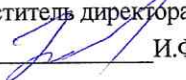


Министерство образования и науки Пермского края
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ПЕРМСКИЙ ТЕХНИКУМ
 ПРОМЫШЛЕННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
 им.Б.Г.ИЗГАГИНА»**

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора

 И.Ф.Гилязов

«30» 08 2021 г.



УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации
 «Пекарь»

Цель: Повышение квалификации

Категория слушателей: Все желающие

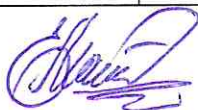
Срок обучения: 64 часа (8 месяцев)

Форма обучения: Очная

	Темы	Количество часов			
		Всего	Лекционные занятия	Практические занятия	Контроль
Модуль 1. Оборудование и основы технологии хлебопекарного производства					
1.	Введение в предметное пространство		0,5		
2.	Оборудование хлебопекарных предприятий		1		
3.	Качество и безопасность сырья		0,5		
4.	Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий		1		
Модуль 2. Приготовление теста					
Раздел 1. Ассортимент хлебобулочных, мучных изделий: основные определения		17	16		1
5.	Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом		4		
6.	Приготовление слоёного теста		2		
7.	Приготовление заварного теста		2		
8.	Приготовление бисквитного теста		2		

9.	Приготовление песочного теста		2		
10.	Приготовление пресного теста		2		
11.	Приготовление сдобного теста		2		
Модуль 3. Разделка теста					
Раздел 1. Деление, формование, окончательная расстойка тестовых заготовок		6	5		1
12.	Деление теста на куски в ручную и тестоделителем, округление тестовых заготовок, предварительная расстойка.		1		
13.	Окончательное формование тестовых заготовок		1		
14.	Разделка теста для хлеба и хлебобулочных изделий		1		
15.	Подготовка песочного полуфабриката к разделке		1		
16.	Подготовка слоёного полуфабриката к разделке		1		
Модуль 4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий					
Раздел 1. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий, приготовление отделочных полуфабрикатов		7	6		1
17.	Технология выпекания хлеба		1		
18.	Технология выпекания хлебобулочных изделий, режимы выпечки		1		
19.	Упек и факторы влияющие на припек		0,5		
20.	Определение готовности выпекаемых изделий		0,5		
21.	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов		2		
22.	Технология отделки хлебобулочных изделий		1		
Модуль 5. Выпечка хлебобулочных и мучных изделий					
23.	Приготовление изделий из дрожжевого теста			8	
24.	Приготовление изделий из песочного теста			4	
25.	Приготовление изделий из слоёного теста			4	
26.	Приготовление изделий из бисквитного теста			4	
27.	Приготовление изделий из заварного теста			4	
28.	Приготовление изделий из сдобного теста			4	
Итоговая аттестация (защита работы)					3
ИТОГО:		64	30	28	6

Составил



Е.Ю.Матвеева

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ПЕРМСКИЙ ТЕХНИКУМ
ПРОМЫШЛЕННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
ИМ.Б.Г.ИЗГАГИНА»**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к дополнительной профессиональной программе повышения квалификации
по курсу «Пекарь»

**ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
ПРОГРАММЫ**

1 Нормативно-правовые основы разработки программы

1.1. Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012;
- Устав ГБПОУ «ПТПИТ»
- Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 799 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29657).
- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н)

1.2. **Цель** дополнительного образования – приобретение дополнительных знаний, умений профессиональной деятельности по данному направлению.

2 Нормативный срок освоения

- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними

Уметь:

- Применять полученные знания при производстве хлебобулочных и мучных изделий
- Пользоваться технологической документацией на хлебобулочные и мучные изделия

Владеть:

- Технологией приготовления хлебобулочных и мучных изделий различного вида

4. Требования к условиям реализации дополнительной профессиональной программы

Включают требования к психолого-педагогическим, кадровым, материально-техническим и финансовым условиям реализации Программы, а также к развивающей предметно-пространственной среде.

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами. Содержание данного курса представлено в локальной сети ГБПОУ «ПТПИТ».

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню дисциплин и практик программы.

квалификации на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение по курсу «Пекарь». По итогам защиты выставляются оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно». В случае неудовлетворительной оценки назначается повторная итоговая аттестация через месяц. Обучающимся, не сдавшим итоговую аттестацию, выдается справка об обучении установленного образца.

Заместитель директора



И.Ф.Гилязов

Министерство образования и науки пермского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский техникум промышленных и информационных технологий
им.Б.Г.Изгагина»
Дополнительная профессиональная программа

**Дополнительная профессиональная программа повышения
квалификации по курсу**

«Пекарь»

Г. Пермь
2021 г.

Оглавление

1	ПАСПОРТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ.....	4
1.1	Область применения программы:	4
1.2	Цели и задачи программы:	5
1.3	Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:.....	6
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
2.1	Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.	7
2.2	Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
3.1	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	9
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.1	Текущий контроль:	10
4.2	Итоговый контроль:.....	11

- Профессионального стандарта 33.014 Пекарь (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н)
- приказа Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 года № 499 от об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам

1.2 Цели и задачи программы:

Целью курса является сформировать у обучающихся профессиональные компетенции, необходимые для выполнения нового вида профессиональной деятельности в области выполнения работ по изготовлению хлебобулочных и мучных изделий

В результате освоения курса слушатель должен обладать следующими профессиональными компетенциями

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 02. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 3. Организовывать собственную деятельность выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач оценивать их эффективность и качество

ПК1 Приготавливать тесто различными способами согласно технологической документации.

ПК2 . Производить деление теста на куски вручную

ПК3 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК4 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК5 Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Виды учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
Лекционные занятия (включая промежуточную аттестацию)	33
Практические работы	28
Итоговая аттестация	3

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

	Темы	Количество часов			
		Всего	Лекционные занятия	Практические занятия	Контроль
Модуль 1. Оборудование и основы технологии хлебопекарного производства					
1.	Введение в предметное пространство		0,5		
2.	Оборудование хлебопекарных предприятий		1		
3.	Качество и безопасность сырья		0,5		
4.	Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий		1		
Модуль 2. Приготовление теста					
Раздел 1. Ассортимент хлебобулочных, мучных изделий: основные определения		17	16		1
5.	Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом		4		
6.	Приготовление слоёного теста		2		
7.	Приготовление заварного теста		2		
8.	Приготовление бисквитного теста		2		
9.	Приготовление песочного теста		2		

	Темы	Количество часов			
		Всего	Лекционные занятия	Практические занятия	Контроль
	бисквитного теста				
27.	Приготовление изделий из заварного теста			4	
28.	Приготовление изделий из сдобного теста			4	
	Итоговая аттестация (защита работы)				3
	ИТОГО:	64	30	28	6

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы курса предполагает наличие учебных кабинетов:

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинета:

- учебная доска;
- стол преподавателя;
- столы учебные;
- стулья;
- информационные стенды;
- комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения:

компьютер и проектор.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест в кулинарном цехе:

- оборудование механическое, тепловое, холодильное;
- оборудование не механическое (столы производственные, ванны моечные, контейнеры);

4.2 Итоговый контроль:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК1 Приготавливать тесто различными способами согласно технологической документации. ПК2 . Производить деление теста на куски вручную ПК3 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. ПК4 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. ПК5 Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий	Итоговая аттестация в форме практического выполнения задания

Разработчик:  /Матвеева Е.Ю./