

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГАПОУ НСО
 «Новосибирский колледж
 питания и сервиса»
 Д.С. Федосеева
 «16» 2023г.

Учебный план дополнительной профессиональной программы (повышения квалификации) по профессии 16472 «Пекарь»

Программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Количество часов на освоения программы: 16.

Слушатели по завершению обучения будут

знать:

- Технологии приготовления хлебобулочной, кондитерских изделий;
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении продукции, условиям их хранения;
- Виды теста и его использование;
- Ассортимент изделий из разных видов теста;
- Принципы и приемы презентации продукции потребителям;

уметь:

- Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления продукции;
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства продукции.

Календарно-тематический план:

№	Наименование модулей	Всего, ак.час.	В том числе			Форма контроля
			лекции и	практ. занятия	промежут. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Модуль 1. Требования охраны труда и техники безопасности	1	1	-	-	-
2.	Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	1	1	-	-	-
3.	Модуль 3. Хлеб и хлебобулочные изделия	4	2	2	-	-
4.	Модуль 4. Сдобные изделия	4	2	2	-	-
5.	Модуль 5. Кондитерские изделия	4	2	2	-	-

6.	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	2	-	-	-	-
	ИТОГО:	16	8	6		

Модуль 1. Требования охраны труда и техники безопасности

Тема: Требования охраны труда и техники безопасности.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятия: правовые мероприятия по охране труда, социально-экономические мероприятия по охране труда, организационно-технические мероприятия по охране труда, санитарно-гигиенические мероприятия, лечебно-профилактические, реабилитационные. Нормативные акты охраны труда. Специфические требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды.

Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере.

Лекция. Рассмотрение современных технологий в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.

Модуль 3. Хлеб и хлебобулочные изделия

Практическое занятие. Технология изготовления хлеба на выброженных дрожжевых полуфабрикатах (деревенский хлеб, цельнозерновой хлеб, и другое). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка.

Лекция. Хлебные булочки. Технология изготовления хлебных булочек из разных видов сырья.

Модуль 4. Сдобные изделия

Лекция. Технология изготовления плетеных изделий. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Различные техники плетения, из разного количества жгутов.

Сложные техники плетения из большого количества жгутов.

Практическое занятие. Технология изготовления сложных плетеных изделий из большого количества жгутов. Формование, расстойка, выпечка.

Модуль 5. Кондитерские изделия

Лекция. Технология приготовления кондитерских изделий.

Практическое занятие. Приготовление различного ассортимента кондитерских изделий.

Ассортимент сдобных изделий

1. Булочка с корицей и изюмом;
2. Булочка с заварным кремом;
3. Булочка с маком;
4. Ватрушка «Лакомка» с фруктовой/ягодной начинкой;
5. Ватрушка «Лакомка» с творожной начинкой;
6. Булочка «Мелочь» с творожной начинкой;
7. Ромовая баба.

Ассортимент кондитерских изделий

1. Сочень с творогом;
2. Сочень с вишневой начинкой;
3. Печенье «Переменка»;
4. Маффин ванильный.

Ассортимент кондитерских изделий (кексы, маффины)

1. Кекс морковный;
2. Кекс пряный с вишней;
3. Кекс мраморный.

Ассортимент кондитерских изделий (печенье)

1. Печенье «Нежное»;
2. Печенье «Восточные истории».

Ассортимент кондитерских изделий (нарезные пирожные)

1. Коврижка пряная;
2. Имбирный капучино;
3. Молочный ломтик;

Ассортимент кондитерских изделий (десерты)

1. Манго-малина;
2. Сникерс;
3. Абрикосовый мираж.