

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»
(ОБПОУ «КГТТС»)

Утверждаю
Директор ОБПОУ «КГТТС»

Е. Н. Брежнев

2021 г.

Приказ № 25/вк от 03.09.2021 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

**«Реализация современных программ и технологий обучения на базе
нового оборудования мастерской по компетенции «Кондитерское дело»**

Разработала заведующая мастерской Фролова Галина Геннадьевна

Курск 2021

1. Аннотация

Продолжительность обучения: 16 академических часов.

Форма обучения: очная, очно-заочная, дистанционная.

Программа предназначена для педагогических работников техникума и сотрудников сторонних организаций в сфере среднего профессионального образования (СПО) и работников профильных организаций.

Цель образовательной программы – повышение квалификации педагогических работников по внедрению современных программ и технологий обучения с использованием современного оборудования мастерской по компетенции «Кондитерское дело», закупленного в рамках Гранта из федерального бюджета национального проекта «Образование».

Задачами образовательной программы являются:

- формирование у слушателей системных знаний о новых видах оборудования, их устройства и использовании в практическом обучении;
- формирование у слушателей умения применять современное оборудование мастерской в реализации программ подготовки специалистов среднего звена в условиях модернизации системы среднего профессионального образования на основе методик WorldSkills Russia;
- формирование у слушателей умений применять инновационные технологии и современное оборудование в учебном процессе.

По результатам освоения настоящей программы специалист будет подготовлен к внедрению современных программ и технологий обучения с использованием современного оборудования мастерской.

Основными видами деятельности являются: организаторская, правовая, педагогическая, методическая.

Содержание программы разработано с ориентацией на деятельностный подход, что позволяет слушателям освоить способы решения практических задач работы на современном оборудовании, а также освоить методы решения конкретных профессиональных задач по внедрению инновационных технологий обучения, в том числе ДОТ.

Реализацию программы рекомендуется осуществлять на основе использования традиционных и инновационных технологий с проведением практических занятий, мастер-классов, элементов электронного обучения.

Основными формами образовательного процесса являются:

- установочная лекция проблемного характера с практическим показом, ориентированная на перечень установленного в мастерской оборудования, его устройство, безопасные приемы работы, использование в практическом обучении студентов и слушателей программ повышения квалификации и на формирование базовых знаний по данному вопросу;
- лекционные и семинарские занятия по групповому обсуждению пройденного материала и вопросов слушателей;
- деловая игра;
- консультация;
- практикум;
- мастер-класс;

– компьютерное тестирование как форма итоговой аттестации.

По окончании освоения программы лица, успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают документ о дополнительном профессиональном образовании – сертификат о повышении квалификации установленного образца.

В результате освоения программы у слушателей будут совершенствоваться следующие общие компетенции (далее – ОК):

ОК.01. Способность к сотрудничеству с коллегами, работе в коллективе.

ОК.02. Способность находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовность нести за них ответственность.

ОК.03. Способность использовать в своей деятельности материально-техническую базу мастерской.

ОК.04. Способность работать с информацией в глобальных компьютерных сетях.

ОК.05. Способность применения правил деловой этики и делового письма.

ОК.06. Способность работать с компьютерной и другой оргтехникой, применять современные информационно-телекоммуникационные технологии.

ОК.07. Способность к сотрудничеству в процессе образовательной деятельности с целью социально-педагогической поддержки обучающихся с учетом требований рынка труда.

В результате освоения программы у слушателей будут совершенствоваться следующие профессиональные компетенции (далее - ПК):

ПК.01. Способность подбирать, готовить к работе и работать на современном оборудовании мастерской с использованием безопасных приемов труда.

ПК.02. Способность применять современные технологии обучения с использованием новых видов оборудования и стандартов WorldSkills Russia «Молодые профессионалы» по компетенции «Кондитерское дело».

ПК.03. Способность использовать в программно-методическом обеспечении учебных дисциплин, курсов, профессиональных модулей по программам подготовки специалистов среднего звена современное оснащение мастерской.

