

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АРЗАМАССКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ АТСП

О.Н. Бабушкин

« 1 » _____ 20 20 г.

**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
«Технология приготовления домашнего хлеба»**

г. Арзамас

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	7
СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	10
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	11
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	12

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа предназначена для повышения квалификации повара, технолога общественного питания и включает объем учебного материала, необходимый для приобретения профессиональных навыков и знаний, соответствующих требованиям квалификационной характеристики повара, технолога общественного питания.

Настоящая программа составлена в соответствии с

- Законом РФ от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»;
- Профессиональным стандартом «Повар», (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н), регистрационный номер № 557;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 1 июля 2013 г. N 499 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам".

Подготовка специалистов должна проводиться в учебных учреждениях, имеющих лицензию на ведение образовательной деятельности, располагающих базой для практического обучения, имеющих классы, оборудованные необходимыми наглядными пособиями, а также учебные лаборатории, оборудованные по стандартам WorldSkills. В случае реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий обязательно наличие компьютерного интерактивного оборудования и электронной платформы дистанционного обучения.

Продолжительность обучения рассчитана на 28 часов: 10 часов теоретического и 18 часов практического обучения, 6 часов на проведение квалификационного экзамена.

В завершении процесса обучения слушатели должны иметь все необходимые знания и уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные учебным планом настоящей программы.

Программу разработал преподаватель специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», эксперт демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс – Вахромова Ирина Сергеевна.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

1.1. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации по направлению «Поварское дело».

1.2. Учебные задачи программы повышения квалификации:

1.3. Планируемые результаты освоения программы:

Слушатель в результате освоения программы профессиональной подготовки должен **знать:**

- виды сырья и требованиями к его качеству;
- правила организации рабочего места, виды технологического оборудования и производственного инвентаря к ним;
- правила подготовки сырья к производству;
- способы активации прессованных и сухих дрожжей;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- правила пользования оборудованием для приготовления теста;
- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- технологию приготовления различных видов хлеба, в том числе национального.

уметь:

- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;
- осуществить приготовление теста различными способами, в т.ч. с применением тестоприготовительного оборудования;
- формовать и выпекать хлеб;
- определять степень готовности хлеба.

1.4. Трудоемкость освоения программы

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 28 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя.

1.5. Форма обучения

Форма обучения – очная форма, с использованием дистанционных образовательных технологий.

1.6. Требования к слушателям: К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

«Технология приготовления домашнего хлеба»

Форма обучения
 Минимальный уровень образования,
 принимаемых на обучение
 Срок обучения
 Вид выдаваемого документа

очная, или очная с использованием ДОТ
 среднее специальное образование,
 высшее образование
 28 часов
 удостоверение о повышении квалификации

№п/п	Разделы и темы	Всего	Аудиторная работа*		Дистанционное обучение**		Сам. раб.	График изучения предметов (количество часов в неделю)
			Из них		Из них			Недели:
			Теор. обуч.	Прак. обуч.	Теор. обуч.	Прак. обуч.		1
1.	Технология приготовления пшеничного теста различными способами и изделий из него.	2	2		2			2
2.	Технология приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста различными способами и изделий из него.	2	2		2			2
3.	Технология приготовления сдобного теста из пшеничной муки.	2	2		2			2
4.	Приготовление булочных изделий и пирогов из сдобного теста.	4	4		4			4
5.	Приготовление теста для хлеба и хлебобулочных изделий различными способами.	14	2	12	2			14
6.	Итоговая аттестация	4						4
	Итого:	28						28

*при очной форме обучения

**при очной форме с использованием дистанционных образовательных технологий

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Технология приготовления пшеничного теста различными способами и изделий из него.

Виды пшеничного теста их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления пшеничного теста. Способы приготовления теста для пшеничного хлеба. Приготовление пшеничного теста опарным способом: традиционным способом. Особенности приготовления опар. Приготовление теста безопарным способом традиционным и ускоренным. Технологический режим приготовления теста безопарным традиционным и безопарным ускоренным. Сравнительная характеристика опарных и безопарных способов. Приготовление основных видов хлеба.

