

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области

«Воскресенский колледж»

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель организации-работодателя
ООО «Кафе на Красном»


/ Янькина И.Л./
подпись
« 02 » 10 2023г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ МО
«Воскресенский колледж»

/ А.Ю. Лунина /
подпись
« 02 » 10 2023г.



Программа дополнительной образовательной профессиональной подготовки

по компетенции

«Выпечка осетинских пирогов»

Срок обучения: 36 часов

Форма обучения: очная

Воскресенск, 2023 г.

Рабочая программа профессиональной подготовки по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»

Организация - разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчики: Лещенко Светлана Валерьевна, преподаватель ГБПОУ МО «Воскресенский колледж», первая квалификационная категория,

Маслова Юлия Анатольевна, мастер производственного обучения ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии «Сфера услуг»

«20» сентября 2023г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии  Лещенко С.В.

Согласовано:

Зам. директора по УР  /Куприна Н.Д./

« 02 » 10 2023г.

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Нормативно-правовую основу разработки образовательной программы профессионально подготовки «Выпечка осетинских пирогов» составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утвержден приказом Министерства образования науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 292);
- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ (утвержден приказом Министерства образования науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2);
- установленные квалификационные требования, профессиональные стандарты;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) 43.01.09 Повар, кондитер

Методическую основу разработки образовательной программы составляют:

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДП-1/05вн).

Содержание программы представлено пояснительной запиской; учебным планом (содержит перечень учебных разделов с указанием времени, отводимого на их освоение, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия), учебно-тематическим планом (раскрывает последовательность изучения разделов и тем, а также распределение учебных часов по темам), планируемыми результатами освоения программы, условиями реализации программы, системой оценки результатов освоения программы, учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию программы.

Объем Программы составляет 36 академических часа.

Условия реализации программы содержат организационно-педагогические, кадровые, информационно-методические и материально-технические требования. Учебно-методические материалы обеспечивают реализацию программы.

Программа предусматривает достаточный для формирования, закрепления и развития практических навыков и компетенций объем практических занятий.

При успешном освоении Программы слушателю выдается сертификат.

Данная программа может быть использована для разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки / переподготовки / повышения квалификации лиц с ограниченными возможностями здоровья при соблюдении условий, без которых невозможно или затруднительно освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Программа разработана с учетом требований профессиональных стандартов:

«43.01.09 Повар, кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «9» декабря 2016 г. № 1569.

Связь образовательной программы с профессиональными стандартами

Школьники	Студенты	Специалисты
ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь	ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь	ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь
ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

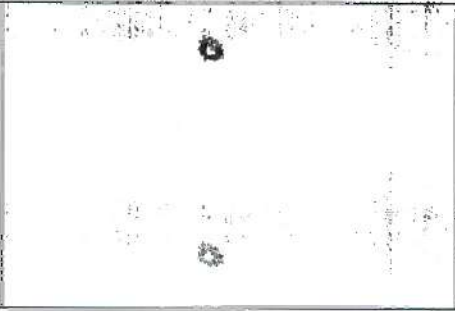
1.1. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Должны знать: -</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в</p>	<p>Должны знать: -</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения осетинских пирогов.</p> <p>- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при выпечке</p>	<p>Должны знать:</p> <p>- Этапы изготовления, от покупки сырья до производства высококачественного продукта и его продажи покупателям.</p>

