разложение мочевины  
  
5. При гниении происходит полное окисление продуктов распада белков (до углекислого газа и воды) …  
a) В присутствии аммиака  
б) Как при доступе кислорода, так и без доступа кислорода  
в) При доступе кислорода (в аэробных условиях)  
г) Без доступа кислорода (в анаэробных условиях)  
  
6. В каком слое почвы содержится наибольшее количество микроорганизмов?  
a) На глубине 1 – 2 см  
б) В самом верхнем слое почвы  
в) На глубине 25 см  
г) Во всех слоях содержание микроорганизмов одинаково  
  
7. Какие микроорганизмы передаются через воздух?  
a) Возбудители кишечных инфекций  
б) Возбудители столбняка, сибирской язвы  
в) Азотфиксирующие и нитрифицирующие бактерии  
г) Возбудители туберкулеза, вирусы гриппа, ветряной оспы  
  
8. От каких факторов зависит уровень микробного загрязнения воздуха?  
a) От плотности населения  
б) От вентиляции, частоты проветривания  
в) От способа уборки  
г) Все ответы верны  
  
  
  
**Перечень тестов. Модуль 2. Экономические и правовые основы производственной деятельности**  
1. Предприятие получает прибыль при условии, если…  
a) выручка равна нулю  
б) выручка равна себестоимости  
в) себестоимость ниже выручки  
  
  
2. Начало действия трудового договора считается законным…  
a) через 5 дней после подписания  
б) с момента заключения  
в) после государственной регистрации  
г) с момента провозглашения трудового договора  
  
3. Срок испытания при принятии на работу не может превышать…  
a) 20 дней  
б) две недели  
в) 3 месяца  
  
  
4. Трудовой договор может прекратиться по инициативе…  
a) собственника, работника, профсоюза  
б) собственника, работника, сотрудников милиции  
в) работника, членов его семьи  
г) профсоюзного органа, начальника отдела кадров  
  
5. Работник должен предупредить администрацию об увольнении…  
a) за 1 месяц до увольнения  
б) за две недели до увольнения  
в) за 1 неделю до увольнения  
г) за три дня до увольнения  
  
6. Время, в течение которого работник свободен от выполнения трудовых обязанностей и которое он может использовать по своему усмотрению — это...  
a) рабочее время  
б) время отдыха  
в) время обучения  
г) выходной  
  
7. Нормальная продолжительность рабочего времени не может превышать…  
a) 36 часов в неделю  
б) 38 часов в неделю  
в) 40 часов в неделю  
г) 5 дней  
  
8. Система оплаты труда основного работника в зависимости от выработанной им продукции является…  
a) косвенной сдельной  
б) прямой сдельной  
в) сдельной  
г) непрямой  
  
  
  
**Перечень тестов. Модуль 3. Приготовление теста**  
1. Эти формы используются для приготовления мучных изделий  
a) листы и противни  
б) формы для выпечки  
в) кондитерские шприцы и отсадочные мешки  
г) все ответы верные  
  
2. Из этих материалов могут быть изготовлены шприцы для кондитера  
a) из плотной съедобной массы  
б) из жести, пластмассы с мешком из плотной ткани  
в) из стекла с мешком из шелка  
г) среди ответов нет верного  
  
3. Всем известно, что раскатка мучных изделий делается скалками, а они могут быть:  
a) деревянными, фарфоровыми, пластмассовыми  
б) металлическими, фанерными, стеклянными  
в) круглыми, квадратными, прямоугольными  
г) мягкими, твердыми, жидкими  
  
4. Такие бывают мучные изделия:  
a) изделия из теста без начинки  
б) изделия из теста с начинкой  
в) хлеб, ватрушка, пирог, слоеные круассаны  
г) все ответы верные  
  
5. Определите ассортимент мучных изделий  
a) печенье, пирожок, ватрушка, пончик, бисквитный торт  
б) винегрет, оливье, сельдь под шубой, морковь по-корейски  
в) солянка, щи, борщ, лапша  
г) желе, мусс, крем, самбук, конфитюр  
  