2. Технология приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста различными способами и изделий из него.

Виды ржаного теста их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления ржаного теста. Основные способы приготовления ржаного теста. Приготовление ржаного теста на густых и жидких заквасках

3. Технология приготовления сдобного теста из пшеничной муки.

Виды сдобного пшеничного теста их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления пшеничного теста. Способы приготовления теста для булочных и сдобных изделий. Приготовление пшеничного теста опарным способом: традиционным способом. Приготовление сдобного теста опарным способом с отсдобкой и без отсдобки. Приготовление теста безопарным способом традиционным и ускоренным.

4. Приготовление булочных изделий и пирогов из сдобного теста

Виды сдобного пшеничного теста их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления пшеничного теста. Способы приготовления теста для булочных и сдобных изделий.

5. Приготовление теста для хлеба и хлебобулочных изделий различными способами.

Практическая отработка навыков приготовления:

Приготовление простого батона, кунцевских булочек, халы, булочек для гамбургера, саяк, калачей.

Приготовление хлеба столового, хлеба минского, хлеба орловского

Приготовление сдобы выборгской, булочки бриошь, розанчиков слоеных с вареньем, булочек повышенной калорийности.

Приготовление кулебяки, пирога домашнего, осетинских пирогов.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Условия реализации программы повышения квалификации должны обеспечивать: достижение планируемых результатов освоения учебной программы в полном объеме; соответствии применяемых форм, средств и методов обучения категориям слушателей.

Материально – технические требования

Наименование	Количество
Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель + насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	7
Блендер стационарный	1
Венчик	14
Весы настольные электронные (профессиональные)	9
Вешалка	7
Вилки из нержавеющей стали	20
Гастроемкость из нержавеющей стали	7
Гастроемкость из нержавеющей стали	7
Гастроемкость из нержавеющей стали	7
Гастроемкость из нержавеющей стали	14
Гастроемкость из нержавеющей стали	14
Гастроемкость из нержавеющей стали	41
Гастроемкость из нержавеющей стали	7
Гриль сковорода для индукционных плит	7
Запираемый шкафчик (Локер)	2
Ковёр диэлектрический	17
Компьютер	2
Контейнер для продуктов, 20 литров	10
Корзина для мусора, 10 л.	7
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	14
Кофемолка	1
Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	1
Кулер для воды	1
Ложки из нержавеющей стали	20
Ложки столовые	70
Лопатки силиконовые	21
Мерный стакан	7
Микроволновая печь	2
Миска пластик	14
Миски нержавеющая сталь	21

Миски нержавеющая сталь	21
Миски нержавеющая сталь	21
Миски нержавеющая сталь	7
Молоток металлический для отбивания мяса	7
Морозильный шкаф (морозильный ларь)	2
Принтер А4 лазерный/цветной	2
Мясорубка	1
Набор разделочных досок., пластиковые	8
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит	7
Набор кондитерских насадок	7
Набор кондитерских форм (круг)	7
Набор кухонный ножей (поварская тройка)	7
Набор первой медицинской помощи	1
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1
Ножи из нержавеющей стали	20
Ножи поварские	1
Ножницы для рыбы, птицы	7
Овощечистка	7
Огнетушитель углекислотный ОУ-1	4
Пароконвектомат	7
Пилот, 6 розеток	2
Планетарный миксер	7
Плита индукционная	7
Плита индукционная	1
Подставка для разделочных досок металлическая	7
Половник	7
Проектор	1
Силиконовый коврик	7
Система канализации с жируловителями	7
Сито (для муки)	7
Скалка	7
Сковорода для индукционных плит 24 см	14
Сковорода для индукционных плит 28 см	7
Слайсер	2
Смеситель холодной и горячей воды	9
Соковыжималка шнековая	1
Сотейник для индукционных плит, 0,6л	7
Сотейник для индукционных плит,0,8л	7

