

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

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

УТВЕРЖДАЮ

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



В.М. Земалиндинова
11 апреля 2022 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**Дополнительная профессиональная программа
(повышение квалификации)
«Практика и методика реализации образовательных
программ среднего профессионального образования
с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс
по компетенции «Хлебопечение».
Модуль компетенции «Сдобные изделия»**

Дополнительная профессиональная программа (повышение квалификации) «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение». Модуль компетенции «Сдобные изделия»

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам профессионального обучения, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.08.2020 г. № 438;
- Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 г. № 513;
- 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 программ ДО и ПО:

Баннова Наталья Викторовна, руководитель МЦПК.

Составители программы:

Москаева Наталья Валерьяновна, преподаватель;

Рецензенты:

Елисеева Мария Петровна, руководитель программ;

Свириденко Людмила Ивановна, старший методист;

ПАСПОРТ

Дополнительной профессиональной программы (повышения квалификации) «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение». Модуль компетенции «Сдобные изделия»

Место разработки	государственное автономное профессиональное учреждение Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»
Вид программы	Дополнительная профессиональная программа
Подвид программы	Повышение квалификации
Целевая группа	Взрослые
Объем программы	16 академических часов
Сроки обучения	4 недели
Форма обучения	Очная
Требования к уровню образования	Не установлено
Аннотация	<p>Программа предназначена взрослого населения, которые проявляют интерес к искусству домашней выпечки. Участие в учебном процессе – это профессиональная проба и возможность совершенствования своих кулинарных способностей.</p> <p>Занятия проводятся в форме активного курса. Слушатели под руководством мастера-наставника участвуют в процессе приготовления праздничных хлебов. Осваивают техники выбора, подготовки и обработки продуктов, приготовления и красивого оформления изделий.</p> <p>Мастер-наставник сопровождает практическое занятие профессиональным комментарием, что позволяет слушателям в непринужденной форме воспринять и освоить новые знания в области домашней выпечки.</p> <p>В результате успешного освоения программы слушатели овладеют элементарными навыками культуры здорового образа жизни и составления персонального рациона здорового питания, научатся готовить различные виды праздничного хлеба. В целом, участие в программе поможет сделать пробные шаги в обретении новой профессии.</p>

Форма итоговой аттестации	Зачет
Документ об окончании	Сертификат установленного образца
Стоимость программы для физических лиц	900,00 рублей

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

- удовлетворение индивидуальных потребностей слушателей в освоении практических навыков в сфере домашней выпечки праздничных хлебов;
- формирование культуры здорового и безопасного образа жизни;
- профессиональную ориентацию и активное включения взрослого населения в процесс освоения профессии;
- создание и обеспечение условий для личностного развития, профессионального самоопределения и творческого труда слушателей.

Цель реализации программы

Формирование у слушателей устойчивого познавательного интереса к профессиям и специальностям кулинарной направленности. Создание и обеспечение условий для удовлетворения личностных потребностей, направленных на освоение и совершенствование практических навыков в сфере домашней выпечки праздничных хлебов.

Базовые знания и навыки

К моменту запуска программы слушатель должен владеть минимальным набором базовых знаний и элементарных практических навыков в сфере домашней кулинарии.

слушатель должен знать (иметь элементарное представление):

- кухонный инвентарь, его назначение;
- основные правила безопасного поведения на кухне;
- основные санитарные нормы и правила.

слушатель должен уметь:

- пользоваться инструментом пекаря;
- пользоваться и готовить различные закваски;
- использовать по назначению кухонный и пекарский инвентарь и посуду.

Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатели приобретают необходимые знания, умения и практические навыки, позволяющие самостоятельно пользоваться рецептурой, применять полученные навыки при изготовлении различных видов хлебов в домашних условиях, а именно:

слушатель должен знать:

- базовые принципы здорового питания;
- историю возникновения и виды формовки праздничного хлеба;
- правила безопасного поведения на кухне;
- пищевые характеристики продуктов, используемых в приготовлении мучных изделий;
- основы технологии приготовления праздничных хлебов в домашних условиях.

слушатель должен уметь:

- пользоваться инвентарем и оборудованием необходимым для приготовления праздничных хлебов;
- работать с нормативно-технологической документацией;
- осуществлять приготовление праздничного хлеба с соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил безопасности труда.

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 зачета по результатам выполнения практического задания. Процесс выполнения задания снимается на видео и транслируется в группе «ГАПОУ «НГТК» в соцсети ВКонтакте. Слушатели демонстрируют приготовленные блюда перед всеми участниками процесса. В аттестационную комиссию входят преподаватели и студенты колледжа (участники чемпионатов ВСР), представители заказчиков программы, а также родственники слушателей как независимые эксперты.

Особенности реализации программы

Занятия в рамках реализации программы проводятся в групповой форме. Режим занятий – 2 раза в неделю по 2 академических часа.

Количественный состав группы – от 10 до 12 человек.

Для участия в практических занятиях слушатели должны иметь фартук и головной убор.

І. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной общеобразовательной программы
«Сдобные изделия»

№	Наименование разделов	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Выпечка и правила приготовления праздничного хлеба	2	2	-
2	Приготовление праздничного хлеба в домашних условиях	12	-	12
3	Итоговая аттестация (зачет)	2	-	2
	ВСЕГО:	16	2	14

ІІ. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
дополнительной общеобразовательной программы
«Сдобные изделия»

№	Наименование разделов, тем	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Выпечка и правила приготовления праздничного хлеба	2	2	-
1.1	Технология приготовления различных видов праздничного хлеба	1	1	-
1.2	Основы технологии приготовления и оформления праздничного хлеба	1	1	-
2	Приготовление праздничного хлеба в домашних условиях	12	-	12
2.1	Свадебный каравай	4	-	4
2.2	Кулич	4	-	4
2.3	Плюшка	2	-	2
2.4	Ромовая баба	2	-	2
3	Итоговая аттестация (зачет)	2	-	2
	ВСЕГО:	16	2	14

ІІІ. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
дополнительной общеобразовательной программы
«Сдобные изделия»

Период	Наименование разделов, тем	Форма занятия	Всего часов
День 1	Технология приготовления различных видов праздничного хлеба	Лекция	1
День 1	Основы технологии приготовления и оформления праздничного хлеба	Лекция	1
День 2	Свадебный каравай	ПЗ	4
День 3	Куличи	ПЗ	4
День 4	Плюшка	ПЗ	2
День 5	Ромовая баба	ПЗ	2
День 6	Итоговая аттестация (выполнение практического задания)		2
	ВСЕГО:		16

IV. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ВЫПЕЧКА И ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СДОБНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Тема 1.1 Технология приготовления различных видов праздничного хлеба

Из истории выпечки праздничного хлеба. Ассортимент изделий.

Тема 1.2 Основы технологии приготовления и оформления праздничного хлеба

Определение готовности полуфабриката к выпечке. Регулировка температурного режима.

Контроль парового и температурного режима пекарной камеры. Определение готовности изделий при выпечке. Приготовление накладок, декора. Отделка поверхности хлебобулочных изделий.

2. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ СДОБНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Тема 2.1 Свадебный каравай

Технология приготовления теста. Формование изделий. Расстойка. Выпечка.

Тема 2.2 Кулич

Приготовление накладок. Формование изделий. Расстойка. Выпечка.

Тема 2.3 Плюшка

Технология приготовления теста. Приготовление закваски. Формование изделий. Оформление. Выпечка.

Тема 2.4 Ромовая баба

Технология приготовления теста. Приготовление сиропа. Формование изделий. Расстойка. Выпечка. Пропитка. Декор.

V. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Материально-технические условия:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Выпекание хлеба, хлебобулочных изделий».
- Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

№	Наименование	Единица измерения	Кол-во на одного чел.
---	--------------	-------------------	-----------------------

1	Печь конвекционная с функцией пароувлажнения	шт.	1
2	Печь подовая с каменным подом и функцией подачи пара	шт.	1
3	Подставка под подовую печь	шт.	1
4	Шкаф расстоечный	шт.	1
5	Противень алюминиевый	шт.	8
6	Противень алюминиевый	шт.	8
7	Стол производственный разделочный	шт.	2
8	Стол производственный вспомогательный	шт.	1
9	Весы для простого взвешивания	шт.	1
10	Плита индукционная	шт.	1
11	Планетарный миксер	шт.	1
12	Тестомес с фиксированной дежой , двухскоростной	шт.	1
13	Холодильный шкаф	шт.	1
14	Стол с моечной ванной	шт.	1
15	Смеситель для холодной и горячей воды	шт.	1
16	Тележка-шпилька сварная, нерж.	шт.	2
17	Пластиковые контейнеры для теста	шт.	4
18	Контейнер для муки	шт.	1
19	Миска глубокая из нержавеющей стали	шт.	3
20	Миска глубокая из нержавеющей стали	шт.	3
21	Мусорная корзина	шт.	1
22	Нож универсальный	шт.	1
23	Поднос столовый	шт.	5
24	Доски разделочные пластиковые	шт.	2
25	Пластмассовый скребок	шт.	2
26	Рукавица для пекарей с длинной манжетой	пара	1
27	Сито металлическое	шт.	2
28	Ножницы	шт.	1
29	Скалка	шт.	1
30	Кисти пекарские из натуральной щетины	шт.	2
31	Венчик	шт.	1
32	Кружка мерная	шт.	1
33	Лопата посадочная	шт.	1
34	Формы для ромовой бабы	шт.	1

Учебно-методическое обеспечение:

Основные источники:

1. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2018г.
2. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Под общ. ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2019. ~ 414 с.

3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2018.-304с.

4. Хромеенков В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2019

Дополнительные источники:

1.Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д. и др. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. - М.: Пищевая промышленность, 2019.-216 с.

<http://hlebopechka.ru/>

<http://hleb-produkt.ru/>

www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

- Входное анкетирование «Стартовые навыки» (Приложение 1);
- Финишное анкетирование «Мои результаты» (Приложение 2);
- Практическое задание для итоговой аттестации (Приложение 3);
- Оценочный лист (Приложение 4).