<p>приготовлении осетинских пирогов.</p> <p>-Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в выпечке осетинских пирогов, и правила ухода за ними - Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.</p> <p>Должны уметь:</p> <p>-Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов к работе.</p> <p>-Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. - Применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, используемые при осетинских пирогах.</p> <p>-Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты.</p> <p>- Организовывать их хранение в процессе выпечки осетинских пирогов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства.</p> <p>-Взвешивать, измерять сырье, входящее в состав осетинских</p>	<p>осетинских пирогов. - Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при выпечке осетинских пирогов, и правила ухода за ними.</p> <p>Должны уметь:</p> <p>-Подготавливать и дозировать сырье для приготовления теста.</p> <p>-Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.</p> <p>-Обслуживать оборудование для приготовления теста. - Производить деление теста на куски вручную.</p> <p>- Производить формование тестовых заготовок.</p> <p>- Определять готовность полуфабрикатов выпечке.</p> <p>Контролировать и регулировать режим выпечки осетинских пирогов.</p> <p>-Обслуживать печи, жарочные шкафы и другое оборудование для выпекания.</p>	<p>-Важность сокращения количества отходов и максимально рационального использования ресурсов. - Факторы, воздействующие на используемые в выпечке ингредиенты, включая их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование.</p> <p>-Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов. - Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления, выпечки и подачи пищевых продуктов.</p> <p>Должны уметь:</p> <p>-Подготовить и дозировать сырье.</p> <p>-Приготовить тесто различными способами согласно производственным рецептурам.</p> <p>-Определять готовность теста при замесе.</p> <p>Обслуживать оборудование для приготовления теста. - Производить деление теста на куски вручную.</p>
---	--	--

пирогов в соответствии с
рецептурой.

Замешивать дрожжевое тесто
безопасным способом
вручную и с использованием
технологического
оборудования.



II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН¹

Учебные разделы	Количество академических часов		Форма промежуточной аттестации/контроля	
	Всего	В том числе		
		Теор. занятия		Практ. занятия
1. История появления осетинских пирогов. Рецептуры изделий.	4	4	-	
2. Приготовление круглых осетинских пирогов из дрожжевого теста Приготовление треугольных пирогов	24	-	24	
3. Приготовление сладких пирогов	4	-	4	
Квалификационный экзамен				
Квалификационный экзамен	4			
ИТОГО	36		х	

¹ Учебный план и рабочие программы учебных дисциплин, практики могут быть даны в разрезе присваиваемых разрядов (классов, категорий).

III. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов и тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретически е занятия	Практически е занятия
1. Раздел 1 «История появления осетинских пирогов. Рецептуры изделий»			
1.1 Осетинские пироги. Традиции и обычаи. Осетинские названия пирогов.	2	2	-
1.2 Технология приготовления дрожжевого теста. Технология приготовления фаршей и начинок. Правила подачи.	2	2	-
Раздел 2 «Выпечка осетинских пирогов из дрожжевого теста»			
2.1 Выпечка круглых осетинских пирогов из дрожжевого теста	20	-	20
2.2 Выпечка треугольных пирогов из дрожжевого теста	4	-	4
Раздел 3 «Выпечка сладких осетинских пирогов»			
3.1 Выпечка пирога с яблоками	2	-	2
3.1 выпечка пирога с вишней	2	-	2
Итоговый контроль – экзамен квалификационный	4	-	4
ИТОГО	36		

IV. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате освоения программы обучающиеся должны **знать**:

Требования к качеству, срокам, условиям хранения осетинских пирогов.

- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при выпечке осетинских пирогов. - Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при выпечке осетинских пирогов, и правила ухода за ними.

В результате освоения программы обучающиеся должны **уметь**:

Подготавливать и дозировать сырье для приготовления теста.

- Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

- Обслуживать оборудование для приготовления теста. - Производить деление теста на куски вручную.

- Производить формование тестовых заготовок.

- Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

- Контролировать и регулировать режим выпечки осетинских пирогов.

- Обслуживать печи, жарочные шкафы и другое оборудование для выпекания.

В результате освоения программы обучающиеся должны **получить навыки и (или) приобрести опыт деятельности**:

Требования к планируемым результатам освоения программы формулируются на основании квалификационных требований и требований профессиональных стандартов² с учетом терминологии:

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности (ВПД)	Выпечка осетинских пирогов
Обобщенная трудовая функция	Профессия пекарь, повар
Трудовая функция	Выпечка осетинских пирогов
Трудовое действие	Выпечка осетинских пирогов
Умение	<p>Подготавливать и дозировать сырье для приготовления теста.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. - Обслуживать оборудование для приготовления теста. - Производить деление теста на куски вручную. - Производить формование тестовых заготовок. - Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. - Контролировать и регулировать режим выпечки осетинских пирогов. - Обслуживать печи, жарочные шкафы и другое оборудование для выпекания.
Знание	<p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения осетинских пирогов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при выпечке осетинских пирогов. - Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при выпечке осетинских пирогов, и правила ухода за ними.

V. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1. Организационно-педагогические условия реализации программы обеспечивают реализацию программы в полном объеме, соответствие качества подготовки обучающихся установленным требованиям, соответствие применяемых форм, средств, методов обучения и воспитания возрастным, психофизическим особенностям, склонностям, способностям, интересам и потребностям обучающихся.

Форма получения образования:

В ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Форма обучения:

очная

² При необходимости – с учетом требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии (специальности).

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий, практического обучения составляет 1 академический час (45 минут).

5.2. Педагогические работники, реализующие программу профессионального обучения, в том числе преподаватели учебных предметов, мастера производственного обучения, удовлетворяют квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках по соответствующим должностям и (или) профессиональных стандартах.

5.3. Информационно-методические условия реализации программы:

- учебный план;
- календарный учебный график;
- учебно-тематический план;
- методические материалы и разработки;
- расписание занятий.

5.4. Материально-технические условия реализации программы.

Перечень учебного оборудования

Наименование учебного оборудования	Единица измерения	Количество
<i>Оборудование и технические средства обучения</i>		
Шкаф жарочный электрический	шт	1
Весы настольные электронные (профессиональные)	шт	1
Плита электрическая (с индукционным нагревом)	шт	2
Шкаф холодильный	шт	1
Планетарный миксер MoulinexQA509D32,	шт	1
Тарелка круглая белая плоская	шт	3
Набор кастрюль из нержавеющей стали для индукционных плит	шт	4
Набор разделочных досок, пластик	шт	6
Круг деревянный раскатки теста D=35см	шт	2
<i>Учебно-наглядные пособия</i>		
Плакаты по формированию осетинских пирогов		
<i>Информационные материалы</i>		
Информационный стенд по охране труда в лаборатории и на рабочем месте		
Профессиональный стандарт по профессии повар, кондитер от 9.12.2016 г № 1569	шт	1
Программа профессиональной подготовки / переподготовки / повышения квалификации, включая учебный план	шт	1
Календарный учебный график (на каждую учебную группу)	шт	1
Расписание занятий (на каждую учебную группу)	шт	1

Информация об имеющейся для реализации образовательной программы учебно-материальной базе размещается на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».



ЭЛЕКТРОННЫЙ АТТЕСТАТ

О ПРИСВОЕНИИ СТАТУСА ЦЕНТРА ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

№ 2366-21/2204

УДОСТОВЕРЯЕТ, ЧТО

ГБПОУ МО "Воскресенский колледж"

ЯВЛЯЕТСЯ ЦЕНТРОМ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА,
АККРЕДИТОВАННЫМ ПО СТАНДАРТАМ WORLD SKILLS RUSSIA:

КОМПЕТЕНЦИЯ: Выпечка осетинских пирогов

№ КОД: 11 КОЛИЧЕСТВО РАБОЧИХ МЕСТ: 5

АДРЕС: 140206, Московская область, с. Воскресенск, ул. Ломоносова, д. 17

ВЫДАН 30.04.2021

Д.А. Уфимцев

Директор Департамента оценки квалификаций
и квалификации работников федерального агентства
«Агентство по развитию квалификаций» Министерства
Труда и социальной защиты Российской Федерации

2021 ГОД

VI. СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Профессиональная подготовка завершается итоговой аттестацией в форме дифференцированного зачёта. Зачёт включает в себя практическую работу.

Дифференцированный зачёт проводится с использованием материалов, утверждаемых руководителем профессиональной образовательной организации / заместителем руководителя по учебно-методической работе.

Результаты дифференцированного зачёта оформляются протоколом. По результатам выдается сертификат.

Индивидуальный учет результатов освоения обучающимися образовательных программ, а также хранение в архивах информации об этих результатах, осуществляются образовательной организацией на бумажных и электронных носителях.

VII. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ ПРОГРАММЫ

Учебно-методические материалы представлены:
Программой профессиональной подготовки

Методическими рекомендациями по программам дополнительного профессионального обучения