ПК.04. Способность реализовывать инновационные программы и технологии обучения, в том числе с использованием ДОТ и стандартов WorldSkills Russia, на базе современного оборудования мастерской.

ПК.05. Способность работать на установленном в мастерской современном оборудовании, проводить практические занятия, мастер-классы.

2. Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Всего часов	В том числе				Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Иные виды учебной деятельности обучающихся	
1.	Современное технологическое оборудование, закупленное и установленное в рамках Гранта из федерального бюджета национального проекта «Образование» в мастерской по компетенции «Кондитерское дело»	8	4	4			
1.1	Современное технологическое оборудование, мастерской по компетенции «Кондитерское дело»: виды, устройство, безопасные правила эксплуатации, использование в образовательном процессе	4	2	2			
1.2	Современные программы и технологии обучения на основе установленного в мастерской оборудования	4	2	2			
2	Использование оборудования мастерской по компетенции «Кондитерское дело» в образовательном процессе	8	2	4			
2.1	Работа на оборудовании мастерской по изготовлению кондитерских изделий	2	2				
2.2	Практикум по изготовлению кондитерских изделий на современном оборудовании, установленном в мастерской	2		2			Практикум
2.3	Мастер-класс «Работа на новых видах оборудования»	2		2			Мастер-класс
	Итоговая аттестация	2		2			Компьютерное тестирование
Итого		16	6	10			

Подготовка рабочего места:

- проверить устойчивость производственных столов, стеллажей, прочность крепления оборудования к подставкам;
- надежно установить передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, передвижной тележке;
- проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами;
- наличие и исправность контрольное - измерительных приборов, влияющих на показания контрольное - измерительных приборов;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента;
- проверить наличие и удобно разместить инструменты, приспособления в соответствии с последовательностью их использования;
- проверить внешним осмотром:
 - достаточность освещения рабочей поверхности;
 - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
 - отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
 - исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструментов.

Подготовить инструмент и оборудование, разрешенное к работе:

- произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы;
- проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу;
- при эксплуатации планетарных миксеров, погружных блендеров, конвекционных печей, индукционных плит, микроволновых печей, холодильного и морозильного оборудования, ламп для работы с карамелью соблюдать требования безопасности в соответствии с инструкцией по их применению.

Наименование инструмента или оборудования

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки рабочего места к выполнению задания
Конвекционная печь	Производить чистку и устранять неисправности при работе конвекционной печи – работать без заземления категорически запрещено! Санитарную обработку производить только при обесточенной сети; при обнаружении неисправности вызвать технического мастера; включать конвекционную печь только после устранения неисправности
Индукционная плита	Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться
Блендер стационарный	Перед началом эксплуатации блендера убедитесь, что он подключен к заземлению. Перед чисткой или обслуживанием отключите прибор из розетки. Для минимизации риска, отключайте

