

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 2019 г.

УТВЕРЖДЕНО

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



Шпак Т.Е.

подпись

«16» декабря 2019 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
(с использованием ресурсов ЭОР и ДОТ)**

«ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПЛЕТЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

г. Тюмень, 2019 год

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПЛЕТЕНЫХ 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 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); с

– спецификацией стандартов WORLDSKILLS (WSSS) по 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 (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:

знать:

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

3-2 Технологии замеса и изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, булочной 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 сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
- У-7 Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции.

Владеть трудовыми действиями (ТД):

- ТД 1 Разработка ассортимента хлебобулочной продукции
- ТД 2 Замешивание и формовка теста вручную
- ТД 3 Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании
- ТД 4 Выпечка сложных и мелкоштучных булочных изделий

3. Содержание программы

Категория слушателей: обучающиеся по программам СПО, ВО, взрослое население, имеющее и (или) получающее среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Трудоемкость обучения: 24 ак. часа.

Форма обучения: очная, с использованием дистанционных образовательных технологий.

3.1. Учебный план

№	Наименование разделов	Всего, академических часов	В том числе				Лабораторные занятия	Промежуточный и итоговый контроль
			Теоретические занятия, из них:		Практические занятия, из них:			
			Ауд.	Он-лайн	Ауд.	Он-лайн		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Раздел 1. Приготовление дрожжевого теста	6	–	2	–	–	4	–
2	Раздел 2. Разделка теста	6	–	2	–	–	4	–
3	Раздел 3. Выпечка плетёных изделий	6	–	2	–	–	4	–
4	Итоговая аттестация – Зачет	6	–	–	–	–	–	6
	ИТОГО:	24	–	6	–	–	12	6

3.2. Учебно-тематический план

	Наименование подразделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Объем часов (он-лайн)	Формируемые умения/знания/ТД
1.	Раздел 1. Приготовление дрожжевого теста		4	2	
1.1.	Тема 1.1. Приготовление дрожжевого теста ускоренным способом	Содержание	–	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4
		Порядок закладки сырья для пшеничного безопарного теста.			
		Режимы замеса и приготовления пшеничного безопарного теста.			
		Технологическое оборудование. Безопасные условия труда при приготовлении теста.			
		Показатели качества безопарного теста.			
		Лабораторное занятие 1	4	–	У-1, У-2, У-3, У-5 ТД 1, ТД 2, ТД 3
		Приготовление теста однофазными способами. Возможные дефекты безопарного теста.			
	Приготовление теста однофазными способами применяя хлебопекарные улучшители. Возможные дефекты безопарного теста.				
2.	Раздел 2. Разделка теста		4	2	
2.1.	Тема 2.1. Формование плетеных изделий	Содержание	–	2	3-2, 3-3
		Назначение разделки теста			
		Правила техники безопасности при разделке теста.			
		Особенности формования плетёных изделий.	4	–	У-4 ТД 2, ТД 3
		Лабораторное занятие 2			
		Разделка теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.			
	Формование тестовых заготовок вручную.				
3.	Раздел 3. Выпечка плетёных изделий		6	2	

3.1	Тема 3.1 Выпечка плетёных изделий	Содержание	–	2	3-2, 3-3
		Окончательная расстойка полуфабрикатов. Параметры расстойки			
		Лабораторное занятие 3 Выпечка плетёных изделий	4	–	У-6, У-7, ТД 4
4.	Итоговая аттестация	Зачет	6	–	У-1 – У-7, ТД 1 – ТД 4
		Всего	18	6	

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

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела
1 день	Раздел 1. Приготовление дрожжевого теста
2 день	Раздел 2. Разделка теста
3 день	Раздел 3. Выпечка плетёных изделий
4 день	Итоговая аттестация – Зачет

* Точный порядок реализации разделов, тем обучения определяется в расписании занятий.

4. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Кабинет Технологии производства хлебобулочных изделий	Теоретические занятия	Рабочее место преподавателя рабочие места обучающихся компьютер МФУ маркерная доска
Лаборатория по компетенции «Хлебопечение»	Практические занятия	Общее оснащение рабочих мест <u>Оборудование:</u> аппарат шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P 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 <u>Инструменты:</u> производственные столы, емкости для сырья, контейнеры, ножи поварские, ложки столовые, ножницы кухонные, кисти пекарские, ситейники, скребки <u>Расходные материалы:</u> губки для мытья посуды, полотенца бумажные, пленка пищевая, пергамент силиконизированный, средство для мытья посуды, салфетки

Лаборатория по компетенции «Хлебопечение»	Итоговая аттестация - зачет	<p>Общее оснащение рабочих мест</p> <p><u>Оборудование:</u> аппарат шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P 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> <p><u>Инструменты:</u> производственные столы, емкости для сырья, контейнеры, ножи поварские, ложки столовые, ножницы кухонные, кисти пекарские, сотейники, скребки</p> <p><u>Расходные материалы:</u> 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

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.
4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник для студентов СПО. – М: «Академия», 2014.

Электронные ресурсы:

1. Национальный стандарт РФ «Мука пшеничная» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-52189-2003> (дата обращения 01.11.2019).
2. Национальный стандарт РФ «Соль пищевая. Общие технические условия» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200159300> (дата обращения 01.11.2019).
3. Межгосударственный стандарт «Сахар белый. Технические условия» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200123909> (дата обращения 01.11.2019).
4. Национальный стандарт РФ «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54731-2011> (дата обращения 01.11.2019).
5. Страна рецептов «Кулинария» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://recepty-kulinariya.ru/index.php/vvpechka/688-kruassany-s-nachinkoi> (дата обращения 01.11.2019).
6. Плетёные изделия из теста. [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://remix-kamin.ru/hleb/Pletenye_izdeliya_iz_testa.html?_openstat=ZGlyZWN0LnIhbmRleC5ydTszMjQxMDg5MTs1MjUwNTE4MzE5O2dvLm1haWwucnU6Z3VhcmFudGVl&yclid=6882680902288967640 (дата обращения 01.11.2019).
7. Плетёные изделия. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://1001fermer.ru/retsepty/krasivye-formy-bulochek-iz-drozhzhevogo-testa-kak-zavorachivat-plyushki.html> (дата обращения 01.11.2019).

5. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем разделов программы и проводится в виде зачета в форме выполнения практического задания. По результатам итоговой аттестации выставляются отметки по двухбалльной системе: «зачтено»/ «не зачтено».

Типовое задание для зачета:

1. Приготовить слоёное тесто на 10 штук плетеных изделий.
 2. Произвести разделку теста и формование плетеных изделий, предварительные и окончательные расстойки.
 3. Произвести выпечку плетеных изделий.
 4. Провести органолептическую оценку качества плетеных изделий.
- 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	

Техника формовки	2	
Внешний вид и общее впечатление (изделия имеют идеальный внешний вид, привлекательный цвет корочки)	1,5	
Количество отходов	0,5	
Время изготовления	1	
Применение рабочих техник плетения	1,5	
Вкус и текстура (вкус и аромат изделия хорошо сбалансирован, структура мякиша изделия равномерная, корка изделия тонкая)	1,5	
Вес	0,5	
Финальная обработка, украшение	0,5	
Всего	16	

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

6. Составители программы

Константинова Гульнара Ташплатовна, мастер производственного обучения
ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

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