6. Выберите неверное утверждение  
a) мучные кондитерские изделия чаще всего выпекают из пшеничной муки  
б) мучные кондитерские изделия чаще всего выпекают из кукурузной и гречневой муки  
в) мука – главный компонент при приготовлении теста для мучных изделий  
г) мука зеленого цвета придает мучному изделию неприятный привкус, так как она может быть испорчена плесенью  
  
7. Основной продукт для приготовления мучных изделий  
a) куриные яйца  
б) сахарный песок  
в) мука  
г) простая вода  
  
8. Для чего просеивается мука перед использованием в кулинарии?  
a) только для удаления ненужных примесей  
б) только для насыщения кислородом  
в) для просушивания увлажненной муки  
г) для удаления примесей и насыщения кислородам  
  
  
  
**Перечень тестов. Модуль 4. Разделка теста**  
1. Тестовые заготовки не округляются при производстве:  
a) формового хлеба (кирпичек)  
б) булочных изделий  
в) батонов и городских булок  
  
  
2. Какая должна быть в среднем масса куска теста больше массы остывшего изделия?  
a) на 10...12%  
б) на 12...15%  
в) на 15...20%  
  
  
3. С какой целью производится деление теста?  
a) получение кусков заданной массы  
б) получение кусков круглой формы  
в) получение кусков продолговатой формы  
  
  
4. Какой орган в тестоокруглительной машине является формующим?  
a) коническая чаша  
б) закатывающий барабан  
в) желоб  
  
  
5. Для получения кусков теста равной массы имеет большое значение:  
a) объем приемной воронки  
б) скорость деление  
в) уровень теста в приемной воронке  
  
  
6. Для получения кусков теста одинаковой массы, тесто должно иметь  
a) постоянную, равномерно распределенную плотность  
б) густую консистенцию теста  
в) жидкую консистенцию теста  
  
  
7. Чем обуславливается сложность процесса деления теста?   
a) неоднородностью продукта обработки  
б) из-за большого количества сдобы в тесте  
в) из-за недостатка соли в тесте  
  
  
8. Что является основным качественным показателем работы тестоделительной машины?  
a) высокая производительность  
б) ремонтопригодность  
в) точность получения кусков теста  
  
  
**Перечень тестов. Модуль 5. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**  
1. При какой температуре выпекают бисквитное тесто:  
a) 180 -200 ºС  
б) 200- 210 ºС   
в) 220-230 ºС  
г) 220-240 ºС   
  
2. При какой температуре нужно готовить песочное тесто:  
a) 180-200 º С

б) 210-230 º С  
в) 50-80 º С

г) 90-120 º С

3. До какой температуры разогревают помаду перед употреблением:  
a) 20-25 º С  
б) 20-30 º С  
в) 30-35 º С  
г) 50-55 º С  
  
4. При какой температуре выпекают мелкие изделия из дрожжевого теста:  
a) 200-220 º С  
б) 210-230 º С  
в) 240-260 º С  
г) 260-280 º С  
  
5. При какой температуре выпекают крупные дрожжевые изделия:  
a) 110-115 º С  
б) 200-220º С  
в) 240-250º С  
г) 260-280º С  
  
6. Температура бродильного шкафа для расстойки дрожжевых изделий:  
a) 35-40 ºС  
б) 70 ºС  
в) 80 ºС  
г) 90 ºС  
  
7. При какой температуре подсушивают лапшу домашнюю:  
a) 40-50 º С  
б) 60 º С  
в) 70 º С  
г) 80 º С  
  
8. Какова стандартная влажность муки:  
a) 14,5%  
б) 16%  
в) 17,5%  
г) 20%

5.2 Итоговая аттестация

Итоговая аттестация обучающихся, завершающих обучение по программе, является обязательной.  
Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена могут привлекаются представители работодателей, их объединений. Цель итоговой аттестации – установление уровня подготовки выпускника программы к выполнению профессиональных задач.  
Итоговая аттестация позволяет выявить и объективно оценить теоретическую и практическую подготовку обучающегося.  
Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день проведения аттестационных испытаний после оформления в установленном порядке экзаменационной ведомости.  
Обучающимся, не проходившим аттестационных испытаний по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), а также получившим неудовлетворительную оценку, предоставляется возможность пройти итоговую аттестацию повторно. 

