

**Государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация
«Златоустовский техникум технологий и экономики»**



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ»
М.Н.Пономарева
«_____» _____ 2023г

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА**

«Основы национальной выпечки»

Златоуст
2023 год

Содержание

1.	Пояснительная записка	3
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения программы	4
3	Учебный план	5
4	Календарный график учебного процесса	6
5	Тематические планы и программы	7
6	Требования к организационно-педагогическим условиям реализации программы	11
6.1	Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса	11
6.2	Требования к материально-техническим условиям	11
6.3	Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям	12
7	Организация итоговой аттестации	12
8	Фонды оценочных средств	13

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной программы профессионального обучения

Дополнительная профессиональная программа предназначена для приобретения практического опыта студентами, формированию умений по изготовлению национальных изделий из различных видов теста

Нормативную правовую основу разработки ОППО составляют:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (ФЗ-273 от 29.12.2012);

- Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

Продолжительность обучения – 36 часов. Обучение осуществляется по программе.

Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы, последовательность изучения тем, в случае необходимости может изменяться, но при обязательном условии, что программа будет выполнена полностью (по содержанию и общему количеству часов). Указанные изменения вносятся в программу после рассмотрения их учебно-методическим (педагогическим) советом и утверждаются их председателем.

1.2. Требования к слушателям

К освоению программы допускаются:

- студенты всех курсов;
- слушатели курса

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

2.1 Требования к результатам обучения

1. Расширение знаний, развитие умений обучающихся по направлению основы национальной выпечки.
2. Ознакомление с новыми технологиями в мучном производстве.
3. Формирование умений и навыков и внедрение их в практику.
4. Развитие творческих способностей в соответствии с направлениями национальной выпечки.
5. Овладение наиболее оригинальными приемами и методами творческой деятельности.

В результате освоения программы слушатель должен знать:

- требования к качеству продуктов, используемых для приготовления национальной выпечки;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении национальной выпечки;
- ассортимент традиционных блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

слушатель должен уметь:

- определять последовательность технологических операций при приготовлении национальной выпечки;
- ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента;
- изготавливать изделия национальной выпечки в рамках данной программы; - подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной национальной выпечке;
- оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

**Государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация
«Златоустовский техникум технологий и экономики»**

Утверждаю:
Руководитель
ГБОУ ПОО
«Златоустовский техникум технологий и
экономики»
_____ М.Н.Пономарева

«__» «_____» 20__ г.

**3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
(ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРОГРАММЕ
«Основы национальной выпечки»**

Цель: дополнительная образовательная (профессиональная) программа

Категория слушателей: студенты всех курсов, слушатели курсов

Срок обучения: 36 часов

Форма обучения: очная

Режим занятий: 4 часа в неделю

№ п/п	Курсы, предметы	Всего часов	В том числе		Форма контроля знаний
			Лекции	Практические занятия	
1	Основы национальной выпечки	32	-	32	
2	Итоговая аттестация	4	-	4	зачет
	ИТОГО:	36	-	36	

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№ п/п	Курсы, предметы	Неделя								Всего часов за курс обучения	
		1	2	3	4	5	6	7	8		
I.	Практическое обучение	4	4	4	4	4	4	4	4	32	
	Итоговая аттестация	-	-	-	-				4	4	
	ИТОГО:	4	4	4	4	4	4	4	8	36	

5. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

по дополнительной образовательной программе «Основы национальной выпечки»

№ п/п	Наименование разделов и тем обучения	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			лекции	Практические занятия	
1.	Русская кухня. Изделия из дрожжевого теста: Расстегаи, кулебяки с разными фаршами	2		2	
2	Русская кухня. Изделия из дрожжевого теста: Булки, шаньги с разными начинками	2		2	
3	Русская кухня. Изделия из дрожжевого теста: Блины, оладьи, блины с припеком	2		2	
4	Русская кухня. Изделия из пресного теста: Блинчики, блинчики с припеком	2		2	
5	Русская кухня. Изделия из пресно – сдобного теста: Сочни с творогом	2		2	
6	Татарская кухня. Изделия из пресного теста: Кыстыбый с разными начинками	2		2	
7	Татарская кухня. Изделия из пресного, сдобного теста: Чак-чак, баурсаки	2		2	
8	Башкирская кухня. Изделия из дрожжевого теста: Бэкэны (пирожки) с разными начинками	2		2	
9	Башкирская кухня. Изделия из пресного теста: Сумсы (пирожки) печеные, кольсе (лепешка)	2		2	
10	Кухня Коми. Изделия из пресного, пресно – сдобного теста: Шыдоса (шаньга с крупой),	2		2	

