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

СОГЛАСОВАНО:
Руководитель предприятия
_____ / Бутыкова
«14» 12 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель
образовательной организации
_____ / Г.Ю. Пронькина
«14» 12 2023 г.

ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
Изделия из слоеного теста

Пенза, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ **4**

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **5**

3.ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ **8**

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ **10**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Цель реализации программы

Целью реализации дополнительной программы подготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующих знаний.

1.2 Планируемые результаты обучения

Формируемые компетенции:

Изготовление, презентация и продажа мучных изделий.

Слушатель, прошедший обучение по программе, должен знать:

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

требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

технологии изготовления слоеных видов теста, отделочных полуфабрикатов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;

должен уметь:

обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции;

производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах;

оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;

оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции;

должен овладеть навыками:

составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;

подготовки товарных отчетов по хлебобулочному производству;

оценки имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработки предложений по их оптимизации;

заказа и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.

1.3. Категория обучающихся

К освоению программы допускаются лица различного возраста, без предъявления требований к уровню образования.

1.4. Нормативно-правовые основы разработки программы

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2) Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);

3) Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

4) Профессиональный стандарт Пекарь (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н)

1.5. Трудоемкость обучения: 32 академических часа

1.6. Форма обучения

Форма обучения - очная.

1.7. Итоговая аттестация: профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, включающего проверку теоретических знаний (тестирование) и выполнение практической квалификационной работы.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

№ п/п	Наименование модуля (дисциплины)	Общая трудоемкость, (час.)	Всего аудиторных занятий, (час.)		Учебная практика, (час.)	Самостоятельная работа, (час.)	Дистанционное обучение, (час.)	Форма контроля
			Теоретические	Практические				
	Модуль 1 Слоеные изделия							
1.1	Технология изготовления слоеных изделий	**6**		**6**				
1.2	Технология изготовления датской слойки с начинкой	**6**		**6**				
1.3	Технология изготовления датской слойки с гастрономической начинкой	**6**		**6**				
1.4	Технология изготовления слоеных изделий с цветным тестом	**6**		**6**				
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 1	**2**	**2**					**зачет**
	Итого по модулю 1:	**26**						
	Итоговая аттестация	6	**1**	5				**Квалификационный экзамен**
	Всего:	**32**	3	29				

2.2. Календарный учебный график

Наименование разделов, дисциплин, модулей, практик	Всего часов (обязательных учебных)	
		В том числе практических
Модуль 1 Слоеные изделия		
1.1 Технология изготовления слоеных изделий	6	6
1.2 Технология изготовления датской слойки с начинкой	6	6
1.3 Технология изготовления датской слойки с гастрономической начинкой	6	6
1.4 Технология изготовления слоеных изделий с цветным тестом	6	6
ПА по модулю 1	2	
Квалификационный экзамен	6	5
Всего часов	**32**	**29**

2.3. Рабочие программы модулей (дисциплин)

Наименование модулей (дисциплин)	**Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика лабораторных работ, учебной практики, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы лабораторных работ, практических занятий (семинаров), самостоятельной работы, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы**
Модуль 1. Слоеные изделия	
Тема 1.1 Технология изготовления слоеных изделий (на примере круассанов)	
Практическая работа	Технология изготовления слоеного теста. Подготовка жира для слоения. Методы слоения теста. Разделка круассанов, расстойка, выпечка, оформление
Тема 1.2 Технология изготовления датской слойки с начинкой	
Практическая работа	Технология изготовления датской слойки. Замес слоеного теста. Подготовка жира для слоения. Слоения теста. Приготовление начинки для датской слойки, Формование датской слойки, расстойка выпечка. Оформление готовых изделий кремом, гелем.
Тема 1.3 Технология изготовления датской слойки с гастрономической начинкой	
Практическая работа	Технология изготовления датской слойки. Замес слоеного теста. Подготовка жира для слоения. Слоения теста. Приготовление гастрономической начинки. Формовка изделий
Тема 1.4 Технология изготовления слоеных изделий с цветным тестом	