5.2.1 Проверка теоретических знаний

Итоговая аттестация обучающихся проводится в форме итогового теста.  
Порядок проведения аттестационных испытаний определяется настоящей программой и доводится до сведения обучающихся перед началом ее освоения.  
Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично»,«хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день проведения аттестационных испытаний после оформления в установленном порядке экзаменационной ведомости.  
Для оценки знаний обучающихся может использоваться традиционная и балльная системы.  
Если преподаватель выбирает балльную систему оценки, то обучающиеся должны быть ознакомлены до начала занятий с системой оценки и критериями оценивания.  
Максимальная сумма баллов, набираемая обучающимися, равна 100. Баллы, характеризующие успеваемость обучающегося по дисциплине,набираются им в течение всего периода обучения за изучение отдельных тем и выполнение отдельных видов работ по определенному модулю.  
На основе набранных баллов успеваемость обучающихся может определяться следующими оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».  
- «Отлично» – 86-100% – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.  
- «Хорошо» – от 76 до 85% – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.  
- «Удовлетворительно» – от 60 до 73% – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.  
- «Неудовлетворительно» – ниже 60% – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий.  
Обучающимся, не проходившим аттестационных испытаний по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), а также получившим неудовлетворительную оценку, предоставляется возможность пройти итоговую аттестацию повторно.   
  
**Перечень вопросов к итоговому тесту.**  
1. Какой раздел микробиологии изучает систематику, форму и строение микроорганизмов?  
a) Физиология  
б) Морфология  
в) Экология  
г) Использование микроорганизмов  
  
2. Какие микроорганизмы используются при выработке кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров?  
a) Дрожжи  
б) Грибы  
в) Молочнокислые бактерии  
г) Вирусы  
  
3. Мутации, возникающие без участия экспериментатора  
a) Спонтанные  
б) Индуцированные  
в) Прямые  
г) Обратные  
  
4. Процесс разложения белковых веществ под действием ферментов гнилостных микроорганизмов  
a) Нитрификация  
б) Гниение  
в) Денитрификация  
г) Разложение мочевины  
  
5. Предприятие получает прибыль при условии, если…  
a) выручка равна нулю  
б) выручка равна себестоимости  
в) себестоимость ниже выручки  
  
  
6. Начало действия трудового договора считается законным…  
a) через 5 дней после подписания  
б) с момента заключения  
в) после государственной регистрации  
г) с момента провозглашения трудового договора  
  
7. Срок испытания при принятии на работу не может превышать…  
a) 20 дней  
б) две недели  
в) 3 месяца  
  
  
8. Трудовой договор может прекратиться по инициативе…  
a) собственника, работника, профсоюза  
б) собственника, работника, сотрудников милиции  
в) работника, членов его семьи  
г) профсоюзного органа, начальника отдела кадров  
  
9. Эти формы используются для приготовления мучных изделий  
a) листы и противни  
б) формы для выпечки  
в) кондитерские шприцы и отсадочные мешки  
г) все ответы верные  
  
10. Из этих материалов могут быть изготовлены шприцы для кондитера  
a) из плотной съедобной массы  
б) из жести, пластмассы с мешком из плотной ткани  
в) из стекла с мешком из шелка  
г) среди ответов нет верного  
  
11. Всем известно, что раскатка мучных изделий делается скалками, а они могут быть:  
a) деревянными, фарфоровыми, пластмассовыми  
б) металлическими, фанерными, стеклянными  
в) круглыми, квадратными, прямоугольными  
г) мягкими, твердыми, жидкими  
  
12. Такие бывают мучные изделия:  
a) изделия из теста без начинки  
б) изделия из теста с начинкой  
в) хлеб, ватрушка, пирог, слоеные круассаны  
г) все ответы верные  
  
13. При какой температуре выпекают бисквитное тесто:  
a) 180 -200 ºС  
б) 200- 210 ºС   
в) 220-230 ºС  
г) 220-240 ºС   
  
14. При какой температуре нужно готовить песочное тесто:  
a) 15 º С  
б) 20 º С  
в) 25 º С  
г) 30 º С  
  
15. До какой температуры разогревают помаду перед употреблением:  
a) 20-25 º С  
б) 20-30 º С  
в) 30-35 º С  
г) 50-55 º С  
  
