

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кособродский профессиональный техникум»

Утверждаю:
Вр.и.о.директора ГБПОУ «Кособродский
профессиональный техникум»
С.В.Фаркова
« 29 » октября 2025 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«Инновационные технологии и ассортимент хлебопекарного
производства»**

2025 г.

Дополнительная профессиональная образовательная программа повышения квалификации «Инновационные технологии и ассортимент хлебопекарного производства» (далее программа), разработана на основе на основе профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кособродский профессиональный техникум»

Разработчики: Макарова Наталья Сергеевна, преподаватель предметов профессионального цикла ГБПОУ «Кособродский профессиональный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	4
2	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	5
3	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ	5
4	УЧЕБНЫЙ ПЛАН	6
5	УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	7
6	КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК (ПОРЯДОК ОСВОЕНИЯ МОДУЛЕЙ, РАЗДЕДОВ, ДИСЦИПЛИН)	8
7	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.	9
8	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ	10
9	ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Наименование программы	Инновационные технологии и ассортимент хлебопекарного производства
Тип образовательной программы	Повышения квалификации
Объем часов всего в т.ч. теоретических в т.ч. практических в т.ч. итоговая аттестация	36 часов 12 часов (33%) 18 часов (50%) 6 часов (17%)
Продолжительность обучения (дней)	6 дней
Форма освоения программы	Очная
Категория обучающихся	Пекарь. Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
Требования к уровню образования слушателей	Среднее профессиональное образование
Программа разработана на основе профессионального стандарта, квалификационной характеристики	33.014 «Пекарь» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н);
Форма итоговой аттестации слушателей	Изготовление изделия хлебопекарного производства по одной из технологий
Шкала оценок слушателей в ходе их аттестации	Зачтено, не зачтено
Итоговый документ после освоения программы	Удостоверение о повышении квалификации

2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Цели реализации программы

Программа повышения квалификации направлена на обучение лиц, имеющих среднее профессиональное образование, различного возраста для совершенствования компетенций, необходимых для профессиональной деятельности, в рамках имеющейся квалификации, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно- программными и иными профессиональными средствами.

Характеристика новой компетенции, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации и разработана в соответствии с: профессиональным стандартом 33.014 «Пекарь» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н); спецификацией стандарта компетенции «Хлебопечение». Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы – удостоверение о повышении квалификации.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

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

3-1 Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления булочной продукции разнообразного ассортимента

3-2 Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента хлебобулочного производства

3-3 Специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции

3-4 Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции

уметь:

У-1 Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе

У-2 Применять различные способы замесов

- У-3 Определять дефекты теста
- У-4 Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции
- У-5 Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе
- У-6 Соблюдать технологии выпечки сдобных булочных изделий и праздничного хлеба
- У-7 Соблюдать технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
- У-8 Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции
- У-9 Подготовить и правильно использовать инструменты и оборудование
- У-10 Работать эффективно и аккуратно, внимательно относиться рабочему месту и коллегам.

4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Наименование разделов	Всего, академических часов	В том числе			Итоговый контроль
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	
1	2	3	4	5	6	7
1	Раздел 1 Инновационные технологии в хлебобулочной индустрии	12	4	–	8	–
2	Раздел 2 Новшества в ассортименте хлебобулочных изделий	18	8	–	10	–
3	Итоговая аттестация	6	–	–	–	6
	Итого	36	12	–	18	6

5. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/знания/ГД
1	2	3	4	5
1	Раздел 1 Инновационные технологии в хлебобулочной индустрии			
1.1	Тема 1.1. Использование тестораскаточной машины для слоеных изделий	Содержание Принцип действия и техника безопасности при работе на тестораскаточной машине Применение оборудования для изготовления круассанов, датской слойки Особенности работы на тестораскаточной машине	2	3-1 – 3-4
		Лабораторное занятие 1. Приготовление круассанов Приготовление датской слойки	8	У-1 – У-10
1.2	Тема 1.2. Использование шкафа шоковой заморозки	Содержание Принцип действия и техника безопасности при обслуживании шкафа шоковой заморозки Применение данного оборудования в хлебобулочной промышленности	2	3-1 – 3-4
2	Раздел 2 Новшества в ассортименте хлебобулочных изделий			
2.1	Тема 2.1. Закуски из слоёного теста	Содержание Маффины из слоёного теста	4	3-1 – 3-4
		Лабораторное занятие 3. Приготовление Маффины из слоёного теста с ветчиной и сыром	4	У-1 – У-10
2.2	Тема 2.2. Приготовление	Содержание Применение шкафа шоковой заморозки при приготовлении брецелей	4	3-1 – 3-4

	Брецель	Лабораторное занятие 4. Приготовление Брецель	6	У-1 – У-10
Итоговая аттестация		Зачет	6	
	Итого		36	

6. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК (ПОРЯДОК ОСВОЕНИЯ МОДУЛЕЙ, РАЗДЕЛОВ, ДИСЦИПЛИН)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля
1 день	Раздел 1
2 день	Раздел 1
3 день	Раздел 2
4 день	Раздел 2
5 день	Раздел 2
6 день	Итоговая аттестация: зачет

* Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.

