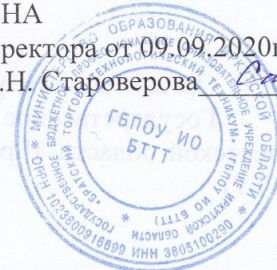




Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
«Братский торгово-технологический техникум»

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора от 09.09.2020г. №114/о
Директор М.Н. Староверова *Staroverova*



Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации

ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ТЕСТА И МЕЛКОШТУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Категория слушателей: граждане имеющие (получающие) образование СПО и (или) ВО

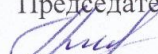
Уровень квалификации: повышение квалификации

Объем: 40 часов

Форма обучения: очная

Организация обучения: единовременно, 6 недель

2020 г.

Рассмотрено
на заседании МОП СОП
Протокол № 1 от 05.09.2020 г.
Председатель МОП СОП
 Л. И. Григорьева

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО
БТТТ)

Разработчики программы:
Белякова Оксана Алексеевна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы	4
1.2. Содержания программы разрабатывалось с учетом:	4
1.3. Область применения программы	4
1.4. Требования к слушателям	4
1.5. Цель и планируемые результаты освоения программы:	5
1.6. Форма обучения	5
2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН	6
3. УЧЕБНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК	7
4. ПРОГРАММА УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ, РАЗДЕЛОВ	9
5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	13
5.1. Материально-техническое обеспечение.	13
5.2. Информационное обеспечение обучения.	14
5.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса	15
6. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ	16
7. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», принят Государственной Думой 21.12.2012 года, одобрен Советом Федерации 26.12.2012 года (с изм. и доп.);
- Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее - ГБПОУ ИО БТТТ);
- Локальные нормативно-правовые акты ГБПОУ ИО БТТТ.

1.2. Содержания программы разрабатывалось с учетом

1. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 Мая 2019 № 54635)

1.3. Область применения программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации (далее - программа) предназначена для подготовки граждан имеющих (получающих) СПО и (или) ВО.

1.4. Требования к слушателям

К освоению программы допускаются лица, имеющие наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке.

1.5. Цель и планируемые результаты освоения программы:

В рамках программы осваиваются следующие умения и знания

Виды деятельности/ трудовые функции	Профессиональные компетенции	Умения	Знания
1	2	4	5
ВД 1 Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции под руководством кондитера	-Подготовить к работе свое рабочее места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания - Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха - Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции - Изготовление и	-Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе -Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции -Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе -Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для	-Рецептуры и технологии приготовления кондитерской продукции -Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и - Органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции -Назначение, правила использования

	<p>приготовление кондитерской продукции с учетом требований к безопасности и условия хранения</p> <p>-Презентация кондитерской продукции</p> <p>-Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха</p>	<p>кондитерской продукции</p> <p>-Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции</p> <p>-Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции</p> <p>-Порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию</p> <p>-Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции</p> <p>-Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности.</p>	<p>применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними</p> <p>-Технологии изготовления кондитерской продукции</p>
--	--	--	---

1.6. Форма обучения – очная

2.УЧЕБНЫЙ ПЛАН

2.1. Учебный план по очной форме обучения

№	Наименование разделов, дисциплин, модулей и тем	всего часов	в том числе			форма аттестации
			аудиторные занятия		СРС самостоятельная работа	
			лекции	практич. занятия		
1	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые для изготовления различных видов теста					
1.1	Технологическое оборудование и техника безопасности при работе с ним, Использование кондитерских насадок	1		1		
2	Приготовление различных видов теста и изделий из них.					
2.1	Приготовление дрожжевого теста опарным способом, и булочек разнообразной формы.	6		6		
2.2	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом, и украшений из дрожжевого теста	4		4		
2.3	Приготовление вафельного теста, изделий из него	3		3		
2.4	Приготовление песочного теста и различных видов печенья	3		3		
2.5	Приготовление пряничного теста, изделий из него	4		4		
2.6	Приготовление тулипного теста и изделий из него	4		4		
2.7	Приготовление различных видов бисквитного теста и изделий из него	6		6		
2.8	Приготовление заварного теста и мелкоштучных изделий и украшений	4		4		
Итоговая аттестация		6		6		Зачет
Итого:		40		40		

4. ПРОГРАММА УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ, РАЗДЕЛОВ

Наименование модулей, разделов	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа слушателей	Объем часов
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые для изготовления различных видов теста		
	<p>Содержание учебного материала</p> Практическое занятие Технологическое оборудование и техника безопасности при работе с ним, Использование кондитерских насадок	1
Приготовление различных видов теста и изделий из них.		
	<p>Содержание учебного материала</p> Практическое занятие Приготовление дрожжевого теста опарным способом, и булочек разнообразной формы.	6
	<p>Содержание учебного материала</p> Практическое занятие Приготовление дрожжевого теста безопарным способом, и украшений из дрожжевого теста	4
	<p>Содержание учебного материала</p> Практическое занятие Приготовление вафельного теста, изделий из него	3
	<p>Содержание учебного материала</p> Практическое занятие Приготовление песочного теста и различных видов печенья	3
	<p>Содержание учебного материала</p> Практическое занятие Приготовление пряничного теста, изделий из него	4
	<p>Содержание учебного материала</p> Практическое занятие Приготовление тулипного теста и изделий из него	4
	<p>Содержание учебного материала</p> Практическое занятие Приготовление различных видов бисквитного теста и изделий из него	6
	<p>Содержание учебного материала</p> Практическое занятие Приготовление заварного теста и мелкоштучных изделий и украшений	4
	Итоговая аттестация в форме зачета	6
Всего:		40

5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

5.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кондитерского цеха

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству слушателей, рабочее место преподавателя.