16. При какой температуре выпекают мелкие изделия из дрожжевого теста:  
a) 200-220 º С  
б) 210-230 º С  
в) 240-260 º С  
г) 260-280 º С  
  
17. Тестовые заготовки не округляются при производстве:  
a) формового хлеба (кирпичек)  
б) булочных изделий  
в) батонов и городских булок  
  
  
18. Какая должна быть в среднем масса куска теста больше массы остывшего изделия?  
a) на 10...12%  
б) на 12...15%  
в) на 15...20%  
  
  
19. С какой целью производится деление теста?  
a) получение кусков заданной массы  
б) получение кусков круглой формы  
в) получение кусков продолговатой формы  
  
  
20. Какой орган в тестоокруглительной машине является формующим?  
a) коническая чаша  
б) закатывающий барабан  
в) желоб

5.2.2 Практическая квалификационная работа

Выполнение практической квалификационной работы (ПКР) является одним из видов аттестационных испытаний итоговой аттестации выпускников,завершающих обучение.  
Цель выпускной практической квалификационной работы:  
- показать уровень сформированности профессиональных и общих компетенций;  
- показать уровень умений, знаний и практического опыта в рамках одного или нескольких профессиональных модулей;  
Практическая квалификационная работа соответствует требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационной характеристикой.  
Критерии оценивания практической квалификационной работы (ПКР)  
Каждая операция оценивается :  
«1» балл, если студент справился с заданием,  
«0» баллов, если студент не справился с заданием, после чего рассчитывается коэффициент усвоения (КУ).  
КУ= (количество операций)/10  
  
КУ 1-0,9 Оценка 5  
КУ 1-0,7 Оценка 4  
КУ 1-0,6 Оценка 3  
КУ 0,6 и ниже Оценка 2

Практические задания

**Контрольная работа** № 1 на тему: «Разделка теста.»  
- Опишите подготовку рабочего места к работе.  
- Как соблюдается гигиена и санитария общественного питания?  
- Какое оборудование необходимо подготовить?  
- Как подготовить тестовую заготовку для подовых сортов пшеничного и ржаного хлеба?  
- Как делить тесто на куски заданной массы (0,500 гр.), ручным способом?  
- Как округлить куски теста, ручным способом?   
  
**Контрольная работа** № 2 на тему: «Изучение основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства. Строение зерна пшеницы.»  
- Изучить основное и дополнительное сырье.  
- Изучить строение и химический состав зерна пшеницы.  
  
  
**Контрольная работа** № 3 на тему: «Способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки.»  
- Изучить способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки.  
- Составить схему способов приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки. 

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Программа профессионального обучения обеспечивается учебно- методической документацией и материалами по всем дисциплинам. Предполагается, что каждый обучающийся обеспечивается доступом к информационно-образовательной среде, содержащей необходимую учебную и учебно-методическую литературу.  
Учебно-методические материалы, необходимые для изучения программы, представляется слушателям в личном кабинете системы, на электронном носителе, а также посредством предоставления доступа к электронной библиотеке, что позволяет обеспечить освоение обучающимися образовательных программ в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам основной части цикла.  
В образовательной организации предоставлен доступ к сети «Интернет» для административно-управленческой деятельности и учебного процесса. Все компьютеры в образовательной организации имеют выход в интернет и соединены в локальную вычислительную сеть.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1 Воспитательная работа

Воспитательный процесс является основой педагогической деятельности любого учебного заведения, систематизирующим фактором которого является цель развития личности обучающегося как будущего работника, реализуемая во взаимодействии педагогов и учащихся. Цель воспитательной работы - создание благоприятных условий для социализации, развития творческих способностей и возможностей обучающихся с применением современных образовательных технологий.

7.2 Техника безопасности

С учетом специфики образовательных учреждений для проведения работ, требующих проведения практических действий, разработаны правила техники безопасности.   
Разработанные Правила техники безопасности обязательны для применения во всех учреждениях Министерства образования РФ.