	<p>прибор от сети, когда не пользуетесь им, а также перед сборкой или разборкой. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур питания и основной блок прибора в воду или иные жидкости. Запрещается чистка основного блока при помощи пульверизаторов. Включайте прибор только с закрытой крышкой! Избегайте прикасаться к движущимся частям блендера. Перед тем, как производить любые действия с движущимися частями блендера, выключите его и отключите от сети. Лезвия блендера острые. Обращайтесь с ними осторожно. В случае освобождения лезвий из крепления немедленно прекратите работу и замените весь режущий механизм. Не пытайтесь самостоятельно установить или подтянуть крепление лезвий, обратитесь к техническому эксперту! Прибор предназначен для кратких периодов использования. Среднее время использования без отключения не должно превышать 3 минуты. Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.</p> <p>Во избежание повреждения прибора, колбы или режущего механизма не трясите и не наклоняйте блендер во время работы. В случае самопроизвольной остановки блендера, переведите выключатель в положение «Выкл», снимите колбу, снимите крышку с колбы и лопаточкой подтолкните продукт в колбе к режущему механизму. При смешивании горячих жидкостей, снимите центральную часть крышки</p>
Миксер планетарный	<p>Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.</p> <p>Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу</p> <p>Отсоедините миксер от розетки, когда вы его не используете, перед установкой или снятием насадок, а также перед чисткой</p>
Шкаф шоковой заморозки	<p>Перед использованием проверьте подключение шкафа к сети. Убедитесь, что двери плотно закрываются. Камера шокового замораживания является аппаратом, быстро понижающим температуру приготовленных и сырых продуктов для сохранения вкусовых качеств (химико-физических и питательных) этих продуктов. Перед размещением подготовленных полуфабрикатов в шкафу шоковой заморозки заворачивайте или накрывайте пищевой пленкой</p>
Холодильный шкаф	<p>Провести визуальный контроль за температурой в охлаждаемом объеме по термометру</p>
Лампа для карамели	<p>Проверить включение оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу. Отключить оборудование от сети</p>
Микроволновая печь	<p>Перед использованием микроволновой печи убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены. Прибор предназначен исключительно для разогрева или размораживания продуктов или напитков. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы</p>
Ванны для растапливания шоколада	<p>Проверить работу оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу</p>
Весы электронные настольные	<p>Проверить работу оборудования. Перед началом эксплуатации весов проследите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасается с острыми предметами, углами</p>

В день проведения мероприятия проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром.

Привести в порядок рабочую специальную санитарную одежду и профессиональную обувь: застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Волосы убрать под колпак. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы. Снять ювелирные украшения, коротко остричь ногти, при наличии волос на лице надеть маску.

Перед началом работы на площадке вымыть руки с мылом;

- после посещения туалета мыть руки с мылом;

- при выполнении работ с сырьём и полуфабрикатами, без дальнейшей тепловой обработки, использовать одноразовые перчатки;

- запрещено использовать в процессе работы посуду и инвентарь из бьющихся материалов (стекло, фарфор, фаянс, керамика).

Ежедневно, перед началом выполнения задания, в процессе подготовки рабочего места:

– осмотреть и привести в порядок рабочее место;

– убедиться в достаточности освещенности;

– проверить (визуально) правильность подключения инструмента и оборудования в электросеть;

– проверить правильность установки столов, положения оборудования и инструментов, при необходимости, обратиться к эксперту для устранения неисправностей в целях исключения неудобных поз и длительных напряжений тела;

– подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее;

– запрещается приступать к выполнению задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить техническому мастеру и до устранения неполадок к заданию не приступать.

Требования охраны труда во время работы

При выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования:

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
Нож	Основные правила работы с ножом: не работать с ножом в направлении к своему телу; крепко держать рукоятку ножа; использовать только хорошо заточенные ножи и инструменты; следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими; не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх; не оставлять нож вколотым в продукты или между ними; не пытаться поймать падающий нож; не использовать нож не по назначению; мыть нож после каждого применения

