

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Директор МКП

«Комбинат питания Студент»



Г.Н. Приймаченко /

2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»



И.П. Александровская /
2021 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

«БУЛОЧНИК»

Разработчик: ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»

Дмитров, 2021 г.

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:

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

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

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

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

уметь:

- Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе

- Применять различные способы замесов
 - Определять дефекты теста
 - Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции
 - Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе
 - Соблюдать технологии выпечки сдобных булочных изделий и праздничного хлеба
 - Соблюдать технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
- изделий
- Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции
 - Подготовить и правильно использовать инструменты и оборудование
 - Работать эффективно и аккуратно, внимательно относиться рабочему месту и коллегам

Владеть трудовыми действиями:

- Разработка меню / ассортимента хлебобулочной продукции
- Замешивание и формовка теста вручную
- Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании
- Выпечка сдобных булочных изделий и праздничного хлеба
- Выпечка сложных и мелкоштучных булочных изделий

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющие СПО, ВО, взрослое население.

Трудоемкость обучения: 36 ак. часов.

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Наименование разделов	Всего, академически х 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)
1	2	3	4
1	Раздел 1 Приготовление теста		6
1.1	Тема 1.1. Приготовление сдобного дрожжевого теста	Содержание	1
		Технологии замеса и изготовления сдобного дрожжевого теста	
		Лабораторное занятие 1. Приготовление сдобного дрожжевого теста	2
1.2	Тема 1.2. Приготовление слоёного теста	Содержание	1
		Технологии замеса и изготовления слоёного теста	
		Лабораторное занятие 2. Приготовление слоеного теста	2
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
		Лабораторное занятие 4. Формование и выпечка сдобных булочных изделий с отделкой поверхности, требования к качеству	6
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
		Лабораторное занятие 6. Формование и выпечка слоеных булочных изделий с отделкой поверхности, требования к качеству	6
Итоговая аттестация		Зачет	6
	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	– Рабочее место преподавателя – 1 компьютер рабочие места обучающихся – 15 шт.; маркерная доска
Лаборатория по компетенции «Хлебопечение»	Практические занятия	Общее оснащение рабочих мест <u>Оборудование:</u> – Печь подовая с каменным подом и функцией подачи пара с загрузкой на 2 листа 600*400 – Шкаф расстоечный – Противень алюминиевый 600x400 без перфорации – Противень алюминиевый 410 600x400 мм перфорированный – Стол производственный разделочный 1200/600/850 – Плита индукционная однокомфорочная – Стол-подставка под печь конвекционную – Планетарный миксер – Тестомес с фиксированной дежой - 20 - 25 л – Холодильный шкаф – Стол с моечной ванной – Тележка-шпилька сварная, нерж. 14 ур. 400x600 – Стеллаж сплошной разборный 1800/1000/500 – Нож универсальный – Поднос столовый 450x355 мм с ручками

		<ul style="list-style-type: none"> - Доска разделочная - Рукавица для пекарей с длинной манжетой - Сотейник с крышкой - Совок для сыпучих продуктов - Сковорода для индукц. плиты с толстым дном - Подставка под печь подовую - Зонт вытяжной под печь конвекционную - Термощуп - Тестораскаточная машина (настольная) <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>
<p>Лаборатория по компетенции «Хлебопечение»</p>	<p>Итоговая аттестация</p>	<p>Общее оснащение рабочих мест <u>Оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Печь подовая с каменным подом и функцией подачи пара с загрузкой на 2 листа 600*400 - Шкаф расстоечный - Противень алюминиевый 600x400 без перфорации - Противень алюминиевый 410 600x400 мм перфорированный - Стол производственный разделочный 1200/600/850 - Плита индукционная однокомфорочная - Стол-подставка под печь конвекционную - Планетарный миксер - Тестомес с фиксированной дежой - 20 - 25 л - Холодильный шкаф - Стол с моечной ванной - Тележка-шпилька сварная, нерж. 14 ур. 400x600 - Стеллаж сплошной разборный 1800/1000/500 - Нож универсальный - Поднос столовый 450x355 мм с ручками - Доска разделочная - Рукавица для пекарей с длинной манжетой - Сотейник с крышкой - Совок для сыпучих продуктов - Сковорода для индукц. плиты с толстым дном

		<ul style="list-style-type: none"> – Подставка под печь подовую – Зонт вытяжной под печь конвекционную – Термошуп – Тестораскаточная машина (настольная) <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», 2017.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – Москва: «Академия», 2018
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник для студентов СПО. – М: «Академия», 2018.

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> .
2. Национальный стандарт РФ Соль пищевая. Общие технические условия – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200159300> .
3. Межгосударственный стандарт Сахар белый. Технические условия – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200123909>
4. Национальный стандарт РФ Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-547312011>
Как сделать булочки красивой формы из дрожжевого, слоеного и слоеного теста. Режим доступа: <https://notefood.ru/retsepty-blyud/vy-pechka/kaksdelat-bulochki-krasivoj-formy.html>.
- Формы булочек из дрожжевого теста. Режим доступа: <https://domdesertov.ru/osnovy-desertov/formy-bulochek-kak-sformirovat-bulochki/> .

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 ГБПОУ МО «Дмитровский техникум», 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