Основные обязанности в образовательных учреждениях возлагаются на преподавателей. Поэтому педагоги обязаны:

• изучить правила техники безопасности, руководствоваться ими и обеспечить их строгое соблюдение при проведении учебного процесса;

• обучить учащихся правильному и безопасному обращению с электрооборудованием кабинетов, безопасным приемам проведения работ, прохождению экскурсий на промышленных объектах и следить за соблюдением учащимися мер электробезопасности;  
• перед началом любой самостоятельной работы преподаватель или инструктор промышленного объекта должен проинструктировать учащегося о мерах безопасности при выполнении данной работы, о безопасных приемах работы, подготовке и уборке рабочего места и проверить усвоение учащимся данных ему инструкций.

7.3 Форма проведения занятий

При реализации образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в образовательной организации должны быть созданы условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств, которые обеспечивают освоение обучающимися образовательной программы в полном объеме.

7.4 Кадровое обеспечение программы

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

К образовательному процессу могут быть привлечены преподаватели из числа специалистов профильных организаций и учреждений по мере набора группы.

7.5 Организационное обеспечение программы

Образовательная организация располагает необходимой материально-технической базой, включая аудитории, мультимедийную аппаратуру, оргтехнику, копировальные аппараты. Материальная база соответствует санитарным и техническим нормам и правилам и обеспечивает проведение всех видов подготовки слушателей, предусмотренных учебным планом реализуемой дополнительной профессиональной программы. Обучение проводится с применением дистанционных образовательных технологий.   
Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационной образовательной среде, содержащей необходимые электронные образовательные ресурсы, перечисленные в модулях дополнительной профессиональной программы. Материалы для обучения размещены в электронной образовательной системе " Online Test Pad ". Обучение осуществляется в Личном кабинете слушателя, доступ к которому производится по индивидуальному логину, получаемому слушателем после заключения договора на оказание образовательных услуг. В Личном кабинете обучение осуществляется посредством прохождения слушателем электронных учебных занятий различных видов. Виды и количество электронных учебных занятий по каждому разделу данной образовательной программы указаны в учебно-тематическом плане. Слушатель получает возможность получения консультаций преподавателя посредством заочного общения через электронную почту, а также онлайн консультаций. Большое внимание должно уделено практическим занятиям. Под практическими занятиями, указанными в учебном плане подразумевается самостоятельная работа слушателя, которую он выполняет по заданию куратора курса в on line режиме. Система позволяет осуществлять текущий контроль посредством контроля посещения слушателем личного кабинета и представленных модулей, промежуточный контроль осуществляется посредством проведения тестирования.

По окончании Программы слушатели проходят обязательную итоговую аттестацию в виде квалификационный экзамена по пройденному материалу. При тестировании используются, как правило, закрытая форма тестовых заданий: слушателю нужно выбрать один (или несколько) ответов из предложенного списка вариантов.   
Образовательная деятельность обучающихся предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: самостоятельное изучение материала, лекции, практические и семинарские занятия, и другие виды учебных занятий и учебных работ, определенные учебным планом.

Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.  
В качестве текущего контроля предусмотрены тестовые задания, рефераты, творческие работы, своевременное выполнение заданий для самостоятельной работы, участие в лекционных и практических занятиях, проводимых в заочном режиме.  
По окончании Программы слушатели проходят обязательную итоговую аттестацию (квалификационный экзамен). Слушателям, успешно освоившим данную программу профессионального обучения и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

8. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения»

9. СПИСОК УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

- Т.Ю. Гарцман / Основы микробиологии: учебное пособие. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2009. – 104 с.  
- Учебно-методическое пособие к практическим занятиям по гигиене труда / сост. А.Я. Чамокова. – Майкоп: Магарин О.Г. - 2021. - 147 стр.  
- Кулинария/ - КулинароМагия, Москва - 89 стр.  
- Т.В. Мамченко / Технология производства мучных кондитерских изделий: учебное пособие / – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2015. - 98 стр.  
- С. Я. Корячкина / Технология мучных кондитерских изделий / — СПб.: Троицкий мост, 2011. — 393 стр.  
- Пекарь / Особенности работы / - 3 стр.  
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" / Москва 27.10.2020 г. - 50 стр.  
- М.Е. Жилкин / Технология и организация производста продукции и услуг / - 155 стр.  
- Лутц Гайслер / Книга о хлебе / Москва 2021 г. - 139 стр.