<p>Конвекционная печь</p>	<p>Включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «Пуск» и «Стоп»;</p> <p>При открытии дверки соблюдайте осторожность: сначала слегка приоткройте дверку, выпустите горячий воздух из камеры, после откройте дверку полностью.</p> <p>Используйте средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря (рукавицы, прихватки)</p>
<p>Миксер планетарный</p>	<p>Надежно закрепляйте сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;</p> <p>Загрузку чаши планетарного миксера сырьём при включённом электродвигателе производите равномерно через загрузочное отверстие;</p> <p>Соблюдайте нормы загрузки оборудования;</p> <p>Удаляйте остатки продукта, очищайте рабочие органы оборудования при помощи лопаток, скребков и т.п.;</p> <p>Снимайте и устанавливайте сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;</p> <p>Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании не допускайте соприкосновения насадки - взбивалки с руками, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями.</p> <p>Удаляйте плоскую взбивалку, проволочный венчик или крюк для замешивания теста из миксера перед мытьём.</p> <p>Не используйте любой прибор с повреждённым шнуром питания, или после падения прибора или какого-либо повреждения, обратитесь к техническому эксперту. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности, и контакта с горячими предметами.</p> <p>При использовании модели миксера с наклонной головкой, эта головка должна быть полностью опущена вниз перед фиксацией. Перед смешиванием убедитесь в том, что замок защелкнут, а для этого попытайтесь поднять головку. Поднимать миксер следует с осторожностью, учитывая его большой вес. Убедитесь в том, что фиксатор надёжно закреплён (затяните ручку насадки) перед использованием миксера, чтобы избежать возможности падения фиксатора насадки в чашу при работе миксера</p>
<p>Блендер стационарный</p>	<p>В случае смешивания в блендере горячих продуктов перемещайте прибор с особой осторожностью. Для уменьшения риска травм, а также риска поломки блендера не помещайте в колбу хозяйственные предметы (ложки, лопатки и т.д.) во время работы блендера. Не храните в блендере хозяйственные предметы (ложки, лопатки и т.д.), во избежание поломки блендера в случае его включения. Во избежание травм не опускайте руки в колбу блендера во время работы прибора</p>
<p>Лампа для карамели</p>	<p>При работе с карамелью необходимо выполнять следующие требования:</p> <p>Пользоваться защитными перчатками при работе с карамельной массой;</p> <p>Использовать только исправное и корректно подключенное оборудование;</p> <p>Следить за температурой карамели, и не оставлять её без внимания под лампой, во избежание перегрева и растекания</p>

<p>Шкаф шоковой заморозки</p>	<p>Использовать средства защиты рук при соприкосновении с холодными поверхностями инвентаря (рукавицы, прихватки).</p> <p>Расставляйте продукты внутри таким образом, чтобы не ограничивать циркуляцию воздуха, не размещайте на полках бумагу, картон, доски и прочие предметы, препятствующие движению воздуха; По возможности избегайте излишне частого или слишком длительного открывания двери.</p> <p>Цикл шокового охлаждения / шокового замораживания - С момента начала цикла и до его окончания не открывайте дверь;</p> <p>Не заворачивайте и не закрывайте емкости крышками и изолирующими пленками;</p> <p>Не используйте противни или емкости выше 65 мм;</p> <p>Не кладите продукты друг на друга;</p> <p>Используйте емкости из алюминия или нержавеющей стали</p>
<p>Индукционная плита</p>	<p>Использовать специальную посуду для индукционных плит. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими ручками инвентаря (рукавицы, прихватки).</p> <p>Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой. Не складировать предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. После эксплуатации отключите нагревательную плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды. Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром</p>
<p>Карамелизатор</p>	<p>Работу с горелкой проводить в хорошо проветриваемых помещениях; не работать при нарушении герметичности баллона (появление запаха газа) и механической прочности; не направлять пламя горелки на людей и легко воспламеняющиеся предметы; не направлять пламя горелки в сторону лица и кожных покровов; не оставлять включенную горелку без присмотра</p>

Список рекомендуемой литературы

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (2-е изд.), учебное пособие Бурчакова И.Ю. –М., 2018;
2. В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / В.П. Золин – М.: Издательский центр Академия, 2017 – 320 с.;
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник Ермилова С.В.- М., 2016.

4. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Профи. 2016. ISBN:9 78-5904283-04-9

5. Технологическое оборудование. Хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник. А.И. Драгилев, В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов. Лань. 2016. ISBN:978-5-8114 -2242-5

6. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО/М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. М.: «Академия», 2017 г.

Дополнительные источники:

1. Барушников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие / Ю.М. Барушников; А.С. Максимов. Москва: Академия, 2012 – 320 с.

2. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник / В.Д. Елхина. – Москва: Академия, 2014 – 336 с.

3. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник / Л.С. Кузнецова; М.Ю. Сиданова. – Москва: Академия, 2016 – 480 с.