Соусник	21
Стеллаж 4-х уровневый 800*500*1800	9
Стол	25
Стол производственный 1000*600*850	21
Стол с моечной ванной, двухсекционный	1
Мойка односекционная со столешницей	7
Стол производственный 1800*600*850	6
Стол-подставка под пароконвектомат	7
Столы для презентации блюд	7
Стул	23
Тарелка глубокая белая, 300 мл	21
Тарелка глубокая белая, 250 мл	21
Тарелка круглая белая плоская	63
Тарелки одноразовые	100
Терка 4-х сторонняя	7
Термометр инфракрасный	2
Фритюрница	2
Часы настенные	3
Шенуа (возможен вариант с сеткой)	7
Шкаф холодильный	7
Шкаф шоковой заморозки	2
Штангенциркуль электронный	1
Шумовка	7
Щипцы универсальные	14
Холодильный шкаф	3
Экран для проектора	1
Электронная библиотека по направлению «Пищевое производство и общественное питание»	350 доступов
Электричество: 2 пилота по 6 розеток, 2 розетки по 220 вольт (по 2 КВт на каждую)	5

СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Итоговая аттестация проходит в виде квалификационного экзамена, включает в себя ответы на теоретические вопросы, составленные в соответствии с настоящей программой, выполнение практического задания.

Итоговая и промежуточные аттестации проводятся с использованием материалов, разработанных преподавателями и утвержденных руководителем Ресурсного центра, результаты аттестаций оформляются протоколами.

Знания, умения и навыки обучающихся при итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1. «Отлично» – если обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами юридической практики, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

2. «Хорошо» – если обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

3. «Удовлетворительно» – если обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

4. «Неудовлетворительно» – если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

По окончании обучения по данной учебной программе и успешном прохождении квалификационного экзамена слушателю выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

1. В сдобном пресном тесте предусмотрена жидкость
 - А) молоко
 - Б) вода
 - В) квас
 - Г) сметана
2. Разрыхлитель в сдобном пресном тесте
 - А) аммоний
 - Б) дрожжи
 - В) пищевая сода
3. Сдобное тесто замешивают
 - А) 10-15 мин.
 - Б) 1 мин.
 - В) 5-6 мин.
4. Для приготовления сдобного теста используют оборудование
 - А) тестомес
 - Б) взбивальную машину
 - В) протирочную машину
5. Способ разрыхления вафельного теста
 - А) биологический
 - Б) химический
 - В) механический
6. Вафельные листы выпекают
 - А) в пароконвектоматах
 - Б) во фритюрнице
 - В) в электровафельницах
7. Вафельное тесто бывает
 - А) сладкое
 - Б) кислое
 - В) несладкое
 - Г) острое
8. Для приготовления вафель используют начинки
 - А) мясные
 - Б) пралине
 - В) жировые
 - Г) фруктово-ягодные
9. Какие изделия готовят из пряничного теста
10. Пряничное тесто готовят
 - А) сырцовым способом
 - Б) полузаварным
 - В) заварным
11. Заварное тесто охлаждают до температуры
 - А) до 25-27
 - Б) 45-50
 - В) 60-65
12. Соотнести вид теста и его консистенцию
 1. бисквитное, а) густое
 2. заварное б) полужидкое
 3. вафельное в) жидкое

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО: уч. пособие для СПО/Н.- М.; Бутейкис Н.Г. Жукова А.А ПрофОбрИздат, 2011г.
2. Товароведение пищевых продуктов: уч. для НПО: уч. пособие для СПО/З.П.Матюхина, Э.П. Королева. М.: «Академия», 2010г.
3. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО/М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. М.: «Академия», 2010г.
4. Хлеб. Технологии и рецептура. Д. Хамельман. СПб.: Профессия, 2012г
5. Производство сдобных хлебобулочных изделий. А.Н. Андреев, СПб.: ГИ-ОРД, 2003
6. Интернет-ресурсы
 1. <http://www.pekari.ru/>
 2. <http://www.gastronom.ru/>
 3. <http://hlebopechka.ru/>
 4. <http://www.chocolatier.ru/>
 5. <http://1001desert.com/recipes/jellies-mousses-sambuca-parfait/>
 6. <http://nevkusno.ru/>
 7. <http://fcior.edu.ru/>