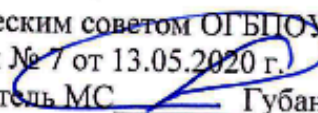


**Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»**

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 7 от 13.05.2020 г.
Председатель МС  Губанов С.А.

Разработчик: Гогин Е.Г. мастер
производственного обучения

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 7 от 11.06.2020 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК»
от 11.06.2020 г. № 183/п

Зам. директора 
Смирнова А.А.

ПРОГРАММА
дополнительного профессионального образования

Изготовление мелкоштучных изделий из дрожжевого теста

2020 г.

Описание учебного модуля

1. **Название программы:** Программа дополнительного профессионального образования «Изготовление мелкоштучных изделий из дрожжевого теста».
2. **Категория слушателей:** для слушателей, имеющих среднее общее образование (основное общее образование) и /или профессиональное образование и опыт работы на предприятиях пекарского, кондитерского производства.
3. **Цель освоения программы:** формирование (совершенствование) компетенций специалиста, необходимых для профессиональной деятельности и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.
4. **Форма обучения:** Очная-заочная с применением дистанционных образовательных технологий, в объеме - 36 часов.
5. **Освоение программы предполагает достижение следующего уровня квалификации** в соответствии с профессиональным стандартом Пекарь, утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н и требованиями заказчика.

6. Образовательные результаты:

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональной компетенцией по изготовлению мелкоштучных изделий из дрожжевого теста.

7. Результаты обучения:

В результате освоения программы слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции.

Слушатель должен **знать:**

- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи мелкоштучных изделий из дрожжевого теста разнообразного ассортимента;

- технологии изготовления мелкоштучных изделий из дрожжевого теста разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве мелкоштучных изделий из дрожжевого теста;
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства мелкоштучных изделий из дрожжевого теста;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции.

Слушатель должен **уметь:**

- обосновывать предложения по изменению ассортимента мелкоштучных изделий из дрожжевого теста;
- оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для мелкоштучных изделий из дрожжевого теста в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовой продукции.

Слушатель должен **иметь практический опыт:**

- изготовления мелкоштучных изделий из дрожжевого теста;
- пользования сборником рецептур, технологическими картами;
- создания нового ассортимента мелкоштучных изделий из дрожжевого теста.

8. Учебный план

№ п/ п	Наименование раздела	Все го, час	Аудиторные занятия		Дистанционные занятия		СР С, час	Проме- жу- точная аттеста- ция, час
			из них		из них			
			теоретич еские занятия (лекции)	практические з анятия	теоретич еские занятия (лекции)	практические з анятия		
1	2		4	5	6	7	8	9
1.	Подготовка сырья к производству	12	6	-	2	4	-	-
2.	Технология приготовления мелкоштучны х изделий из дрожжевого теста	20	8	10	2	-	-	-
Промежуточная аттестация		4	-	-	-	-	-	4 зачет
Всего:		36	14	10	4	4		4

9. Календарный учебный график

Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)	Объем нагрузки, ч.	Учебные недели			
		1	2	3	
1 раздел	8	8			
2 раздел	20	8	12		
Промежуточная аттестация	4		4		

10. Организационно–педагогические условия

10.1 Материально-технические условия реализации программы

Вид ресурса ⁴	Характеристика ресурса и количество
Аудитория	Учебный класс, оснащенный посадочными местами по количеству обучающихся и рабочее место преподавателя.
Учебная кухня, учебная пекарня	Машина тестомесильная ТММ-1м, шкаф расстойный электрический “ШРЭ – 2.1”, пекарский шкаф шпэ-3, стол для разделки полуфабрикатов, блендер BRAUN, миксер SCARLETT, набор форм с тефлоновым покрытием, набор листов с тефлоновым покрытием, электроплита ПЭСМ-4Ш, холодильник “Бирюса”, электрическая печь “ASEIDELTA”, набор посуды и емкостей для хранения сырья, набор форм и выемок, шкаф для хранения посуды; пароконвектомат, плита индукционная, подставка под пароконвектомат, столы производственные, весы, тестомесильная машина, расстойный шкаф, конвекционная печь, плита настольная индукционная, тележка кухонная, противень для индукционной печи, противень алюминиевый перфорированный 530x325x65 мм, подовая печь, тестораскаточная машина, подставка под конвекционную печь, стеллаж кухонный.

