

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.

подпись
«01» 10 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО

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



Шпак Т.Е.

подпись
«01» 10 2020 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«Инновационные технологии и ассортимент хлебопекарного
производства»**

г. Тюмень, 2020 год

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Инновационные технологии и ассортимент хлебопекарного производства»

1. Цели реализации программы

Программа повышения квалификации направлена на обучение лиц, имеющих среднее профессиональное и (или) высшее образование, различного возраста для совершенствования компетенций, необходимых для профессиональной деятельности, в рамках имеющейся квалификации, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами.

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:

- профессиональным стандартом «Пекарь» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н);
- спецификацией стандарта компетенции «Хлебопечение».

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.

2.3. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

знать:

3-1 Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления булочной продукции разнообразного ассортимента

3-2 Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента хлебобулочного производства

3-3 Специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции

3-4 Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции

уметь:

У-1 Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе

У-2 Применять различные способы замесов

У-3 Определять дефекты теста

У-4 Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции

У-5 Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе

У-6 Соблюдать технологии выпечки сдобных булочных изделий и праздничного хлеба

У-7 Соблюдать технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий

У-8 Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции

У-9 Подготовить и правильно использовать инструменты и оборудование

У-10 Работать эффективно и аккуратно, внимательно относиться рабочему месту и коллегам

3. Содержание программы

Категория слушателей: педагогические работники сторонних образовательных организаций.

Трудоемкость обучения: 36 ак. часов.

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Наименование разделов	Всего, академических часов	В том числе			Итоговый контроль
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	
1	2	3	4	5	6	7
1	Раздел 1 Инновационные технологии в хлебобулочной индустрии	12	4	–	8	–
2	Раздел 2 Новшества в ассортименте хлебобулочных изделий	18	8	–	10	–
3	Итоговая аттестация	6	–	–	–	6
	Итого	36	12	–	18	6

3.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ТД
1	2	3	4	5
1	Раздел 1 Инновационные технологии в хлебобулочной индустрии			
1.1	Тема 1.1. Использование тестораскаточной машины для слоеных изделий	Содержание	2	3-1 – 3-4
		Принцип действия и техника безопасности при работе на тестораскаточной машине		
		Применение оборудования для изготовления круассанов, датской слойки		
		Особенности работы на тестораскаточной машине		
		Лабораторное занятие 1. Приготовление круассанов Приготовление датской слойки	8	У-1 – У-10
1.2	Тема 1.2. Использование шкафа шоковой заморозки	Содержание	2	3-1 – 3-4
		Принцип действия и техника безопасности при обслуживании шкафа шоковой заморозки Применение данного оборудования в хлебобулочной промышленности		
2	Раздел 2 Новшества в ассортименте хлебобулочных изделий			
2.1	Тема 2.1. Закуски из слоёного теста	Содержание Маффины из слоёного теста	4	3-1 – 3-4
		Лабораторное занятие 3. Приготовление Маффины из слоёного теста с ветчиной и сыром	4	У-1 – У-10
2.2	Тема 2.2. Приготовление Брецель	Содержание Применение шкафа шоковой заморозки при приготовлении брецелей	4	3-1 – 3-4
		Лабораторное занятие 4. Приготовление Брецель	6	У-1 – У-10
Итоговая аттестация		Зачет	6	
	Итого		36	

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

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля
1 день	Раздел 1
2 день	Раздел 1
3 день	Раздел 2
4 день	Раздел 2
5 день	Раздел 2
6 день	Итоговая аттестация: зачет

* Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) 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>
Лаборатория 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: производственные столы, емкости для сырья, контейнеры, ножи поварские, ложки столовые,</p>

		ножницы кухонные, кисти пекарские, сотейники, скребки Расходные материалы: губки для мытья посуды, полотенца бумажные, пленка пищевая, пергамент силиконизированный, средство для мытья посуды, салфетки
Лаборатория по компетенции «Хлебопечение»	Итоговая аттестация	Общее оснащение рабочих мест Оборудование: – 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 Инструменты: производственные столы, емкости для сырья, контейнеры, ножи поварские, ложки столовые, ножницы кухонные, кисти пекарские, сотейники, скребки Расходные материалы: губки для мытья посуды, полотенца бумажные, пленка пищевая, пергамент силиконизированный, средство для мытья посуды, салфетки

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М: «Академия», 2016.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – Москва: «Академия», 2015
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник для студентов СПО. – М: «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства. – СПб.: Береста, 2003.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: «Академия», 2012.- 160с.
3. Хромеев В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. – М.: Академия, 2015.

Электронные ресурсы:

1. Национальный стандарт РФ Мука пшеничная - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-52189-2003> (дата обращения 01.11.2019г.).
2. Национальный стандарт РФ Соль пищевая. Общие технические условия – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200159300> (дата обращения 29.09.2019г.).
3. Межгосударственный стандарт Сахар белый. Технические условия – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200123909> (дата обращения 29.09.2019г.).
4. Национальный стандарт РФ Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54731-2011> (дата обращения 29.09. 2019г.).
5. Как сделать булочки красивой формы из дрожжевого, сдобного и слоеного теста. Режим доступа: <https://notefood.ru/retsepty-blyud/vy-pechka/kak-sdelat-bulochki-krasivoj-formy.html> (дата обращения 02.11.2019г.).
6. Формы булочек из дрожжевого теста. Режим доступа: <https://dom-desertov.ru/osnovy-desertov/formy-bulochek-kak-sformirovat-bulochki/> (дата обращения 02.11.2019).

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: «зачтено», «не зачтено».

Типовое задание для зачета

Для выполнения практического задания необходимо:

Приготовить по заданию:

- Приготовление круассанов
- Приготовление датской слойки
- Маффины из слоёного теста
- Приготовление Маффины из слоёного теста с ветчиной и сыром
- Приготовление Брецель

1. Место выполнения задания ГАПОУ ТО «ТКПСТ», лаборатория по компетенции «Хлебопечение».

2. Максимальное время выполнения задания: 6 часов

Критерии оценки практического задания

Критерии	Кол-во баллов	Баллы слушателя
Подготовка инструментов и оборудования	1	
Знание основ работы с сырьём	1	
Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ	1	
Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии	1	
Соблюдение технологического процесса	2	
Соблюдение рецептуры	1,5	
Техника формовки	2	
Внешний вид и общее впечатление (изделия имеют идеальный внешний вид, привлекательный цвет корочки)	1	
Количество отходов	0,5	
Время изготовления	1	
Применение рабочих техник	1	
Вкус и текстура (вкус и аромат изделия хорошо сбалансирован,	2	

Критерии	Кол-во баллов	Баллы слушателя
структура мякиша изделия равномерная, корка изделия тонкая)		
Вес	0,5	
Финальная обработка, украшение	0,5	
Всего	16	

«зачтено»	16-7 баллов
«не зачтено»	Менее 7 баллов

7. Составители программы

Константинова Гульнара Ташплатовна, мастер производственного обучения
ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Шлейкина Наталья Ивановна, методист отделения ДПО ГАПОУ ТО
«ТКПСТ»