

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Красноярский
технологический техникум пищевой
промышленности»
В.Юдина
20 20



Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации

«Современные тенденции в хлебопекарном производстве»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	3
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	6
4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	7

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Программа направлена на совершенствование и (или) получение компетенций, необходимых для осуществления эффективного взаимодействия в образовательном пространстве со студентами СПО.

1.2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации

а) Область профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе «Современные тенденции в хлебопекарном производстве» включает: формирование практических навыков хлебопечения; расширение знаний о способах приготовления теста для различных видов 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;

- Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

1.3. Требования к результатам обучения

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

Слушатель должен **знать**:

- современные виды составляющих полуфабрикатов (разрыхлители, ароматизаторы, загустители, пищевые добавки);

- знание устройства и правил эксплуатации современного оборудования, применяемого на предприятии (автомат для формовки и расстойки изделий из различных видов теста, пекарские шкафы и поточные линии);

- технологию современных приемов в приготовлении и оформлении хлебобулочных изделий;

Слушатель должен **уметь**:

- готовить дрожжевые и бездрожжевые теста различными способами;

- использовать современные виды составляющих полуфабрикатов (разрыхлители, ароматизаторы, загустители, пищевые добавки);

- использовать инвентарь и современное оборудование, применяемое на предприятии (автомат для формовки и расстойки изделий из различных видов теста, пекарские шкафы и поточные линии);

- использовать современные приемы в приготовлении и оформлении хлебобулочных изделий;

- творчески подходить к выполнению полученного задания;

- использовать различные способы и приёмы оформления хлебобулочных изделий;

- применять полученные знания в практической деятельности.

1.4. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы повышения квалификации

Наличие среднего профессионального и (или) высшего образования.

1.5. Трудоемкость обучения

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 36 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушающего.

1.6. Форма обучения

Без отрыва от работы

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Срок обучения: 9 дней

Режим занятий: 4 (час/день), 2 (дн/нед.)

Форма обучения: дневная

№ п/п	Наименование модуля	Всего часов	В том числе	
			Теория	Практические занятия (лабораторные работы)
		36	8	28
1.1	Инновационное сырье в хлебопекарном производстве	2	2	
1.2	Современные тенденции в организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	2	4
1.3	Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	18	2	16
1.4	Оборудование и инвентарь, используемое в современном хлебопекарном и производстве. Безопасность труда	8	2	6
	Зачет	2		
	ИТОГО	36		

2.2. УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

1.1. Инновационное сырье в хлебопекарном производстве. (2 часа)

Тема: 1.1.1.

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

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

Тема: 1.2.1.

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 рецептуры (4ч.)

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

Тема 1.3.1.

Введение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий. Производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий. Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. (4ч.)

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

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

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

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

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

Тема 1.4.1.

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

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

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

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

Зачет (2 часа)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-технические условия реализации программы

3.1.1. Оборудование одного рабочего места

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (натуральные образцы деталей машин, плакаты)

Мультимедийное оборудование: компьютер, принтер, сканер

Оборудование мастерской «Хлебопечение»:

- производственные столы;
- тепловое оборудование (пароконвектомат, электрические плиты, жарочные шкафы, и т.д.);
- весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические);
- холодильное оборудование (бытовой холодильник);
- механическое оборудование;
- производственный инвентарь и инструменты;
- кухонная и столовая посуда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение программы

1. Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 №384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 №33234)
2. Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 №373 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (Зарегистрировано в Минюсте России 01.08.2014 №33402)
3. Приказ Минобрнауки России от 01.12.2015 №914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 №40270)

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества подготовки слушателей включает текущий контроль и итоговую аттестацию.

Текущий контроль проводится в процессе освоения программы. Итоговая аттестация проводится по результатам освоения программы. Формы и условия проведения текущего контроля и итоговой аттестации доводятся до сведения слушателей в начале обучения.

Для текущего контроля созданы контрольно-оценочные средства, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Итоговая аттестация проводится в форме зачета, который включает в себя расчёт рецептуры из вариативного списка ингредиентов и приготовление хлебобулочного изделия. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания. К проведению зачета привлекаются представители работодателей, их объединений.

Лицам, прошедшим обучение в полном объеме и сдавшим зачет, выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.