	лепешка северная				
11	Мордовская кухня. Изделия из дрожжевого теста: Сдобные мучные орешки	2		2	
12	Удмурдская кухня. Изделия из пресно – сдобного теста: Перепечи с грибами	2		2	
13	Изделия из пряничного теста. Пряники	2		2	
14	Изделия из бисквитного теста. Разные виды бисквитов	2		2	
15	Изделия из песочного теста. Разные виды печенья	2		2	
16	Изделия из орехового теста. Разные виды пирожного и печенья	2		2	
17	Зачет	4		4	зачет
	ИТОГО:	36		36	

Рабочая программа

Тема 1. Русская кухня.

Изделия из дрожжевого теста: Расстегаи, кулебяки с разными фаршами

Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Приготовление фаршей, формование изделий, выпечка, подача.

Тема 2. Русская кухня.

Изделия из дрожжевого теста: Булки, шаньги с разными начинками

Приготовление дрожжевого теста опарным способом. Приготовление фаршей, формование изделий, выпечка, подача.

Тема 3. Русская кухня.

Изделия из дрожжевого теста: Блины, оладьи, блины с припеком

Приготовление дрожжевого теста различной консистенции. Приготовление припека. Выпечка, подача.

Тема 4. Русская кухня.

Изделия из пресного теста: Блинчики, блинчики с припеком

Приготовление пресного теста различной консистенции. Приготовление припека. Выпечка, подача.

Тема 5. Русская кухня.

Изделия из пресно – сдобного теста: Сочни с творогом

Приготовление пресно-сдобного теста. Приготовление начинки из творога, формование изделий, выпечка, подача.

Тема 6. Татарская кухня.

Изделия из пресного теста: Кыстыбый с разными начинками

Приготовление теста, начинки. Формование, выпечка, национальная подача.

Тема 7. Татарская кухня.

Изделия из пресного, сдобного теста: Чак-чак, баурсаки

Приготовление пресного, сдобного теста. Формование изделий, выпечка, оформление, национальная подача.

Тема 8. Башкирская кухня.

Изделия из дрожжевого теста: Бэккэны (пирожки) с разными начинками

Приготовление дрожжевого теста. Приготовление разных начинок. Формование изделий, выпечка, национальная подача.

Тема 9. Башкирская кухня.

Изделия из пресного теста: Сумсы (пирожки) печеные, колье (лепешка)

Приготовление пресного теста. Приготовление разных начинок. Формование изделий, выпечка, национальная подача.

Тема 10. Кухня Коми.

Изделия из пресного, пресно – сдобного теста: Шыдоса(шаньга с крупой), лепешка северная.

Приготовление пресного, пресно-сдобного теста. Приготовление начинки. Формование изделий, выпечка, национальная подача.

Тема 11. Мордовская кухня.

Изделия из дрожжевого теста: Сдобные мучные орешки

Приготовление дрожжевого сдобного теста. Формование изделий, выпечка, национальная подача

Тема 12. Удмурдская кухня.

Изделия из пресно – сдобного теста: Кокроки с разными начинками, перепечи (корзиночки с начинкой)

Приготовление пресного теста, приготовление начинки. Формование изделий, выпечка, национальная подача.

Тема 13. Изделия из пряничного теста. Пряники

Приготовление пряничного теста, формование, выпечка, роспись изделий. Оформление.

Тема 14. Изделия из бисквитного теста. Разные виды бисквитов.

Приготовление теста. Выпечка бисквитов. Подача.

Тема 15. Изделия из песочного теста. Разные виды печенья.

Приготовление песочного теста, формование изделий, выпечка, подача.

Тема 16. Изделия из орехового теста. Разные виды пирожного и печенья

Приготовление орехового теста, формование изделий, выпечка, оформление, подача.

