МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ «ВЫПЕЧКА ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ» (С УЧЕТОМ СТАНДАРТА ВОРЛДСКИЛЛС ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ВЫПЕЧКА ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ)

г. Южноуральск
2019

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Южноуральский энергетический техникум (ГБПОУ ЮЭТ)

Разработчики:

Гарифулина Л.А., преподаватель ГБПОУ ЮЭТ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания, протокол № 4/1 от «25» декабря 2019 г.

Рассмотрена Методическим Советом и рекомендована к утверждению,

протокол № 2 от «26» декабря 2019г.

Заместитель директора по методической работе _____ И.С. Николаева

2

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**	4
2.	**ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ**	5
3.	**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**	8
4.	**РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАНТА**	12
5.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**	17

1.ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

1.1.Цель реализации программы:

Программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Выпечка осетинских пирогов».

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции

Требования к образованию и обучению: Профессиональное обучение - программы профессионального обучения по профессиям рабочих, служащих.

Требования к опыту практической работы: -

Особые условия допуска к работе:Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке*(3).

При производстве хлебобулочной продукции с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет*(4)

1.2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации

Программа повышения квалификации «Выпечка Осетинских Пирогов»может быть использована в дополнительной профессиональной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, желающих получить смежную профессию; для обучения лиц предпенсионного возраста, имеющие среднее профессиональное образование, и (или) высшее образование.

2.ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ

В результате освоения программы слушатель приобретет следующие знания, умения и практический опыт, необходимые для совершенствования и (или) овладение компетенцией «Хлебопечение».

В результате освоения программы слушатель должен:

Знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- технологии изготовления мучных кулинарных изделийразнообразного ассортимента;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве мучных кулинарных изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве мучных кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства мучных кулинарных изделий;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств мучных кулинарных изделий;
- рецептуры и технологии приготовления мучных кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении мучных кондитерских изделий;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении мучных кулинарных изделий, и правила ухода за ними.

Уметь:

- организовывать и проводить приготовление хлебобулочных изделий;
- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления мучных кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению мучных кулинарных изделий стандартного ассортимента;
- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении мучных кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве мучных кулинарных изделий.

Иметь практический опыт:

- подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, выпечка хлебобулочных изделий.

Трудоемкость обучения

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 38 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя.

Форма обучения: без отрыва от работы.

Режим занятий (календарный учебный график): 9 дней по 4 академических часа в день.

Требования к образованию и обучению: среднее профессиональное или высшее образование

Требования к опыту практической работы: -

Направленность программы: социально-педагогическая

Возрастная категория: 18 лет и выше

Срок реализации программы: 1 год.

Вид выдаваемого документа – удостоверение о повышении квалификации

3.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, ак.час	В том числе			
			лекции	практ.занятия	промеж. и итоговый контроль	форма контроля
1	2	3	4	5	6	7
1	Модуль 1.Ознакомление с WSIи Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS«Выпечка осетинских пирогов»	4	4			
2	Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности	4	4			
3	Модуль 3. Подготовка сырья	4	4			
4	Модуль 4. Технология приготовления теста	12	4	8		
5	Модуль 5. Приготовление осетинских пирогов круглой формы	24		24		
6	Модуль 6. Приготовление осетинских пирогов с мясом	8		8		
7	Модуль 7. Приготовление осетинских пирогов треугольной формы с сыром (æртæдзыхон)	8		8		
8	**Итоговая аттестация**	**8**			**8**	**Экзамен**
	ИТОГО:	**72**	**16**	**48**	**8**	

3.2. Учебно-тематический план

программы повышения квалификации «Выпечка осетинских пирогов»

№	Наименование модулей	Всего, ак.час	В том числе			
			лекции	практ .занятия	промеж. И итоговый контроль	форма контроля
1	2	3	4	5	6	7
1	Модуль 1.Ознакомление с WSIи Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS«Выпечка осетинских пирогов»	4	4			
1.1	История, современное состояние и перспективы движения WorldSkillsInternational (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы)	2	2			
1.2	Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	2	2			
2	Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности	4	4			
2.1	Требования охраны труда и техники безопасности	2	2			
2.2	Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции	2	2			
3	Модуль 3. Подготовка сырья	4	4			
3.1	Общие требования к качеству сырья и продуктов. Характеристика сырья и его подготовка.	4	4			

4	Модуль 4. Технология приготовления теста	12	4	8		
4.1	Изучение способов разрыхления теста, технология приготовления пресного теста и изделия из него	4	2	2		
4.2	Технология приготовления дрожжевого и дрожжевого сдобного теста и ассортимент изделий из него (безопарный и опарный способы производства)	8	2	6		
5	Модуль 5. Приготовление осетинских пирогов круглой формы	24		24		
5.1	Пироги: со свежим сыром (уæлибах), с листьями свеклы и свежим сыром (цæхæраджын), с картофелем и свежим сыром (картофджын)	8		8		
5.2	Пироги: с тыквой и сыром (насджын), с капустой и свежим сыром (къабускаджын), с фасолью (хъæдурджын)	8		8		
5.3	Пироги сдобные: с вишней, яблоками, джемом	8		8		
6	Модуль 6. Приготовление осетинских пирогов с мясом	8		8		
6.1	Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста	4		4		
6.2	Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста	4		4		
7	Модуль 7. Приготовление осетинских пирогов треугольной формы с сыром (æртæдзыхон)	8		8		
7.1	Пироги треугольной формы с	8		8		

	сыром (æртæдзыхон)					
8	**Итоговая аттестация**	**8**			**8**	**Экзамен**
	ИТОГО:	**72**	**16**	**48**	**8**	

3.3. Календарный учебный график

Период обучения (дни, недели)*	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Ознакомление с WSIи Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS«Выпечка осетинских пирогов». Требования охраны труда и техники безопасности. Механическая кулинарная обработка сырья. Технология приготовления теста
2 неделя	Приготовление осетинских пирогов круглой формы Приготовление осетинских пирогов с мясом Приготовление осетинских пирогов треугольной формы с сыром Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)
- точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

4. РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАНТА

Реализация гранта «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».

