

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

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

СОГЛАСОВАНО
Президент Некоммерческого
партнерства
«Ассоциация гостеприимства
Тюменской области»

 Михайлова О.Ю.

« 7 » 2021 г.

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

 Т.Е.Шлак

« 25 » 2021 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДИЕТИЧЕСКИХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

г. Тюмень, 2021 год

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДИЕТИЧЕСКИХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

1. Цели реализации программы

Программа повышения квалификации направлена на обучение лиц, имеющих и (или) получающих среднее профессиональное и (или) высшее образование, различного возраста для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

2. Требования к результатам повышения квалификации. Планируемые результаты повышения квалификации.

2.1. Характеристика новой компетенции, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации и разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- профессиональным стандартом «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н;
- Методическими рекомендациями по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов (письмо Минобрнауки РФ от 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05);
- Методическими рекомендациями-разъяснениями по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов (письмо Минобрнауки РФ от 22 апреля 2015 г. № ВК-1030/06, № ВК-1031/06, № ВК-1032/06)

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

2.2. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы - удостоверение о повышении квалификации (для лиц, имеющих профессиональное образование), сертификат (для лиц, не имеющих профессиональное образование).

2.3. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

Выполнять трудовые функции (ТФ):

ТФ-1 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

Владеть трудовыми действиями (ТД):

ТД-1 Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд

ТД-2 Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента

Знать:

- З-1 Способы организации питания, в том числе диетического.
- З-2 Особенности технологий диетических хлебобулочных изделий
- З-3 Основные характеристики диетических хлебобулочных изделий,
- З-4 Функциональные добавки, используемые для придания изделиям лечебно-профилактических свойств, дозы и способы их введения

Уметь:

- У-1 Изготавливать хлебобулочные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь.
- У-2 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных хлебобулочных изделий
- У-3 изготавливать и оформлять блюда здорового питания и диетических (лечебных) блюд

Содержание программы

Категория слушателей: взрослое население, имеющее и (или) получающее среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Трудоемкость обучения: 24 ак. часа.

Форма обучения: очная

3.1. Учебный план

№	Наименование разделов	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.	Тема 1. Технология диетических хлебобулочных изделий	2	2	–	–	–	–
2.	Тема 2. Технология диетических хлебобулочных изделий для лечебного и профилактического питания	14	2	–	12	–	–
3.	Тема 3 Технология диетических хлебобулочных изделий для профилактического питания	6	2	–	4		
	Зачет	2	–	–	–	2	–
	ИТОГО:	24	6	–	16	2	–

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ ТД
1	Тема 1. Технология диетических хлебобулочных изделий	<p>Содержание</p> <p>Научные основы технологии диетических изделий. Концепция государственной политики в области здорового питания. Основные направления создания диетических изделий.</p> <p>Характеристика сырья, применяемого при производстве диетических хлебобулочных изделий. Нетрадиционные виды сырья (зерно, плодовые и овощные порошки, витамины, минеральные вещества и их комплексы, подсластители, различные виды растительного сырья, и др). Показатели качества сырья и соответствие его требованиям безопасности. Классификация диетических хлебобулочных изделий. Функциональное назначение диетических хлебобулочных изделий..</p>	2	З-1, З-2, З-3, З-4
2	Тема 2. Технология диетических хлебобулочных изделий для лечебного и профилактического питания.	<p>Содержание</p> <p>Рецептуры, способы приготовления теста и особенности технологий производства хлебобулочных изделий предназначенных для лечебного питания: изделия с пониженной кислотностью (булочки с пониженной кислотностью, сухари с пониженной кислотностью); бессолевых хлебобулочных изделий (хлеб ахлоридный, хлеб бессолевой обдирный и др.); изделий с пониженным содержанием углеводов (хлеб ржаной диабетический, хлеб белково-пшеничный и др.); с пониженным содержанием белка (хлеб барвихинский, зерновой, хлебцы докторские и др.); с добавлением лецитина овсяной муки и соевых продуктов; с повышенным содержанием йода.</p> <p>Характеристика готовых изделий их пищевая ценность.</p> <p>Функциональные добавки, используемые для придания хлебобулочным изделиям лечебных свойств, дозы и способы их введения.</p>	2	З-1, З-2, З-3, З-4 У-1, У-2, У-3
		Лабораторное занятие 1		ТД-1, ТД-2, У-1, У-2, У-3
		Приготовление бессолевых хлебобулочных изделий	4	

