

Министерство образования Ставропольского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»
(ГБПОУ СКСТиК)

УТВЕРЖДАЮ
Директор СКСТ и К
И.И. Симоненко
_____ (приказ от 1 сентября 2022 г № 151-од)

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ**

«ВЫПЕЧКА НАРОДОВ СЕВЕРНОГО КАВКАЗА»

Для студентов, осваивающих ОПОП:
19.02.03 «Технология хлеба кондитерских и макаронных изделий
Программа рассмотрена
МО по направлению подготовки
«Сфера обслуживания потребителей »

Дополнительная общеразвивающая программа профессиональной деятельности по учебной дисциплины «Северо-Кавказская выпечка» разработана на основе ФГОС СПО по профессии для студентов, осваивающих ОПОП: 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Программа рассмотрена МО по направлению подготовки «Сфера обслуживания потребителей».

Протокол №1 от 09.09.2022 г.

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»

Разработчик:

Давыденко Нина Игоревна, преподаватель профессионального цикла.

Гапонов Владимир Иванович, преподаватель профессионального цикла.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....	3
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ « ВЫПЕЧКА НАРОДОВ СЕВЕРНОГО КАВКАЗА»	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	7
ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплины «Северо-Кавказская выпечка»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен освоить основной вид Выпечки Народов Северного Кавказа и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1	Производить приготовление теста согласно производственным рецептурам.
ПК 1.2	Производить разделку теста.
ПК 1.3	Производить термическую обработку теста и отделку поверхности изделий.
ПК 1.4	Производить укладку и упаковку готовой продукции.

1.1.3. В результате освоения дисциплины студент должен:

Иметь практический опыт	<p>приготовления теста различными способами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обслуживания оборудования для приготовления теста; - разделки теста; - выпекания хлеба по различным технологиям; - отделки поверхности изделий; - укладки и упаковки готовой продукции.
Уметь	<p>пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; - оценивать качество сырья по органолептическим показателям; - определять различными методами готовность теста в процессе созревания, обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста; - определять готовность полуфабрикатов к выпечке; - загружать полуфабрикаты в печь, контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; - определять готовность изделий при выпечке; определять выход готовой продукции; - приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку готовых изделий; - контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; - упаковывать готовые изделия различными способами

Знать	<p>способы активации прессованных и сушеных дрожжей,</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; - способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; - методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; - структуру и физические свойства различных видов теста; - сущность процессов созревания теста; - правила работы на тестоприготовительном оборудовании; - способы разделки различных видов теста; - режимы расстойки полуфабрикатов; - режимы выпечки хлеба и хлебобулочных изделий; - требования к качеству готовой продукции; - требования к упаковке изделий и маркировке.
-------	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Всего 50 часов. В том числе, практических работ 24 часа;

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ « ВЫПЕЧКА НАРОДОВ СЕВЕРНОГО КАВКАЗА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся,)	Объем в часах
Раздел 1 Особенности и традиции выпечки Северного Кавказа		50
	Содержание учебного материала	2
	Традиции и особенности выпечки народов Северного Кавказа	2
Раздел 2 Выпечка изделий народов Северного Кавказа		
	Содержание учебного материала	48
	Выпечка пресных пирогов	
	Выпечка пресных пирогов	2
	Выпечка пресных пирогов с мясом	2
	Выпечка пресных пирогов с травами.	2
	Выпечка пресных пирогов с картофелем и сыром.	2
	Выпечка балкарских хычинов	8
	Выпечка даргинского слоенного хинкала	8
	Выпечка осетинских пирогов с сыром	4
	Выпечка осетинских пирогов с травами	4
	Выпечка чуду с картофелем.	2
	Выпечка чуду с творогом.	2
	Выпечка чуду с зеленью	2
	Выпечка чуду с тыквой	2
	Выпечка слоенного кабардинского хлеба.	6
	Итоговое занятие	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Обучение рекомендуется проводить в учебном мучном цехе, где обеспечено проведение всех видов практических занятий модульной подготовки предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудование:

Механическое, тепловое и холодильное оборудование: холодильные шкафы; электрические плиты, пароконвектомат, блендер, миксеры; многофункциональный кухонный комбайн; взбивальная машина для теста; взбивальная машина для кремов; расстоечный шкаф; пекарский шкаф; электрические плиты с жарочными шкафами; жарочная поверхность; универсальный привод.

Немеханическое оборудование: производственные столы, стеллажи, моечные ванны, полки, шкафы

Производственный инвентарь: венчики, кастрюли, ножи, разделочные доски, формы-вырубки, мини-формы для запекания, гастрономические емкости, наборы для работы с тестом, другой производственный инвентарь и приспособления.

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (раздаточный материал, стенды, плакаты).

Видео лекции, презентации к занятиям и набор учебной литературы (подборка учебных материалов из состава учебно-методического комплекса по кондитерскому производству)

Технические средства обучения:

- компьютер с необходимым программным обеспечением и мультимедиапроектор с экраном;

3.2. Программное обеспечение:

- Интегрированный пакет MicrosoftOffice;

3.3. Информационное обеспечение обучения

Учебно-методический комплекс по разделу и темам общеразвивающей программы.

Методические рекомендации для самостоятельной работы.

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Ермилова С. В., Соколова Е. И. Торты, пирожные и десерты; Академия - Москва, 2011. – 750 с.
2. Шумилкина М. Н. Кондитер; Феникс - Москва, 2013. - 320 с.
3. МерфиттДженис, Пикфорд Луиза. Как украсить торт Выпечка, десерты, сладости Торты и пирожные Пер. с англ. — М.: АСТ-Пресс, 2001. — 252 с.
4. Селезнев А.А. Советские торты и пирожные; Издательство «Э», 2016 – 178 с.

ИНТЕРНЕТ-ПОРТАЛЫ:

1. <http://www.metod-kopilka.ru/>
2. Информационно-кулинарный сервер – Kulina.ru
3. Кулинарный информационно-поисковый сайт – Еда- [www/eda-server.ru](http://www.eda-server.ru)
4. Kulinaric.ru – кулинарные статьи, все о кулинарии
5. Сайт поваров России - www.povar.ru

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
-подготовки сырья и приготовления изделий выпечки народов северного каказа	Экспертная оценка результатов деятельность обучающихся в процессе выполнения работ на различных этапах занятий.
-приготовление выпечки народов северного каказа	Экспертная оценка результатов деятельность обучающихся в процессе выполнения работ на различных этапах занятий.

Программу составили:

В.И. Гапонов
Н.И. Давыденко