Мастерская «Хлебопечение»

Учебно-лабораторное оборудование:

-Проектор VIEWSONICPA503S

-МФУ лазерное ч/б, A4KUOCERAFS- 1025

M FP п р и н те р/с к а н е р/ к о п и р

-Экран CACTUS Wallscreen CS-PSW- 213*213,213*213см

-Компьютер: процессорсерин Intel PENTIUM Gold 5400/DDR4/4Gb/SSD256Gb/DVD- RW/Win lO

- Монитор AOC Value Line I2080SW

-КлавиатурапроводнаяSmurtbuy ONE 112 USB

-МышьPerfeопроводная CLASS, 3кн, USB

Учебно-производственное оборудование:

- Шкаф холодильный CRYSPI UC 400
- Шкаф морозильный POLAIR ШХ-0,7ДСН (DP107-S) стеклянная дверь
- Шкаф шоковой заморозки Icemake ATT05
- Весы порционные CAS SW-5
- Печь СВЧ Airhot WP 1000-30L
- Блендер Hurakan HKN-BLW2 серый
- Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5
- Пароконвектомат UNOX XEVC-0511-E1R
- Плита электрическая индукционная Luxstahl ПИ 4-98 (в комплекте с подставкой) 4 зоны нагрева

- Плита электрическая индукционная Luxstahl ПИ 4-98 (в комплекте с подставкой) 4 зоны нагрева
- Пирометр
- Ванны моечные с рабочей поверхностью ТЕХНО-ТТ ВМ-31/456
- Стеллажи
- Столы
- Инвентарь (миски, кастрюли, ножи и т.п.)
- Мясорубка Hurakan HKN-12CR
- Упаковщик вакуумный Hurakan HKN-VAC260M
- Шкаф шоковой заморозки Icemake ATT05
- Печь конвекционная ENTECO MASTER ПН-44 пар2
- Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF70D (2 зоны нагрева)
- Плита индукционная Hurakan HKN-ICF35D (1 зона нагрева)
- Стол кондитерский ТЕХНО-ТТ СП-311/1508 краш, 1500*800*850
- Холодильник POZIS RK-103 белый
- Весы порционные CAS SW-5
- Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5
- Шкаф пекарский АВАТ ЭШП-3-01КП
- Шкаф расстоечный HURAKAN HKN-XLT 193
- Тележка-шпилька для противней ТШГР-15 нерж разборная
- Ванна моечная с рабочей поверхностью ТЕХНО-ТТ ВМ-31/456 Л
- Стелажи
- Столы
- Инвентарь (миски, кастрюли, ножи и т.п.)
- Коврик силиконовый 40*60
- Тестомес спиральный Hurakan HKN-M20SN2V
- Морозильный шкаф WILLMARK XFL-110

Программное и методическое обеспечение:

-Операционная система Windows XP

-Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office

- Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

- методические указания по выполнению практических работ;

- методические рекомендации по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы;

- контрольно-измерительные материалы

- презентации

- наглядные образцы.

1.Бурчакова, И.Ю. 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 : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова – 2-е изд., стер.– Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-8936-5 – Текст: непосредственный.

2.Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева – 2-е изд. стер.– Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с. – ISBN 978-5-4468-8850-4 – Текст: непосредственный.

3.Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова – 4-е изд., стер.– Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с. – ISBN 978-5-4468-8590-9 – Текст: непосредственный.

4.Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / В.М. Калинина. – 2 изд., стер.– Москва: Издательский центр «Академия», 2018. –320 с. – ISBN 978-5-4468-6272-0 – Текст: непосредственный.

5.Королев, А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования: в 2 ч.Ч. 1 / А.А. Королев, Ю.Н. Несвижский, Е.И. Никитенко. – 2 изд., стер.– Москва: Издательский центр «Академия», 2018. –256 с. – ISBN 978-5-4468-6450-8 – Текст: непосредственный.

6.Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Т.А. Лаушкина. – 4 изд., стер.– Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-8748-4 – Текст: непосредственный.

7.Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Г.Г. Лутошкина. – 5 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-8493-3 – Текст: непосредственный.

8.Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования: в 2 ч.Ч. 2 / А.Н. Мартинчик. – 2 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. –240 с. – ISBN 978-5-4468-6452-2 – Текст: непосредственный.

9.Плотникова, И.Ю. Стандартизация и подтверждение соответствия : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / И.Ю. Плотникова, Т.А. Черниченко. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с. – ISBN 978-5-4468-7578-8 – Текст: непосредственный.

10.Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета : учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с. – ISBN 978-5-4468-8598-5 – Текст: непосредственный.

11.Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский

центр «Академия», 2018. – 192 с. – ISBN 978-5-4468-6168-2 – Текст: непосредственный.

12.Синицына, О.Н. Основы маркетинга сферы услуг : учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования / О.Н. Синицына. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с. – ISBN 978-5-4468-7424-8 – Текст: непосредственный.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы повышения квалификации «Выпечка осетинских пирогов» (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Выпечка осетинских пирогов) осуществляется в виде экзамена.

Разработчики:

ГБПОУ ЮЭТ преподаватель Л.А. Гарифулина

Эксперты:

ГБПОУ ЮЭТ методист И.В. Хоменко

АО «Тандер» зав. производством Е.А. Ложкина

17