МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ «СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ХЛЕБОПЕКАРНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

г. Южноуральск
2019

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Южноуральский энергетический техникум (ГБПОУ ЮЭТ)

Разработчики:

Гарифулина Л.А., преподаватель ГБПОУ ЮЭТ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания, протокол № 4/1 от «25» декабря 2019 г.

Рассмотрена Методическим Советом и рекомендована к утверждению,

протокол № 2 от «26» декабря 2019г.

Заместитель директора по методической работе И.С. Николаева

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ** **4**
2. **ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ** **6**
3. **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ** **8**
4. **РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАНТА** **11**
5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ** **16**

1. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

1.1.Цель реализации программы:

повышение квалификации работников общественного питания для работы на предприятиях общественного питания.

1.2 . Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации

а) Область профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе повышения квалификации «Современные технологии в хлебопекарном производстве» включает: формирование практических навыков хлебопечения; расширение знаний о способах приготовления теста для разных видов хлеба, особенностях в приготовлении хлеба;

б) Слушатель, прошедший обучение по программе повышения квалификации будет обладать следующими профессиональными компетенциями:

- Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и изготовления хлебобулочных изделий производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- Контролировать качество сырья и готовой продукции;
- Обеспечить эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции

Требования к образованию и обучению: без предъявления требований к уровню образования

Требования к опыту практической работы: -

Особые условия допуска к работе: Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке*(3).

При производстве хлебобулочной продукции с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет*(4)

Направленность программы: социально-педагогическая

Возрастная категория: 18 лет и выше

Срок реализации программы: 1 год.

Вид выдаваемого документа – удостоверение о повышении квалификации

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТОМ ОБУЧЕНИЯ

В результате освоения программы слушатель приобретет следующие знания, умения и практический опыт, необходимые для совершенствования и (или) получения компетенции «Хлебопечение».

В результате освоения программы слушатель должен:

Знать:

-Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

-Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции

Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции

-Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними

-Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания

Уметь:

-Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе

-Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве

-Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции

Иметь практический опыт:

-Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места

-Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства

-Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства

-Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

Трудоемкость обучения

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 38 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя.

Форма обучения: без отрыва от работы.

Режим занятий (календарный учебный график): 9 дней по 4 академических часа в день.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1. Учебный план

№ п/п	Наименование модуля	Всего часов	В том числе	
			Теория	Практические занятия (лабораторные работы)
1	Инновационное сырье в хлебопекарном производстве	2	2	
2	Современные тенденции в организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	2	4
3	Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	18	2	16
4	Оборудование и инвентарь, используемое в современном хлебопекарном производстве. Безопасность труда.	8	2	6
	Практическая работа	4		4
	ИТОГО:	38	8	30

3.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование модуля	Всего часов	В том числе	
			Теория	Практические занятия (лабораторные работы)
1	Инновационное сырье в хлебопекарном производстве	2	2	
1.1.	Приемка сырья и подготовка к переработке. Определение качества сырья органолептически и аппаратно. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид и органолептические свойства продукта.	2	2	
2	Современные тенденции в организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	2	4
2.1.	Кондитерские смеси и концентраты для выпечки. Ассортимент, классификация. Особенности применения. Особенности использования гранулированных ароматизаторов в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий. Особенности приготовления безглютеновых изделий	2	2	
	Практическая работа № 1 Составление схемы расчета производственной рецептуре	4		4
3	Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	18	2	16
3.1.	Ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий.	2	2	

	Производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий. Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	Практическая работа № 2 Приготовление теста на густой и большой густой опарах. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов. Отбор проб для анализа. Определение температуры	4		4
	Практическая работа № 3 Приготовление батонов, хал, саек в ассортименте	4		4
	Практическая работа № 4 Приготовление мелкоштучных хлебобулочных сдобных изделий в ассортименте	4		4
	Практическая работа № 5. Приготовление безглютеновой выпечки	4		4
4	Оборудование и инвентарь, используемое в современном хлебопекарном производстве. Безопасность труда.	8	2	6
4.1.	Виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства. Правила безопасной эксплуатации оборудования. Правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве	2	2	
	Практическая работа № 6 Применение тестоделительных машин различных видов	2		2
	Практическая работа № 7 Применение тестоокруглительных машин различных видов	2		2
	Практическая работа № 8 Правила безопасной эксплуатации хлебопекарных печей	2		2
	Практическая работа	4		4
	ИТОГО:	38	8	30

3.3. Учебная программа

1. Инновационное сырье хлебопекарном производстве (2 часа)

Тема 1.1. Приемка сырья и подготовка к переработке. Определение качества сырья органолептически и аппаратно. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид и органолептические свойства продукта (2 ч)

2. **Современные тенденции в организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. (4 часа)**

Тема 2.1. Кондитерские смеси и концентраты для выпечки. Ассортимент, классификация. Особенности применения. Особенности использования гранулированных ароматизаторов в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий. Особенности приготовления безглютеновых изделий (2ч)

Практическая работа № 1 Составление схемы расчета производственной рецептуре (4ч)

3. **Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий.(20часов)**

Тема 3.1. Ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий. Производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий. Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (2 ч)

Практическая работа № 2 Приготовление теста на густой и большой густой опарах. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов. Отбор проб для анализа. Определение температуры (4 ч)

Практическая работа № 3 Приготовление батонов, хал, саек в ассортименте (4 ч)

Практическая работа № 4 Приготовление мелкоштучных хлебобулочных сдобных изделий в ассортименте (4 ч)

Практическая работа № 5. Приготовление безглютеновой выпечки (4 ч)

4. **Оборудование и инвентарь, используемое в современном хлебопекарном и производстве. Безопасность труда (8часов)**

Тема 4.1. Виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства. Правила безопасной эксплуатации оборудования. Правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве (2 ч)

Практическая работа № 6 Применение тестоделительных машин различных видов (2ч)

Практическая работа № 7 Применение тестоокруглительных машин различных видов (2ч)

Практическая работа № 8 Правила безопасной эксплуатации хлебопекарных печей (2 ч)

Практическая работа (4 часа)

4. РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАНТА

Реализация гранта «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».

