

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
НОВОКУЙБЫШЕВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

---

446200, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Успенского, 2. Телефон: 8 (84635) 6-60-35, 6-42-54

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного автономного  
профессионального образовательного  
учреждения Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-  
технологический колледж»

 В.М. Земалиндинова

01 декабря 2022 года



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**(дополнительная профессиональная программа**

**повышения квалификации)**

**«Практика и методика подготовки студентов**

**к демонстрационному экзамену по компетенции «Хлебопечение»**

**(для преподавателей)**

г. Новокуйбышевск  
Самарской области

**Рабочая программа (дополнительная профессиональная программа повышения квалификации) «Методика и практика подготовки студентов к демонстрационному экзамену по компетенции «Хлебопечение»**

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013 г. № 499;
- Профессионального стандарта «Пекарь» №557, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н;
- Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам и основным программам профессионального обучения;
- Спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»;
- Требований заказчиков программы.

**Руководитель МЦПК:**

Баннова Наталья Викторовна

**Составители программы:**

Москаева Наталья Валерьяновна, преподаватель;

**Рецензенты программы:**

Макарова Ольга Степановна, заместитель директора;

Свириденко Людмила Павловна, старший методист.

**ПАСПОРТ**  
**дополнительной профессиональной программы**  
**повышения квалификации**  
**«Методика и практика подготовки студентов**  
**к демонстрационному экзамену по компетенции «Хлебопечение»**

<b>Место разработки</b>	государственное автономное профессиональное учреждение Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»
<b>Вид программы</b>	Дополнительная профессиональная программа
<b>Подвид программы</b>	Повышение квалификации
<b>Целевая группа</b>	Преподаватели
<b>Объем программы</b>	16 академических часов
<b>Сроки обучения</b>	3 дня
<b>Форма обучения</b>	Очная, осно-заочная
<b>Требования к уровню образования</b>	Не ниже уровня СПО
<b>Аннотация</b>	<p>Программа предназначена для преподавателей, которые непосредственно принимают участие в подготовке студентов к сдаче демонстрационного экзамена по компетенции «Хлебопечение». Участие в данном процессе – это возможность профессионального совершенствования мастерства преподавателя.</p> <p>Занятия в основном имеют практикоориентированный характер. Слушатели под руководством наставника участвуют в процессе приобретения опыта в области организации подготовки и проведения ДЭ, тренируются в оценке уровня подготовки студентов.</p> <p>Практические занятия проводятся в форме активного мастер-класса. Слушатели под руководством мастера-наставника участвуют в процессе приготовления хлебобулочных изделий. Занятие сопровождается профессиональным комментарием, что позволяет слушателям в активной форме освоить новые знания.</p> <p>В результате успешного освоения программы слушатели овладеют навыками в области подготовки студентов к ДЭ по компетенции «Хлебопечение» и освоят навыки экспертной оценки. В целом, участие в программе поможет проанализировать развивающий потенциал студентов и выявить наиболее способных участников.</p>
<b>Форма итоговой аттестации</b>	Зачет
<b>Документ об окончании</b>	Удостоверение о повышении квалификации установленного образца
<b>Стоимость программы для физических лиц</b>	3 000,00 рублей

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана в рамках национального проекта «Образование». Программа направлена на:

- удовлетворение индивидуальных потребностей слушателей в освоении практических навыков в области подготовки студентов к демонстрационному экзамену по компетенции «Хлебопечение»;
- создание и обеспечение условий для личностного и профессионального роста слушателей, приобретения и/или совершенствования профессиональных компетенций.

### **Цель реализации программы**

Создание и обеспечение условий для овладения слушателями методики и практики подготовки студентов к демонстрационному экзамену по компетенции «Хлебопечение» и техники оценивания результатов.

### **Базовые знания и навыки**

К моменту запуска программы слушатель должен владеть набором базовых знаний и практических навыков в образовательной сфере, а именно:

слушатель должен знать (иметь элементарное представление):

- принципы, методику и практику преподавания пекарского дела;
- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

слушатель должен уметь:

- пользоваться нормативными и законодательными документами в области образовательной деятельности;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве хлебобулочных изделий;
- использовать по назначению кухонный и пекарский инвентарь и посуду;
- готовить хлебобулочные изделия.

