

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.

10 / 20 20 г.

УТВЕРЖДЕНО

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



Шпак Т.Е.

подпись

« 10 » / 20 20 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Выпечка для фаст-фуда (бургеры, панини, арабская пита)»

г. Тюмень, 2020 год

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Выпечка для фаст-фуда (бургеры, панини, арабская пита)»

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:

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

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

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

З-4 Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства

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. Технология приготовления бургеров	12	4	–	8	–
2	Раздел 2. Технология приготовления панини	12	4	–	8	–
3	Раздел 3. Технология приготовления арабской питы	6	2	–	4	–
4	Итоговая аттестация	6	–	–	–	6
	Итого	36	10	–	20	6

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ТД
1.	Раздел 1. Технология приготовления бургеров		12	
1.1.	Тема 1.1. Тема 3.1 Технология приготовления бургеров из мяса и птицы	Содержание Приготовление фаршей, формование котлет, режимы жарки, технология су-вид, применение сыров для улучшения вкусовых качеств. Подача бургеров из мяса и птицы	2	3-1 – 3-4
		Лабораторное занятие 1 Приготовление бургеров из мяса и птицы	4	У-1 – У-10
1.2.	Тема 1.2. Технология приготовления бургеров из рыбы	Содержание Приготовление фаршей, формование котлет, режимы жарки бургеров из рыбы, применение специй для улучшения вкусовых качеств. Подача бургеров из рыбы	2	3-1 – 3-4
		Лабораторное занятие 2 Приготовление бургеров из рыбы	4	У-1 – У-10
2.	Раздел 2. Технология приготовления панини		12	
2.1.	Тема 2.1. Технология приготовления классического панини	Содержание Приготовление заготовок для панини, режимы жарки. Способы нарезки, подача	2	3-1 – 3-4
		Лабораторное занятие 3 Приготовление классического панини с ветчиной и сыром	4	У-1 – У-10
2.2.	Тема 2.2. Технология приготовления панини «Три мяса»	Содержание Ингредиенты, используемые для приготовления. Температурные режимы.	2	3-1 – 3-4
		Лабораторное занятие 4 Приготовление панини «Три мяса»	4	У-1 – У-10
3	Раздел 3. Технология приготовления арабской питы		6	
3.1	Тема 3.1 Технология приготовления арабской питы	Содержание Способы приготовления арабской питы. Температурные режимы. Начинки, используемые для приготовления, их виды. Состав	2	3-1 – 3-4
		Лабораторное занятие 4 Приготовление арабской питы с различными начинками.	4	У-1 – У-10
4.	Итоговая аттестация		6	
		Всего	36	

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

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля
1 день	Раздел 1. Технология приготовления бургеров
2 день	Раздел 1. Технология приготовления бургеров
3 день	Раздел 2. Технология приготовления панини
4 день	Раздел 2. Технология приготовления панини
5 день	Раздел 3. Технология приготовления арабской питы
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>

		<p>ножницы кухонные, кисти пекарские, сотейники, скребки</p> <p>Расходные материалы: губки для мытья посуды, полотенца бумажные, пленка пищевая, пергамент силиконизированный, средство для мытья посуды, салфетки</p>
Лаборатория по компетенции «Хлебопечение»	Итоговая аттестация	<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, сотейники, 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

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. Хромеенков 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:

1. Приготовить бургеры, панини, арабскую питу (по заданию преподавателя)

Условия выполнения задания

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, структура мякиша изделия равномерная, корка изделия тонкая)	2	
Вес	0,5	
Финальная обработка, украшение	0,5	
Всего	16	

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

6. Составители программы

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