				3-1, 3-2, 3-3, 3-4
		Лабораторное занятие 2		ТД-1, ТД-2, У-1, У-2, У-3 3-1, 3-2, 3-3, 3-4
		Приготовление хлебобулочных изделий с пониженной кислотностью	4	
		Лабораторное занятие 3		ТД-1, ТД-2, У-1, У-2, У-3 3-1, 3-2, 3-3, 3-4
		Приготовление хлебобулочных изделий с пониженным содержанием углеводов	4	
3	Тема 3 Технология диетических хлебобулочных изделий для профилактического питания.	Содержание Рецептуры, способы приготовления теста и особенности технологий производства хлебобулочных изделий предназначенных для профилактического питания: изделия с повышенным содержанием пищевых волокон (хлебцы докторские, хлеб пшеничный зерновой самарский и рождественский); изделия из диспергированного зерна (хлеб из диспергированного зерна ржи и пшеницы минусинский абаканский саянский и др.); изделия с БАД (хлеб ржаной янтарный и отрубной с кальцием, булочки “Лада”, “Аппетитные и др.); с подсластителями (батоны радонежские, сдоба троицкая и др.); витаминизированные изделия (булочные изделия “Энергия”, “Бодрость” и др.). Характеристика готовых изделий их пищевая ценность. Функциональные добавки, используемые для придания хлебобулочным изделиям лечебных свойств, дозы и способы их введения.	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4 У-1, У-2, У-3
		Лабораторное занятие 4		ТД-1, ТД-2, У-1, У-2, У-3 3-1, 3-2, 3-3, 3-4
		Приготовление хлебобулочных изделий с повышенным содержанием пищевых волокон	4	
	Зачет		2	
		Всего:	24	

3.3. Календарный учебный график (порядок освоения тем, разделов)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, темы
1 день	Тема 1. Технология диетических хлебобулочных изделий Тема 2. Технология диетических хлебобулочных изделий для лечебного и профилактического питания.
2 день	Тема 2. Технология диетических хлебобулочных изделий для лечебного и профилактического питания.
3 день	Тема 3 Технология диетических хлебобулочных изделий для профилактического питания. Итоговая аттестация – Зачет
* 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
Учебный кабинет теоретического обучения	Теоретические занятия Итоговая аттестация	- рабочее место преподавателя -1; - рабочие места обучающихся – 13 шт.; - компьютер; - МФУ; - маркерная доска;
Мастерская по компетенции «Хлебопечение»		Рабочее место преподавателя Аппарат шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P 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.

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Основная литература:

1.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN

978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471778> (дата обращения: 12.05.2021).

2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471097> (дата обращения: 12.05.2021).

3. 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, 2021. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471400> (дата обращения: 12.05.2021).

4. Корячкина, С. Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. - 528 с. ISBN 978-5-98879-159-1, 500 экз. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/429941> (дата обращения: 12.05.2021).

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, 2021. — 269 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35287-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276496> (дата обращения: 12.05.2021).

Электронные ресурсы:

1. Портал «Еда!». - Текст: электронный// [Eda-server.ru](http://www.eda-server.ru/culinary-school/): [сайт]. — <http://www.eda-server.ru/culinary-school/> (дата обращения: 12.05.2021)

2. Продукты питания. - Текст: электронный// [comodity.ru](http://www.comodity.ru/grainflour/bakeryproducts/55.html) : [сайт]. — <http://www.comodity.ru/grainflour/bakeryproducts/55.html> (дата обращения: 12.05.2021)

5. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем разделов программы и проводится в форме зачета. По результатам итоговой аттестации выставляются отметки по двухбалльной шкале: «удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Пример типового задания к зачету:

1. Перечислите особенности технологии приготовления хлебобулочных изделий для лечебного питания.
2. Дайте классификацию диетических хлебобулочных изделий.
3. Перечислите и охарактеризуйте функциональные добавки, используемые для придания хлебобулочным изделиям лечебных и профилактических свойств, дозы и способы их введения.

6. Составитель программы

Зыкова Ирина Александровна, старший методист ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий».