

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
« 16 » декабря 20 19 г.

УТВЕРЖДЕНО

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



Шпак Т.Е.

подпись
« 16 » декабря 20 19 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«БУЛОЧНИК»

г. Тюмень, 2019 год

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«БУЛОЧНИК»

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

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 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

Владеть трудовыми действиями (ТД):

ТД1 Разработка меню / ассортимента хлебобулочной продукции

ТД2 Замешивание и формовка теста вручную

ТД3 Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании

ТД4 Выпечка сдобных булочных изделий и праздничного хлеба

ТД5 Выпечка сложных и мелкоштучных булочных изделий

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 Приготовление теста	6	2	–	4	–
2	Раздел 2 Формование и выпечка булочных изделий	24	–	–	24	–
3	Итоговая аттестация	6	–	–	–	6
	Итого	36	2	–	28	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 Приготовление теста		6	
1.1	Тема 1.1. Приготовление сдобного дрожжевого теста	Содержание Технологии замеса и изготовления сдобного дрожжевого теста	1	3-1 – 3-4
		Лабораторное занятие 1. Приготовление сдобного дрожжевого теста	2	У-1 – У-3, У-5, У-9, У-10, ТД1 – ТД3
1.2	Тема 1.2. Приготовление слоёного теста	Содержание Технологии замеса и изготовления слоёного теста	1	3-1 – 3-4
		Лабораторное занятие 2. Приготовление слоеного теста	2	У-1 – У-3, У-5, У-9, У-10, ТД1 – ТД3
2	Раздел 2 Формование и выпечка булочных изделий		24	
2.1	Тема 2.1. Формование и выпечка сдобных булочных изделий	Лабораторное занятие 3. Формование и выпечка сдобных булочных изделий без отделки поверхности, требования к качеству. Схемы плетения хлебобулочных изделий	6	3-1, У-1 – У-10, ТД-1 – ТД-5
		Лабораторное занятие 4. Формование и выпечка сдобных булочных изделий с отделкой поверхности, требования к качеству	6	3-1, У-1 – У-10, ТД-1 – ТД-5
2.2	Тема 2.2. Формование и выпечка слоеных булочных изделий	Лабораторное занятие 5. Формование и выпечка слоеных булочных изделий без отделки поверхности, требования к качеству	6	3-1, У-1 – У-10, ТД-1 – ТД-5
		Лабораторное занятие 6. Формование и выпечка слоеных булочных изделий с отделкой поверхности, требования к качеству	6	3-1, У-1 – У-10, ТД-1 – ТД-5
Итоговая аттестация		Зачет	6	ТД-1 – ТД-5
	Итого		36	

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

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля
1 день	Раздел 1 Приготовление теста
2 день	Раздел 2 Формование и выпечка булочных изделий
3 день	Раздел 2 Формование и выпечка булочных изделий
4 день	Раздел 2 Формование и выпечка булочных изделий
5 день	Раздел 2 Формование и выпечка булочных изделий
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. 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 тесто на 10 штук изделий.
2. Произвести разделку теста и формование изделий, предварительные и окончательные расстойки, выпечку изделий.
3. Провести органолептическую оценку качества изделий.

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	

Критерии	Кол-во баллов	Баллы слушателя
Вес	0,5	
Финальная обработка, украшение	0,5	
Всего	16	

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

6. Составители программы

Кугаевская Юлия Михайловна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Савченко Айрат Алексеевич, методист ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Чайкина Ольга Юрьевна, старший методист ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»