### **Планируемые результаты обучения**

В результате освоения программы слушатели приобретают необходимые знания, умения и практические навыки подготовки студентов к демонстрационному экзамену, а именно:

слушатель должен знать:

- нормативные документы, регулирующие деятельность предприятий индустрии питания, специализирующихся на выпечке хлебобулочных изделий;

- теоретические основы подготовки студентов к демонстрационному экзамену по компетенции «Хлебопечение»;
- спецификацию стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение».
- базовые принципы оценивания демонстрационного экзамена;
- правила безопасного поведения в лаборатории «Хлебопечение»;
- пищевые характеристики продуктов, используемых в приготовлении мучных изделий;
- основы технологии приготовления «Хлебобулочных изделий».

**слушатель должен уметь:**

- применять приемы и методы подготовки студентов к демонстрационному экзамену по компетенции «Хлебопечение»;
- составлять программу подготовки студентов к демонстрационному экзамену по компетенции «Хлебопечение»;
- организовывать процесс подготовки студентов к демонстрационному экзамену по компетенции «Хлебопечение».
- пользоваться инвентарем и оборудованием необходимым для приготовления хлебобулочных изделий;
- работать с нормативно-технологической документацией;
- осуществлять приготовление хлебобулочных изделий с соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил безопасности труда по стандартам WSR.

**Итоговая аттестация**

Стартовая аттестация: проводится в форме анкетирования с целью выявления уровня владения базовыми навыками.

Промежуточная аттестация: по результатам выполнения практических заданий.

Итоговая аттестация: проводится в форме демонстрационного экзамена. В экспертную комиссию входят преподаватели (участники чемпионатов ВСП), представители заказчиков программы, а также независимые эксперты.

**Особенности реализации программы**

Занятия в рамках реализации программы проводятся в групповой форме. Для участия в практических занятиях слушатели должны иметь полный комплект спецодежды по стандартам ВСП.

**І. УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**дополнительной профессиональной программы**  
**повышения квалификации**  
**«Методика и практика подготовки студентов**  
**к демонстрационному экзамену по компетенции «Хлебопечение»»**

№	Наименование разделов	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Теоретические основы подготовки студентов к демонстрационному экзамену по компетенции «Хлебопечение»	6	6	-
2	Методика и практика подготовки к демонстрационному экзамену по компетенции «Хлебопечение»	8	-	8
3	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	2	-	4
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>10</b>

**ІІ. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
**дополнительной профессиональной программы**  
**повышения квалификации**  
**«Методика и практика подготовки студентов**  
**к демонстрационному экзамену по компетенции «Хлебопечение»»**

№	Наименование разделов, тем	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Теоретические основы подготовки студентов к демонстрационному экзамену по компетенции «Хлебопечение»	6	6	-
1.1	Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение». Практика оценки конкурсного задания по модулю.	2	2	-
1.2	Особенности обучения в соответствии со стандартами Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»	2	2	-
1.3	Культура безопасного труда. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»	1	1	-
1.4	Зачет	1	1	-
2	Методика и практика подготовки к демонстрационному экзамену по компетенции «Хлебопечение»	8	-	8
2.1	Содержание программы подготовки к демонстрационному экзамену. Методика и практика подготовки по модулю «Организация работы»	1	-	1
2.2	Методика и практика подготовки по модулю «Хлеб пшеничный»	1	-	1
2.3	Методика и практика подготовки по модулю «Брецель»	1	-	1
2.4	Методика и практика подготовки по модулю «Слоеные изделия» (дрожжевые).	1	-	1
2.5	Методика и практика подготовки по модулю «Сдобные изделия»	1	-	1

2.6	Модуль компетенции «Декоративная работа»	1	-	1
2.7	Подготовка к демонстрационному экзамену	1	-	1
<b>3</b>	<b>Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>10</b>

**III. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**  
**дополнительной профессиональной программы**  
**повышения квалификации**  
**«Методика и практика подготовки студентов**  
**к демонстрационному экзамену по компетенции «Хлебопечение»**

Период	Наименование тем	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
<b>1 ДЕНЬ</b>	Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение». Практика оценки конкурсного задания по модулю.	2	2	-
	Особенности обучения в соответствии со стандартами Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»	2	2	-
	Культура безопасного труда. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»	1	1	-
	Зачет	1	1	-
<b>2 ДЕНЬ</b>	Содержание программы подготовки к демонстрационному экзамену. Методика и практика подготовки по модулю «Организация работы»	1	-	1
	Методика и практика подготовки по модулю «Хлеб пшеничный»	1	-	1
	Методика и практика подготовки по модулю «Брецель»	1	-	1
	Методика и практика подготовки по модулю «Слоеные изделия» (дрожжевые).	1	-	1
	Методика и практика подготовки по модулю «Сдобные изделия»	1	-	1
	Модуль компетенции «Декоративная работа»	1	-	1
	Подготовка к демонстрационному экзамену	1	-	1
	Подготовка к демонстрационному экзамену	1	-	1
	<b>Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>10</b>