Практическая работа	Технология изготовления слоеных изделий (круассанов, пан-шоколя). Замес слоеного теста. Подготовка жира для слоения. Слоения теста. Приготовление цветного теста, формовка изделий, выпечка изделий.
Используемые образовательные технологии	Объяснительно-иллюстративные технологии – технологии, при которых объяснение учебного материала сопровождается различными наглядными средствами, сочетая с интерактивными средствами в виде презентаций, флеш-анимации, учебных фильмов, инструкционно-технологических карт и т.д. Развивающие технологии личности и ее способностей, ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию; Технологии проблемного обучения- основанные на получении обучающими новых знаний при решении теоретических и практических задач в создающихся для этого проблемных ситуациях, включая такие этапы: осознание общей проблемной ситуации, ее анализ, формулировку конкретной проблемы, решение (выдвижение, обоснование гипотез, последовательную проверку их), проверку правильности решения.
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	Пучкова Л.И. Технология хлеба./ Л.И. Пучкова, Р.Д. Поландова, И.В.Матвеева - СПб.: ГИОРД, 2018.-559с. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник.-10-е.; переработанное и доп. / Под общей редакцией Л.И.Пучковой. - СПБ: Профессия, 2019.-416с. Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для СПО/ О.Г. Чижикова, Л.О. Коршенко.-2-е издание, испр. и доп.-М.: Издательство Юрайт, 2018.-199 с. - серия: Профессиональное образование. Хамельман Джеффри. Хлеб. Технология и рецептуры / Дж. Хамельман. - Пер.с англ.-2-е изд., перераб. и доп. - СПб.: Профессия, 2019.-544с. Электронные ресурсы: Технология и процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий | Lesaffre Как начать печь хлеб - (hlebomoli.ru)

3.ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение (далее – МТО) необходимо для проведения всех видов учебных занятий, промежуточной и итоговой аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	**Вид занятий**	**Наименование оборудования, программного обеспечения**
Аудитория Компьютерный класс	лекции	Компьютер ASUS VivoBooK17 Мультимедийный проектор EPSON EB-535W Интерактивная доска- CLASSIC Solution Флипчарт - офисный
Лаборатория «Хлебопечение»	лабораторные работы	Печь конвекционная с функцией пароувлажнения Шкаф расстоечный Противень алюминиевый Стол производственный разделочный Весы для простого взвешивания Плита индукционная Планетарный миксер Тестомес с фиксированной дежой, двухскоростной Стол - холодильник Стол с моечной ванной Смеситель для холодной и горячей воды Тележка-шпилька сварная, нерж. Презентационный стол Стеллаж сплошной разборный Пластиковые контейнеры Миска глубокая из нержавеющей стали Мусорная корзина Нож универсальный Поднос столовый Доски разделочные пластиковые, подставка металлическая Пластмассовый скребок Рукавица для пекарей с длинной манжетой Тазы пластиковые для пищевых продуктов Сотейник с крышкой Ложки столовые Совки для сыпучих продуктов Контейнер с крышкой Лопатки силиконовые Сито металлическое Ножницы Скалка

		Кисти пекарские из натуральной щетины Венчик Кружка мерная Столы Стулья Компьютер (ноутбук) Мультимедийное оборудование (доска, проектор) Принтер МФУ лазерный ч/б

3.2. Использование наглядных пособий и других учебных материалов при реализации программы

1.При реализации программы используются муляжи и натуральные образцы хлебобулочных изделий.

2. Мультимедийные презентации к лекционным и практическим занятиям.

3. Федеральная нормативно-правовая документация:

ГОСТ 31805-2018. Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия

ГОСТ Р 58233-2018. Хлеб из пшеничной муки. Технические условия

ГОСТ 26574-2017. Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 7045-2017. Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

4. Локальная нормативно-правовая документация:

Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам ПО и ДПО

Положение о порядке и организации проведения квалификационного экзамена как формы итоговой аттестации по основным программам ПО.

Комплект практических заданий и заданий для промежуточной и итоговой аттестации.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации педагогических кадров:

К реализации программы привлекается лица, имеющие:

-среднее профессиональное и/или высшее образование, направление которого соответствует профилю программы;

- опыт решения практических задач по тематике программы;

-опыт профессиональной деятельности в системе дополнительного профессионального образования в качестве преподавателя.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме промежуточной и итоговой аттестации обучающихся.

Формой проведения промежуточной аттестации слушателей является зачет.

Оценка качества освоения программы осуществляется итоговой аттестационной комиссией в виде квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