Мастерская «Хлебопечение»

Учебно-лабораторное оборудование:

-Проектор VIEWSONICPA503S

-МФУ лазерное ч/б, A4KUOCERAFS- 1025

M FP п р и н те р/с к а н е р/ к о п и р

-Экран CACTUS Wallscreen CS-PSW- 213*213,213*213см

-Компьютер: процессорсерин Intel PENTIUM Gold 5400/DDR4/4Gb/SSD256Gb/DVD- RW/Win lO

- Монитор AOC Value Line I2080SW

-КлавиатурапроводнаяSmurtbuy ONE 112 USB

-МышьPerfeопроводная CLASS, 3кн, USB

Учебно-производственное оборудование:

- Шкаф холодильный CRYSPI UC 400
- Шкаф морозильный POLAIR ШХ-0,7ДСН (DP107-S) стеклянная дверь
- Шкаф шоковой заморозки Icemake ATT05
- Весы порционные CAS SW-5
- Печь СВЧ Airhot WP 1000-30L
- Блендер Hurakan HKN-BLW2 серый
- Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5

- Пароконвектомат UNOX XEVC-0511-E1R
- Плита электрическая индукционная Luxstahl ПИ 4-98 (в комплекте с подставкой) 4 зоны нагрева
- Плита электрическая индукционная Luxstahl ПИ 4-98 (в комплекте с подставкой) 4 зоны нагрева
- Пирометр
- Ванны моечные с рабочей поверхностью ТЕХНО-ТТ ВМ-31/456
- Стеллажи
- Столы
- Инвентарь (миски, кастрюли, ножи и т.п.)
- Мясорубка Hurakan HKN-12CR
- Упаковщик вакуумный Hurakan HKN-VAC260M
- Шкаф шоковой заморозки Icemake ATT05
- Печь конвекционная ENTECO MASTER ПН-44 пар2
- Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF70D (2 зоны нагрева)
- Плита индукционная Hurakan HKN-ICF35D (1 зона нагрева)
- Стол кондитерский ТЕХНО-ТТ СП-311/1508 краш, 1500*800*850
- Холодильник POZIS RK-103 белый
- Весы порционные CAS SW-5
- Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5
- Шкаф пекарский АВАТ ЭШП-3-01КП
- Шкаф расстоечный HURAKAN HKN-XLT 193
- Тележка-шпилька для противней ТШГР-15 нерж разборная
- Ванна моечная с рабочей поверхностью ТЕХНО-ТТ ВМ-31/456 Л
- Стелажи
- Столы
- Инвентарь (миски, кастрюли, ножи и т.п.)
- Коврик силиконовый 40*60
- Тестомес спиральный Hurakan HKN-M20SN2V
- Морозильный шкаф WILLMARK XFL-110

Программное и методическое обеспечение:

-Операционная система Windows XP

-Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office

- Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

- методические указания по выполнению практических работ;

- методические рекомендации по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы;

- контрольно-измерительные материалы

- презентации

- наглядные образцы.

1.Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова – 2-е изд., стер.– Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-8936-5 – Текст: непосредственный.

2.Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева – 2-е изд. стер.– Москва: Издательский центр «Академия», 2019. –192 с. – ISBN 978-5-4468-8850-4 – Текст: непосредственный.

3.Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова – 4-е изд., стер.– Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с. – ISBN 978-5-4468-8590-9 – Текст: непосредственный.

4.Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / В.М. Калинина. – 2 изд., стер.– Москва:

Издательский центр «Академия», 2018. –320 с. – ISBN 978-5-4468-6272-0 – Текст: непосредственный.

5.Королев, А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования: в 2 ч.Ч. 1 / А.А. Королев, Ю.Н. Несвижский, Е.И. Никитенко. – 2 изд., стер.– Москва: Издательский центр «Академия», 2018. –256 с. – ISBN 978-5-4468-6450-8 – Текст: непосредственный.

6.Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Т.А. Лаушкина. – 4 изд., стер.– Москва: Издательский центр «Академия», 2019. –240 с. – ISBN 978-5-4468-8748-4 – Текст: непосредственный.

7.Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Г.Г. Лутошкина. – 5 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-8493-3 – Текст: непосредственный.

8.Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования: в 2 ч.Ч. 2 / А.Н. Мартинчик. – 2 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-6452-2 – Текст: непосредственный.

9.Плотникова, И.Ю. Стандартизация и подтверждение соответствия : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / И.Ю. Плотникова, Т.А. Черниченко. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с. – ISBN 978-5-4468-7578-8 – Текст: непосредственный.

10.Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета : учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с. – ISBN 978-5-4468-8598-5 – Текст: непосредственный.

11.Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования

/ И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с. – ISBN 978-5-4468-6168-2 – Текст: непосредственный.

12.Синицына, О.Н. Основы маркетинга сферы услуг : учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования / О.Н. Синицына. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с. – ISBN 978-5-4468-7424-8 – Текст: непосредственный.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГАММЫ

Оценка качества освоения программы повышения квалификации «Современные технологии в хлебопекарном производстве» осуществляется в виде выполнения практической работы.

Разработчики:

ГБПОУ ЮЭТ преподаватель Л.А. Гарифулина

Эксперты:

ГБПОУ ЮЭТ методист И.В. Хоменко

АО «Тандер» зав. производством Е.А. Ложкина