Оборудование учебного кондитерского цеха:

Весы: настольные, электронные, напольные;

Шкаф: холодильный, морозильный, шокофризер;

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки;

Механическое оборудование: тестомес, взбивальная машина, миксер;

Тепловое оборудование: шкаф для расстойки теста, жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектом, микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование: стеллаж, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная, производственный стол с деревянной поверхностью, производственный стол с ящиками, полка или шкаф для специй, эссенций, красителейэ моечная ванна.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, кондитерские листы, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, противни перфорированные, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые, силиконовые коврики для выпекания, прихватки, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг, подносы;

Мерный инвентарь: набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), набор мерных ложек, нож, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора.

Расходные материалы: бумага пергаментная, кондитерские мешки полимерные (одноразовые), упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную, обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

5.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые документы:

1. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания: Справочник.— СПб.: Троицкий мост, 2017. — 194 с. сборник рецептур

2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с 1 января 2021 г. до 1 января 2027 г.

Основной источник:

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник

для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с., (16) с. цв. ил.

Дополнительные источники:

1. Джан- Пьер Девигон, «Как украсить десерт» Издательство: «Интербук- бизнес» 2013 г.в.,127стр
2. Корячкина С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Труд, 2006г.
3. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. 3-е изд.– М.: Легкая и пищевая промышленность, 2001.
4. Куприн О., Вкусные истории. «Душевные рецепты для теплой компании».- Издательство: Эксмо, 2017 г.
5. ПолаА.,Гиннесс М.Д., «Домашняя пекарня»- Издательство: ХлебСоль, 2018 г
6. Сучкова Е.М., Поскребышева Г.И. Выпечка. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001.
7. Синклер М., «Кексы в кружке».- Издательство: Эксмо, 2017 г.
8. Чаедеева И.В., «Пироговедение для детей» - Издательство: Эксмо, 2017 г.

Интернет-источники:

1. Информационно-справочные материалы «Домашняя кулинария <http://www.povarenok.ru/> свободный.
2. Приготовление домашней выпечки. Видеоуроки по приготовлению изделий из различных видов теста <http://www.youtube.com>.
- 3.СайтЕдим дома <http://www.edimdoma.ru>.
- 4.Сайт Кулинар <http://www.koolinar.ru>.

5.3. Организация образовательного процесса

Каждый слушатель имеет доступ к сети Интернет, к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Программа обеспечивается учебно-методическим комплексом и материалами по всем модулям.

Образовательная деятельность слушателей предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: лекции, практические занятия, определенные учебным планом.

5.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее базовое образование, соответствующее профилю программы

6. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

6.1. Освоение программы

Освоение программы завершается итоговой аттестацией. Лицам, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть ДПП и (или) отчисленным из Учреждения, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно установленному Учреждением.

По результатам итоговой аттестации по программе повышения квалификации слушатель имеет право подать письменное заявление об апелляции по вопросам, связанным с процедурой проведения итоговых аттестационных испытаний, не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов итогового аттестационного испытания.

6.2. Вид итоговой аттестация

Вид итоговой аттестация по программе: зачет.

6.3. Критерии оценки

Критерии оценки результатов: зачтено/ не зачтено

Отметки по двухбалльной системе:

- «зачтено» – зачетная работа соответствует установленным требованиям;
- «не зачтено» – зачетная работа не соответствует установленным требованиям.

7. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Задание №1

1. Приготовить дрожжевое тесто опарным способом
2. Приготовить булочку сдобу выборгскую
3. Привила работы на тестомесильной машине.

Задание №2

1. Приготовить дрожжевое тесто безопасным способом
2. Приготовить расстегай рыбка
3. Привила работы на жарочном шкафе.

Задание №3

1. Приготовить дрожжевое тесто безопасным способом
2. Приготовить кулебяку «поросенок»
3. Привила работы на электроплите.

Задание №4

1. Приготовить пряничное тесто
2. Приготовить пряничную мелочь
3. Привила работы на тестомесильной машине.

Задание №5

1. Приготовить пряничное тесто
2. Приготовить пряничный домик.
3. Привила работы на жарочном шкафе.

Задание №6

1. Приготовить песочное тесто
2. Приготовить песочное разнообразной формы.
3. Привила работы на взбивальной машине.

Задание №7

1. Приготовить бисквитное тесто
2. Приготовить бисквитный пирог.
3. Привила работы на взбивальной машине.

Задание №8

1. Приготовить заварное тесто
2. Приготовить заварные пирожное .
3. Привила работы на жарочном шкафе.

Задание №9

1. Приготовить сдобное тесто
2. Приготовить изделие персики .
3. Привила работы на жарочном шкафу

Задание №10

1. Приготовить дрожжевое тесто опарным способом
2. Приготовить пирог каравай
3. Привила работы на электроплите.