## **IV. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

### **1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПОДГОТОВКИ СТУДЕНТОВ К ДЕМОНСТРАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»**

**Тема 1.1 Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение». Практика оценки конкурсного задания по модулю.**

История возникновения движения Ворлдскиллс. Составление конкурсного задания по модулю. Изучение критериев оценки конкурсного задания по модулю.

**Тема 1.2 Особенности обучения в соответствии со стандартами Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение».**

Изучение и выполнение технического задания по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение».

**Тема 1.3 Культура безопасного труда. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение».**

Технологический процесс. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические правила. Правила техники безопасности и эксплуатации при работе на электрооборудовании.

**Тема 1.4 Зачет**

Выполнение тестового задания.

### **2. МЕТОДИКА И ПРАКТИКА ПОДГОТОВКИ К ДЕМОНСТРАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»**

**Тема 2.1 Содержание программы подготовки к демонстрационному экзамену. Методика и практика подготовки по модулю «Организация работы»**

Требования к санитарной одежде. Требования к оборудованию инвентарю, таре, расходным материалам, продуктам.

**Тема 2.2 Методика и практика подготовки по модулю «Хлеб пшеничный»**

Рецептуры и технология приготовления хлеба пшеничного. Формование. Расстойка. Выпекание. Технология оформления и декорирование хлебобулочных изделий.

**Тема 2.3 Методика и практика подготовки по модулю «Брецель».**

Рецептуры и технология приготовления брецеля. Формование. Расстойка. Выпекание. Техника безопасности при работе со щелочными средами.



**Тема 2.4 Методика и практика подготовки по модулю «Слоеные изделия» (дрожжевые).** Характеристика основных продуктов для приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий: мука, сахар, яйца и яичные продукты, молоко, масло и дополнительных ингредиентов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления бездрожжевых, дрожжевых и сдобных изделий. Рецептуры и технология приготовления слоеных изделий(круассаны). Формование. Расстойка. Выпекание. Работа с холодильным оборудованием, тестораскаточным и электрическим оборудованием

**Тема 2.5 Методика и практика подготовки по модулю «Слоеные изделия».** Характеристика основных продуктов для приготовления слоеных изделий. Варианты сочетания различных начинок (фруктовые, ягодные и кремовые) для слоеных изделий. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления слоеных изделий.

**Тема 2.6 Модуль компетенции «Декоративная работа»**

Работа с различными видами теста. Составление композиции на тему согласно техническому заданию. Работа с красителями и изомальтом.

**Тема 2.7 Подготовка к демонстрационному экзамену**

Выполнение технического задания.

**Тема 2.8 Подготовка к демонстрационному экзамену**

Выполнение технического задания.

**3. ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН)**

Выполнение технического задания согласно регламента.

## **V. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **Материально-технические условия:**

- Учебные аудитории: (лаборатория «Хлебопечения»)
- Оборудование (Печь конвекционная с функцией пароувлажнения, шкаф расстоечный, плита индукционная, планетарный миксер, стол производственный разделочный, стол производственный вспомогательный, холодильный шкаф, тестомес с фиксированной дежой , двухскоростной, стол с моечной ванной, весы для простого взвешивания, Тележка-шпилька сварная, нерж.)
- Инструменты (пластиковые контейнеры для теста, миска глубокая из нержавеющей стали, нож универсальный, пластмассовый скребок, сито металлическое, скалка, ножницы, кисти пекарские из натуральной щетины, венчик, кружка мерная )
- Программное обеспечение (компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор)
- Расходные материалы (пластиковые: контейнеры с крышкой 0,5,0,2;0,1;0,3,1,0)

### **Учебно-методическое обеспечение:**

- Печатные раздаточные материалы:
  1. Технологические карты: «Хлеб пшеничный», «Слоеные изделия», «Брецель», схемы плетения.
- Учебные пособия: (схемы формовки, рабочая тетрадь «Хлебопечение»)
- Профильная литература: (Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2014.- 304с.)
- Электронные ресурсы: <http://hlebopechka.ru/>, <http://hleb-produkt.ru/>