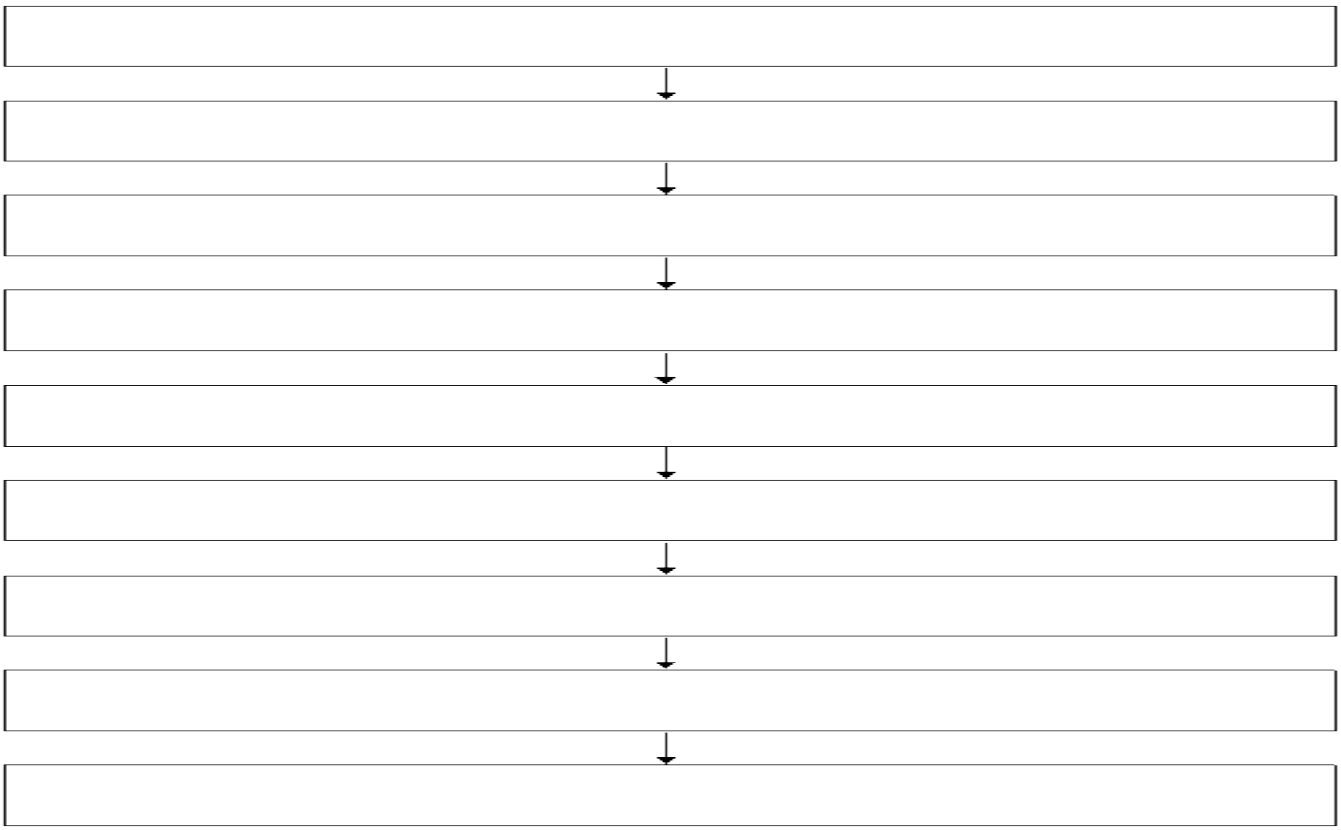
Задания для промежуточной аттестации:

Тест по модулю «Слоеные изделия»
Часть 1

1.В слоёном тесте наружные слои:
_____, а внутренние _____
2. Для улучшения качества клейковины при приготовлении слоёного теста,
добавляют…а) пищевую соду; б) аммоний; в) пищевую кислоту; г) виноградный сок.
3. Слоёное тесто, готовят в помещении при температуре не выше:
а) 15 градусов; б) 20 градусов; в) 25 градусов; г) 30 градусов.
4. Приготовление теста состоит из следующих операций:_____
_____ _____
5. Перечислите сырьё, для замеса теста
_____
_____
_____
6. Какой % муки от всей массы оставляют на подпыл
а) 5%; б) 7%; в) 10%; г) 12%.
7. Какой % муки от всей массы, оставляют для подготовки масла
а) 5%; б) 7%; в) 10%; г) 12%.
8. Цель добавления муки при подготовке масла
_____
9. Температура охлаждённого теста?
а) 10-12 градусов; б) 12-14 градусов; в) 14-16 градусов; г) 16-18 градусов.
10. Количество слоёв, получившихся при слоеобразовании
а) 256; б) 255; в) 254; г) 253
11. Для приготовления слоёного теста используют…….
а) масло сливочное; б) масло растительное; в) жир животный; г) масло оливковое.
12. Объясните причину, если слоёный полуфабрикат деформирован (сжат)
_____
_____
13. При приготовлении изделия «ушки слоёные» используют…
а) сахар; б) мак; в) миндаль; г) корица.
14. Температура выпечки слоёного теста…
а) 100-110 градусов; б) 130-150 градусов; в) 200-220 градусов; г) 240-250 градусов.
15. При приготовлении изделия «языки слоёные» в качестве посыпки используют…
а) сахар; б) мак; в) миндаль; г) корица.

