

Министерство образования Пензенской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

СОГЛАСОВАНО  
представитель работодателя

  
Н. В. Верхов  
« 14 » 11 2020г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ ПО ПКСТПБ

  
Т.Ю. Пронкина  
« 14 » 11 2020г.



Дополнительная профессиональная программа  
повышения квалификации  
«Плетеные изделия», «Хлеб»  
(компетенция «Хлебопечение»)

Пенза, 2020

## Содержание

<b>1. Цели реализации программы</b>	<b>3</b>
<b>2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.</b>	<b>3</b>
<b>3. Содержание программы</b>	<b>4</b>
<b>4. Материально-технические условия реализации программы</b>	<b>7</b>
<b>5. Учебно-методическое обеспечение программы</b>	<b>7</b>
<b>6. Оценка качества освоения программы</b>	<b>9</b>
<b>7. Составители программы</b>	<b>9</b>

## 1. Цели реализации программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации разработана с учетом спецификации стандарта Ворлскиллс по компетенции «Хлебопечение» и направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, и предназначена для лиц, имеющих среднее профессиональное образование по специальностям «Технология хранения и переработки зерна», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Технология продукции общественного питания», профессии «Повар, кондитер», либо обучающихся по данным специальностям (профессии).

## 2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

### 2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

В результате освоения дополнительной профессиональной программы слушатель должен **знать:**

историю, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»);

требования охраны труда и техники безопасности;

технология приготовления дрожжевого теста опарным способом;

технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом;

технику плетения хал;

технология разведения закваски;

технология приготовления хлебов на закваске;

оформление поверхности хлебов;

**уметь:**

уметь работать на оборудовании;

изготавливать дрожжевое тесто;

плести халы;

разводить закваску;

владеть техникой нанесения надрезов на хлебе.

Программа разработана в соответствии с спецификацией стандарта компетенции «Хлебопечение» (WorldSkills Standards Specifications).

### 2.2 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель совершенствует и (или) получает новую компетенцию в области изготовления плетеных изделий, необходимую для профессиональной деятельности, и (или) повышает профессиональный уровень в рамках имеющейся квалификации.

### 3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющие или получающие среднее профессиональное образование по специальностям (профессиям) «Технология хранения и переработки зерна», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Технология продукции общественного питания».

Трудоемкость обучения: 72 академических часа.

Форма обучения: очная

При освоении программы могут быть использованы ДОТ, элементы электронного обучения.

#### 3.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, часов, в т.ч. с примен. ДОТ	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промежут. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Хлебопечение». Требования охраны труда и техники безопасности.	4	4			зачет
2	Модуль 1. Технология изготовления сдобного дрожжевого теста	16	6	10		зачет
3	Модуль 2. Формование жгутов, техника плетения	18		18		зачет
4	Модуль 3. Технология изготовления хлебов из цельно зерновой муки	18	6	12		зачет
5	Модуль 4. Особенности формования и оформления хлебов	12		12		зачет
6	Итоговая аттестация (экзамен)	4			4	экзамен
<b>ИТОГО:</b>		<b>72</b>	<b>16</b>	<b>52</b>	<b>4</b>	

#### 3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, часов, в том числе с применением ДОТ	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	Промежут. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1	<b>Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Хлебопечение». Требования охраны труда и техники безопасности.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			<b>зачет</b>
1.1	История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»)	2	2			

1.2	Требования охраны труда и техники безопасности.	2	2			
2	<b>Модуль 1.</b> Технология изготовления сдобного дрожжевого теста	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>10</b>		<b>зачет</b>
2.1	Особенности технологии приготовления теста		6			
2.2	<b>Практические занятия.</b> Подготовка сырья; Замес теста; Брожение теста; Разделка теста; Окончательная расстойка изделий; Выпечка изделий; Подача изделий.			10		
3	<b>Модуль 2.</b> <b>Формование жгутов. Техника плетения</b>	<b>18</b>		<b>18</b>		<b>зачет</b>
3.1	<b>Практические занятия</b> Деление на тестовые заготовки, Округление. Предварительная расстойка. Формовка жгутов.			8		
3.2	<b>Практические занятия</b> Техника плетения из одного жгута. Техника плетения из двух жгутов. Техника плетения из трех жгутов. Техника плетения из четырех жгутов. Техника плетения из пяти жгутов. Техника плетения из шести жгутов. Техника плетения сложных изделий.			10		
5	<b>Модуль 3.</b> <b>Технология изготовления хлебов из цельнозерновой муки</b>	<b>18</b>	<b>6</b>			<b>зачет</b>
	Особенности изготовления хлебов		6			
5.1	<b>Практические занятия</b> Замес теста; Брожение теста; Деление, округление, отлежка; Расстойка.			12		
	<b>Модуль 4.</b> <b>Особенности формования и оформления хлебов.</b>	<b>12</b>				
	<b>Практические занятия</b> Изготовление бриошей и хлебов различных видов			12		
5	Итоговая аттестация:	<b>4</b>				<b>ДЭ</b>
6	<b>ИТОГО:</b>	<b>72</b>	<b>16</b>	<b>52</b>	<b>4</b>	

### 3.3. Учебная программа

#### **МОДУЛЬ 1. Технология приготовления сдобного дрожжевого теста**

##### **Лекция**

Подготовка сырья.

Замес теста.