Тема 17. Зачет.

Приготовление изделий национальной кухни.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование в области, соответствующей профилю преподаваемой дисциплины; мастерами производственного обучения, имеющими высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения, и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели осуществляют повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

6.2. Требования к материально-техническим условиям

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий, предусмотренных учебным планом. Она соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Оборудование:

- рабочие столы, стеллаж передвижной, инвентарь;
- технологическое оборудование - механическое, холодильное, весоизмерительное: весы настольные электронные;
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- шкаф холодильный;
- планетарный миксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка.

6.3. Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям

Каждый слушатель обеспечен доступом к библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Основная литература:

1.Сборник рецептов блюд зарубежной кухни. Ассоциация кулинаров России ГО ВПО Московский государственный университет пищевых производств/АНО ВПО ЦС РФ «Российский университет кооперации», Москва , 2013 г.

2.Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО: уч. пособие для СПО/Н.- М.; Бутейкис Н.Г. Жукова А.А ПрофОбрИздат, 2015г.

3. Шебро.Г. Национальная выпечка. Рецепты со всего света. Издательство: Слог, 2013 г.

7.ОРГАНИЗАЦИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

В ходе проведения обучения проводится текущий контроль знаний слушателей преподавателями путем устного опроса по окончании изучения учебной темы дополнительной профессиональной программы. Оценка знаний оценивается по пятибалльной системе с выставлением оценок в журнале учета учебных занятий.

Освоение дополнительной профессиональной программы повышения квалификации завершается итоговой проверкой знаний в форме зачета, позволяющего выявлять теоретическую и практическую подготовку слушателя.

В состав комиссии по итоговой проверке знаний входят руководитель и штатный преподаватель, а также по согласованию руководители и специалисты профсоюзных органов, руководители и специалисты предприятия или организации.

Результаты итоговой проверки знаний оформляются протоколом.

Лицу, успешно освоившему дополнительную профессиональную программу повышения квалификации и прошедшему итоговую проверку знаний, выдается удостоверение и протокол установленного образца образовательной организации.

Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть дополнительной профессиональной программы и (или) отчисленным из организации, выдается справка установленного образца об обучении или о периоде обучения.

8. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.

Для аттестации слушателей на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей программы создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются организацией самостоятельно. Для максимального приближения программ контроля успеваемости и итоговой аттестации слушателей к условиям их будущей профессиональной деятельности кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Примерный перечень заданий для проведения итогового зачета

1. Приготовить, оформить и произвести подачу в национальном стиле изделия удмуртской кухни: кокроки с начинкой.
2. Приготовить, оформить и произвести подачу в национальном стиле изделия удмуртской кухни: перепечи с начинкой.
3. Приготовить, оформить и произвести подачу в национальном стиле изделия русской кухни: кулебяки с начинкой.
4. Приготовить, оформить и произвести подачу в национальном стиле изделия русской кухни: шаньги с начинкой.
5. Приготовить, оформить и произвести подачу в национальном стиле изделия русской кухни: блинов с припеком.
6. Приготовить, оформить и произвести подачу в национальном стиле изделия русской кухни: сочни с творогом.
7. Приготовить, оформить и произвести подачу в национальном стиле изделия русской кухни: блинчиков.
8. Приготовить, оформить и произвести подачу в национальном стиле изделия татарской кухни: кыстыбый с начинкой.
9. Приготовить, оформить и произвести подачу в национальном стиле изделия татарской кухни: чак-чак.
10. Приготовить, оформить и произвести подачу в национальном стиле изделия татарской кухни: баурсаки.
11. Приготовить, оформить и произвести подачу в национальном стиле изделия

башкирской кухни: бэжкэны с начинкой.

12. Приготовить, оформить и произвести подачу в национальном стиле изделия башкирской кухни: сумсы печеные.

13. Приготовить, оформить и произвести подачу в национальном стиле изделия мордовской кухни: сдобные мучные орешки.

14. Приготовить, оформить и произвести подачу в национальном стиле изделия русской кухни: расстегай с начинкой.

15. Приготовить, оформить и произвести подачу пирожных и печенья из орехового теста.

16. Приготовить, оформить и произвести подачу пряничных изделий.