7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Кабинет «Технологии производства хлебобулочных изделий»	Теоретическ ие занятия	Учебные столы, стулья, класная доска, шкафы – Плакаты, схемы, учебные видеофильмы. Иллюстрации, дидактический материал. Интерактивный комплект оборудования. Индивидуальные планшеты.
Учебный кондитерский цех	Практически е занятия	Оборудование учебного кондитерского цеха: весы настольные электронные, весы напольные. шкаф холодильный, шкаф морозильный тестомес, взбивальная машина, миксер; мясорубка; жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, микроволновая печь; стеллаж; полки; производственный стол; моечная ванна; производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками полка или шкаф для специй, эссенций, красителей; кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчики; лопатки; сито, скребок пластиковый, скребок металлический, мерный инвентарь,

		<p>набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой), набор мерных ложек, ножи, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора; скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников кондитерские листы, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъёмные формы для тортов, пирогов; формы для саваренов; трафареты для нанесения рисунка; нож пила (300 мм), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики; трафареты, кисти силиконовые; силиконовые коврики для выпекания, прихватки, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг, делитель торта, подносы; подложки для тортов (деревянные); подставки для тортов вращающиеся, бумага пергаментная, кондитерские мешки полимерные (одноразовые)</p>
<p>Учебный кондитерский цех</p>	<p>Итоговая аттестация</p>	<p>Оборудование учебного кондитерского цеха: весы настольные электронные, весы напольные. шкаф холодильный, шкаф морозильный тестомес, взбивальная машина, миксер; мясорубка; жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, микроволновая печь; стеллаж; полки; производственный стол; моечная ванна; производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками полка или шкаф для специй, эссенций, красителей; кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчики; лопатки; сито, скребок пластиковый, скребок металлический, мерный инвентарь, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой), набор мерных ложек, ножи, совки для сыпучих</p>

		<p>продуктов, корзина для мусора; скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников кондитерские листы, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъёмные формы для тортов, пирогов; формы для саваренов; трафареты для нанесения рисунка; нож пила (300 мм), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики; трафареты, кисти силиконовые; силиконовые коврики для выпекания, прихватки, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг, делитель торта, подносы; подложки для тортов (деревянные); подставки для тортов вращающиеся, бумага пергаментная, кондитерские мешки полимерные (одноразовые)</p>
--	--	--

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М: «Академия», 2016.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – Москва: «Академия», 2015
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник для студентов СПО. – М: «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства. – СПб.: Береста, 2003.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: «Академия», 2012.- 160с.
3. Хромеев В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. – М.: Академия, 2015.

Электронные ресурсы:

1. Национальный стандарт РФ Мука пшеничная - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-52189-2003> (дата обращения 01.11.2019г.).
2. Национальный стандарт РФ Соль пищевая. Общие технические

условия – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200159300> (дата обращения 29.09.2019г.).

3. Межгосударственный стандарт Сахар белый. Технические условия – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200123909> (дата обращения 29.09.2019г.).

4. Национальный стандарт РФ Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54731-2011> (дата обращения 29.09.2019г.).

5. Как сделать булочки красивой формы из дрожжевого, слоеного и слоеного теста. Режим доступа: <https://notefood.ru/retsepty-blyud/vyrechka/kak-sdelat-bulochki-krasivoj-formy.html> (дата обращения 02.11.2019г.).

6. Формы булочек из дрожжевого теста. Режим доступа: <https://dom-desertov.ru/osnovy-desertov/formy-bulochek-kak-sformirovat-bulochki/> (дата обращения 02.11.2019).

9. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем разделов программы и проводится в форме зачета. По результатам итоговой аттестации выставляются отметки по двухбалльной шкале:

«зачтено», «не зачтено».

Типовое задание для зачета

Для выполнения практического задания необходимо:

Приготовить по заданию:

Приготовление круассанов

Приготовление датской

слойки Маффины из

слоёного теста

Приготовление Маффины из слоёного теста с ветчиной и сыром

Приготовление Брецель

1. Место выполнения задания ГБПОУ «Кособродский профессиональный техникум «Учебный кондитерский цех»

2. Максимальное время выполнения задания: 6 часов

Критерии оценки практического задания

Критерии	Кол-во баллов	Баллы слушателя
Подготовка инструментов и оборудования	1	
Знание основ работы с сырьём	1	
Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ	1	
Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии	1	
Соблюдение технологического процесса	2	
Соблюдение рецептуры	1,5	
Техника формовки	2	
Внешний вид и общее впечатление (изделия имеют идеальный внешний вид, привлекательный цвет корочки)	1	
Количество отходов	0,5	
Время изготовления	1	
Применение рабочих техник	1	
Вкус и текстура (вкус и аромат изделия хорошо сбалансирован,	2	
структура мякиша изделия равномерная, корка изделия тонкая)		
Вес	0,5	
Финальная обработка, украшение	0,5	
Всего	16	

«зачтено»	7-16 баллов
«не зачтено»	Менее 7 баллов