Процессы, происходящие при брожении теста.

Разделка теста.

### **Практические занятия**

Замес теста.  
Брожение теста.  
Разделка теста.

### **МОДУЛЬ 2. Формование жгутов. Техника плетения.**

#### **Практические занятия**

Округление теста.  
Техника формования жгутов.  
Предварительная расстойка жгутов.  
Техника плетения из одного жгута.  
Техника плетения из двух жгутов.  
Техника плетения из трех жгутов.  
Техника плетения из четырех жгутов.  
Техника плетения из пяти жгутов.  
Техника плетения из шести жгутов.  
Техника плетения сложных изделий.

### **МОДУЛЬ 3. Технология изготовления хлебов из цельно зерновой муки**

Особенности замеса теста для хлебов, условия брожения, округление,

#### **Практические занятия**

Замес теста.  
Брожение теста.  
Деление, округление, отлежка.  
Расстойка.

### **МОДУЛЬ 4. Особенности формования и оформления хлебов**

#### **Практические занятия**

Отлежка.  
Расстойка.  
Надрезка, накладка шаблона.  
Посыпка, выпечка.  
Подача.

### **3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)**

Период обучения (дни, недели)	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Требования охраны труда и техники безопасности.
2 неделя	Модуль 1. Технология приготовления сдобного дрожжевого теста. Модуль 2. Формование жгутов. Техника плетения. Модуль 3. Технология изготовления хлебов из цельнозерновой муки Модуль 4. Особенности формования и оформление хлебов.
Итоговая аттестация (зачет)	

#### 4. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория	лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран,
Лаборатория (учебная лаборатория – 5 рабочих мест)	практические занятия	Лаборатория, оснащенная по стандартам Worldskills
Лаборатория (учебная лаборатория – 5 рабочих мест)	зачет	Лаборатория, оснащенная по стандартам Worldskills

#### 5. Учебно-методическое обеспечение программы

Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)- Режим доступа: <https://worldskills.ru>;

Единая система актуальных требований Ворлдскиллс - Режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, должностей служащих.

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 (2-е изд.), учебное пособие Бурчакова И.Ю. –М., 2018

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник Ермилова С.В.- М., 2016.

Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Профи. 2016. ISBN:9 78-5-904283-04-9

Технологическое оборудование. Хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник. Драгилев А.И. Хромеенков В.М. Чернов М.Е. Лань. 2016. ISBN:978-5-8114-2242-5

Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. Учебник для СПО. Чижикова О.Г., Коршенко Л.О. 2018. ISBN:978-5-534-07614-1

Технология хлебопекарного производства – Жаркова И.М., Пашенко Л.П. Лань. 2014. ISBN: 978-5-8114-1593-9

Технология хлебопекарного производства. Ауэрман Л.Я. 2009. Профессия. СПб. ISBN: 5-93913-032-1

Хлеб. Технология и рецептуры. + 38 новых рецептур. Дж. Хамельман. Профессия. 2017. ISBN: 978-590-4757-70-0

Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы (7 изд.) учебник Мармузова Л.В.- М., 2018

#### 5.2 Оборудование и инвентарь, необходимые для оснащения лаборатории «Хлебопечение»

№	Наименование
1	Печь конвекционная с функцией пароувлажнения
3	Шкаф расстоечный
4	Противень алюминиевый
5	Противень алюминиевый
6	Стол производственный разделочный
7	Весы для простого взвешивания
8	Плита индукционная

- 9 Планетарный миксер
- 10 Тестомес с фиксированной дежой, двухскоростной
- 11 Холодильный шкаф
- 12 Стол с моечной ванной
- 15 Смеситель для холодной и горячей воды
- 16 Тележка-шпилька сварная, нерж.
- 17 Презентационный стол
- 18 Стеллаж сплошной разборный
- 19 Пластиковые контейнеры
- 20 Миска глубокая из нержавеющей стали
- 21 Миска глубокая из нержавеющей стали
- 22 Мусорная корзина
- 23 Нож универсальный
- 24 Поднос столовый
- 25 Доски разделочные пластиковые
- 26 Пластмассовый скребок
- 27 Рукавица для пекарей с длинной манжетой
- 28 Тазы пластиковые для пищевых продуктов
- 29 Тазы пластиковые для пищевых продуктов
- 30 Сотейник с крышкой
- 31 Ложки столовые
- 32 Совки для сыпучих продуктов
- 33 Контейнер с крышкой
- 34 Лопатки силиконовые
- 35 Сито металлическое
- 36 Ножницы
- 37 Скалка
- 38 Кисти пекарские из натуральной щетины
- 39 Венчик
- 40 Кружка мерная

## **6. Оценка качества освоения программы**

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем разделов, модулей программы и проводится в виде зачетов:

Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Хлебопечение». Требования охраны труда и техники безопасности – зачет;

Модуль 1. Технология изготовления сдобного дрожжевого теста – зачет;

Модуль 2. Формование жгутов – зачет.

Модуль 3. Техника плетения - зачет.

Модуль 4. Работа на оборудовании – зачет.

Итоговая аттестация проводится в форме экзамена.

По результатам любого из видов промежуточных и итоговых испытаний выставляются отметки по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

## **7. Составители программы**

Шешнищан И.Н., преподаватель, ГАПОУ ПО ПКСТПБ, эксперт с правом проведения регионального Чемпионата.