Часть 2

Составить схему последовательного выполнения технологических операций «Приготовление слоеного теста»



Задания для проведения итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена
Часть А. Проверка теоретических знаний (тест)

Перечень заданий теоретической части квалификационного экзамена

1. К органолептическим показателям хлеба относят:
○ Вкус
○ Внешний вид
○ Влажность
○ Состояние корки
2. Спелое тесто – это…
○ Кусок теста из пшеничной муки, которое сохранили от прошлого замеса и добавили в следующий замес
○ Перекисший кусок теста
○ Опара
3. Пулиш – это…
○ Жидкая опара в соотношении муки и воды 1:1
○ Густая опара в соотношении муки и воды 3:1
○ Притвор
4. Притвор (откид) – это…
○ Пулиш ○ Спелое тесто ○ Бига
5. Бига – это…
○ Густая опара ○ Спелое тесто ○ Холодная опара
6. Для чего просеивают муку?
○ Для насыщения ее кислородом
○ Для удаления сорной примеси и металлопримесей
○ Для удаления комочков
○ Все ответы верны
7. По каким критериям оценивается качество готовых изделий?
○ Органолептическим показателям
○ Физикохимическим показателям
○ Микробиологическим показателям
○ Все ответы верны
8. При производстве хлеба на закваске закваску добавляют в…
○ Тесто ○ Опару ○ В водную эмульсию ○ Нет правильных ответов
9. Чем отличается опарный способ приготовления от безопарного?
○ Добавлением дрожжей
○ Приготовлением опары
○ Жидкой консистенцией теста
10. Как подготавливают дрожжи?
○ Разводят их в воде
○ Не подготавливают
○ Растирают с мукой
○ Все ответы верны
11. Сколько длится окончательная расстойка багетов?
○ 2 часа ○ 45 минут ○ 1-1,5 часа
12. Какая ткань используется для формования багетов?
○ Хлопок ○ Шелк ○ Лен ○ Лавсан
13. Чем отличается багет от хлеба?
○ Пористостью
○ Способом выпечки
○ Типом муки

○ Все ответы верны
○ Нет правильных ответов
14. Сколько надрезов делают на классических багетах?
○ 3 ○ 4 ○ 5 ○ Не делают надрезов
15. Способы выпечки хлеба?
○ Формовой и подовый ○ В ротангах ○На ткани ○ Нет правильного ответа
16. Температура выпечки сдобных изделий?
○ 160-170°С ○ 180-200°С ○ 230-250°С
17. Какой вид брожения предпочтительнее для сдобного вида теста?
○ Холодный ○ Теплый ○ Брожение не производится
18. Какие бывают способы разрыхления?
○ Биологический
○ Механический, химический и биологический
○ Химический и механический
19. Какое количество времени длится предварительная расстойка у плетеных изделий?
○ 1 час ○ 1,5 часа ○ 5 минут ○ 30 минут
20. Что входит в состав яичной смазки?
○ Яйцо, соль и/или сахар
○ Желток, соль и/или сахар
○ Яйцо, молоко, соль и/или сахар
○ Все ответы правильные
21. При каких параметрах происходит окончательная расстойка плетеных изделий?
○ 32-34°С ○ 24-26°С ○ 37-40°С
22. В какой печи происходит выпечка плетеных изделий и при каких параметрах?
○ В подовых печах при температуре верхние тены 190 и нижные тены 180
○ В конвекционной печи при температуре 190
○ Оба ответы верны
○ Нет правильного ответа
23. Температура выпеченного изделия составляет…
○ 93-95°С ○ 96-97°С ○ 99-100°С
24. Какие способы разрыхления используют в слоеном тесте?
○ Химический/механический
○ С помощью слоения маслом
○ При помощи углекислого газа, образованного дрожжами
25. Какое тесто используют для слоения?
○ Опарное и безопарное ○ Только опарное ○ Только безопарное
26. Температура теста и масла в слоеном тесте должна быть…
○ 25°С ○ 20-22°С ○ 14-16°С
27. Если в рецептуру слоеного теста входит много сахара, то его часть кладут в…
○ Тесто и масло ○ Весь сахар в тесто ○ Весь сахар в масло
28. Перед слоением теста масло…
○ Натирают на терке и взбивают
○ Взбивают
○ Размягчают
○ Все ответы верные
29. Как подготавливают яйца?
○ Промывают, обсушивают, разбивают и процеживают
○ Разбивают и процеживают
○ Промывают и разбивают
30. Для чего необходима предварительная расстойка?
○ Для ослабления напряжения клейковины

