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

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
Протокол № 9
от «12» мая 2026г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____И.А. Подорога

Приказ №132
от «12» мая 2026г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E3A8BE60D9B81955FA16793A26AFDA2D
Владелец: Подорога Ирина Анатольевна
Действителен: с 20.01.2026 до 15.04.2027

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ «ВЫПЕЧКА НАРОДОВ СЕВЕРНОГО КАВКАЗА»

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения – 1 год

50 часов

г. Ставрополь, 2026 г.

Дополнительная общеразвивающая программа профессиональной направленности «Выпечка народов Северного Кавказа» рассмотрена и одобрена на заседании методического объединения педагогических работников сферы общественного питания.

Протокол №5 от «22» апреля 2026 г.

Председатель УМО _____ Ф.А Джумакаева

Разработчик ДОП _____ Н.И. Давыденко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт дополнительной образовательной общеразвивающей программы

1.1 Пояснительная записка

1.2 Цели и задачи программы

1.3 Планируемые результаты

2. Структура и содержание программы

2.1 Объём программы и виды учебной работы

2.2 Тематический план дополнительной программы «Выпечка народов Северного Кавказа»

3. Условия реализации дополнительной общеразвивающей программы

3.1 Требования к материально-техническому оснащению программы

3.2 Информационное обеспечение обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения программы

1. Паспорт дополнительной общеразвивающей программы

1.1 Пояснительная записка

В сфере общественного питания, особенно в регионах Северного Кавказа, растёт спрос на специалистов, умеющих готовить аутентичную национальную выпечку.

Северо-Кавказская выпечка — это целый мир разнообразных пирогов и лепёшек, у каждого народа свои секреты и традиции. Рецепты северокавказской выпечки часто отличаются особыми технологиями, использованием локальных продуктов (например, осетинского сыра) и сочетанием теста с разнообразными начинками. Это позволяет специалистам выделиться на рынке труда. Курс знакомит с многообразием выпечки разных народов региона, их историей и особенностями. Это развивает гастрономическую культуру и расширяет кулинарный кругозор.

Изучение курса помогает глубже понять традиции и обычаи народов Северного Кавказа, для которых выпечка — не просто еда, а часть культурного кода.

Образовательный процесс базируется на основе лекционных и практических занятий, проводимых в специально оборудованных лабораториях.

Дополнительная общеразвивающая программа профессиональной направленности «Выпечка народов Северного Кавказа» рекомендуется, в первую очередь, для изучения студентам, обучающимся по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 43.01.09 Повар, кондитер, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дополнительная общеразвивающая программа «Выпечка народов Северного Кавказа» отвечает, как запросам работодателей, так и современным тенденциям в сфере кулинарии, способствуя сохранению культурного наследия и профессиональному росту.

1.2 Цели и задачи программы

Цель: подготовить специалистов, способных профессионально готовить традиционные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия народов Северного Кавказа.

Задачи:

- изучить историю и культурные особенности кухни народов Северного Кавказа, связанные с выпечкой;
- освоить технологические процессы приготовления различных видов теста и изделий;
- узнать о свойствах сырья, правилах его подготовки и санитарно-гигиенических нормах.
- научиться готовить по рецептурам, выполнять все этапы технологического процесса — от замеса теста до отделки и упаковки готовой продукции.

- развить умение работать в команде.

1.3 Планируемые результаты

В результате освоения дополнительной общеразвивающей программы обучаемый должен

знать:

- как развивалась выпечка и блюда из теста в культуре народов Северного Кавказа, какие есть традиционные рецепты;
- особенности сырья. Какие ингредиенты типичны для Северо-Кавказской выпечки (специи, травы, молочные продукты, виды муки), их свойства и роль в формировании вкуса.
- принципы работы с разными видами теста;
- специфику этапов приготовления и термической обработки теста;
- базовые принципы безопасной работы с кухонным оборудованием, правила личной гигиены, основы производственной санитарии.

уметь:

- производить приготовление теста согласно производственным рецептурам;
- производить разделку теста;
- производить термическую обработку теста и отделку поверхности изделий;
- производить укладку и упаковку готовой продукции;
- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- 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.

Владеть комплексом практических навыков и теоретических знаний, которые позволят ему самостоятельно готовить традиционные хлебобулочные изделия народов Северного Кавказа.

2 Структура и содержание программы

2.1 Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	50
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	24

2.2 Тематический план дополнительной общеразвивающей программы «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 народов 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 дополнительной общеразвивающей программы

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению программы

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;

1.1. Программное обеспечение:

- Интегрированный пакет MicrosoftOffice;

1.2. Информационное обеспечение обучения

Учебно-методический комплекс по разделу и темам общеразвивающей программы.

Методические рекомендации для самостоятельной работы.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий

Основные источники:

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 пироженные; Издательство «Э», 2016 – 178 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. http://www.metod-kopilka.ru/

2. Информационно-кулинарный сервер – Kulina.ru

3. Кулинарный информационно-поисковый сайт – Еда- www/eda-server.ru

4. Kulinaric.ru – кулинарные статьи, все о кулинарии

5. Сайт поваров России - www.povar.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения программы

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

Зачет обучаемому по результатам освоения программы «Выпечка народов Северного Кавказа» выставляется по совокупности оценок текущего контроля, полученных в ходе проведения теоретических и практических занятий.