Компьютерный класс	Для теоретических и практических занятий -8 час
Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения	Смешанное обучение с использованием системы MOODL колледжа
Канцелярские товары	Бумага для принтера, ручки, маркеры.
Другое	Образцы мелкоштучных изделий из дрожжевого теста, формы для выпечки, скребок для теста, скалки, в т.ч. деревянная с ручкой, весы электронные, рукавицы пекаря. столовая посуда для оформления и подачи изделий, сито металлическое, кисточка силиконовая для смазывания, термометр для измерения температуры теста.

10.2. Кадровые ресурсы

Вид ресурса⁵	Характеристика⁶ ресурса и количество
Руководитель проекта/куратор	Руководитель ресурсного центра
Разработчик контента	Мастер производственного обучения
Лектор	Преподаватель
Модератор	Преподаватель, мастер производственного обучения
Тьютор	Куратор

10.3. Учебно-методическое обеспечение программы

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (5-е изд.) учебник – М.: Академия, 2017.- 381с
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб, для нач. проф. образования: учеб, пособие для сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. - 2-е изд., стер. М.: издательский центр «Академия», 2017. - 304 с.

3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч. Ч. 1 (4-е изд., испр.) учеб. Пособие – М.: Академия, 2015.-112с.
4. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч. Ч. 2 (4-е изд., испр.) учеб. Пособие – М.: Академия, 2017.-112с.
5. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (2-е изд., испр.) учебник – М.: Академия, 2016.- 336с
6. Ермилова, С. В. Торты, пирожные, десерты : учебное пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. – 6-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 80 с.
7. Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебник для нач. проф. образования/И. Н. Иванова. — 3-е изд., стер. — М. Издательский центр «Академия», 2015.— 160 с., [16] с. цв. ил

Дополнительные источники:

1. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских [Текст]: учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – М.: Академия, 2017. – 680 с.
2. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебн. пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – изд. 4-е. – Ростов н/Д: Феникс, - 2015. – 315 с.
3. О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1// Новороссийск: Сиб. унив., 2009. - 47 с.
4. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2017. -680с.: ил.

7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие (11-е изд.), стер. - М.: Академия, 2017. - 512с
8. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан» и др.-ресурсы

Интернет-ресурсы:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru
2. ЭУМК: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Ермилова С.В. СЭО 3.0– М.: Академия, 2017.

11. Оценка качества освоения программы

11.1 Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по программе:

Наименование разделов учебного плана	Технология и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия ⁸	Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	Размещение оценочных материалов ⁹
1. Подготовка сырья к производству	ТА	«зачтено» / «не зачтено»	СДО «MOODLE»
2. Технология приготовления мелкоштучных изделий из дрожжевого теста	ВР	«зачтено» / «не зачтено»	Сайт колледжа
Промежуточная аттестация	ВР зачет	«зачтено» / «не зачтено»	Сайт колледжа

11.2 Примеры оценочных материалов для разделов программы:

Обучающийся должен изготовить на выбор 1 изделие в количестве 10 шт.

- Плюшка «Московская»
- Сдоба выборгская
- Булочка «Школьная»
- Булочка «Творожная»

11.3 Критерии и шкала оценки для промежуточной аттестации по программе:

Критерии оценивания	Балл
Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ	0,5
Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии	0,5
Технологический процесс	1
Техника замеса теста	2
Техника формовки/отделки	2
Общее впечатление	1
Качество мякиша	2
Вкус	2
Количество	0,5
Вес	0,5
ИТОГО:	12

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по программе дополнительного профессионального образования **«Изготовление мелкоштучных изделий из дрожжевого теста»** при получении не менее **8 баллов** за выполненную итоговую работу.