- Для восстановления структуры
- Для образования корочки на поверхности тестовой заготовки

Ключ к тесту

1 Вкус, внешний вид, состояние корки
2 Кусок теста из пшеничной муки, которое сохранили от прошлого замеса и добавили в следующий замес
3 Жидкая опара в соотношении муки и воды 1:1
4 Спелое тесто
5 Густая опара
6 Все ответы верны
7 Все ответы верны
8 Опару
9 Приготовлением опары
10 Разводят их в воде, растирают с мукой
11 1-1,5 часа
12 Лен,хлопок
13 Пористостью
14 5
15 Формовой и подовый
16 180-200°С
17 Холодный
18 Механический, химический и биологический
19 30 минут
20 Все ответы правильные
21 24-26°С
22 Оба ответы верны
23 96-97°С
24 С помощью слоения маслом
25 Опарное и безопарное
26 14-16°С
27 Тесто и масло
28 Размягчают
29 Промывают, обсушивают, разбивают и процеживают
30 Для ослабления напряжения клейковины

Показатели оценки результата
«5» - 1-2 ошибок
«4» - 3-4 ошибки
«3» - 5-6 ошибок
«2» - более 6 ошибок

Перечень заданий практической части квалификационного экзамена

Практическая квалификационная работа

Номер и краткое содержание задания	Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)
Часть Б. Организуйте рабочее место для приготовления «Слоеных изделий»	-Форма чистая, профессиональная, соответствующая нормам ТБ; - Внешний вид соответствует требованиям правил техники безопасности и личной гигиены; - Проверка работы оборудования (тестомеса, печи, расстойки, плиты, миксера, тестораскаточной машины; - Санитарная обработка (столы, весы тестомес); - Подготовка к замесу ингредиентов.
Часть В. Разработать рецептуру на «Слойку датскую с начинкой внесенной после выпечки»	Представлена унифицированная рецептура - Представлена производственная рецептура - произведен расчет выхода полуфабриката - указана масса тестовой заготовки - указан технологический процесс
Часть Г. Приготовить слоеное изделие согласно заданию	- Замес и контроль смешивания(1 и 2скорости); - Контроль температуры теста; - Определение готовности теста; - Правильность слоения теста; - Скорость взвешивания, аккуратность; - Целевое использование инвентаря; - Работа с досками по ХАССП; - Соблюдение рецептуры; - Форма изделий готовых одинаковая; - рецептура соответствует заданию

Количество вариантов заданий для экзаменующихся:
Часть А 5 вариантов (выполняется в учебной аудитории)
Часть Б 2 варианта
Часть В 2 варианта
Часть Г 2 варианта
Время выполнения каждого задания:
Часть А - 1 часа
Часть Б, В, Г – 300 мин (5 час).
Условия выполнения заданий
Части А - выполняется в учебной аудитории. Предоставляются столы, стулья, тесты.
Части Б, В, Г. Выполняется на экзамене в учебной мастерской колледжа «Хлебопечение». Оборудование предоставляется.
Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности, санитарии и гигиене в учебной мастерской «Хлебопечение».
Рекомендации по проведению оценки:
1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся и показателями оценки.
2. Создайте доброжелательную обстановку, но не вмешивайтесь в ход выполнения задания.

Критерии оценки

Оценка	Критерии
5 баллов	Задание выполнено без нарушений норм санитарии и гигиены, правил ТБ. Отсутствуют замечания по организации рабочего места. Отсутствует нарушение технологического процесса приготовления слоеных изделий Обучающийся продемонстрировал хорошие практические навыки.
4 балла	Задание выполнено без нарушений норм санитарии и гигиены, правил ТБ. Незначительные замечания по организации рабочего места. Отсутствует нарушение технологического процесса приготовления слоеных изделий. Обучающийся продемонстрировал хорошие практические навыки, но имеются незначительные замечания.
3 балла	Задание выполнено без нарушений норм санитарии и гигиены, правил ТБ. Существенные замечания по организации рабочего места. Имеются нарушения технологического процесса приготовления слоеных изделий. Обучающийся продемонстрировал удовлетворительные практические навыки.
2 балла	Допущены нарушены нормы санитарии и гигиены, правила ТБ. Неправильная организации рабочего места. Нарушен технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий. Обучающийся продемонстрировал отсутствие практических навыки.

5. РУКОВОДИТЕЛЬ И СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Автор(ы)/составители:
Шешницан Ирина Николаевна, канд. с.-х.- наук, преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