

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУЗБАССА

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

 С. А. Решетка

«22» декабря 2020 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«ВЫПЕЧКА ПАСХАЛЬНЫХ КУЛИЧЕЙ»**

срок реализации программы – 12 часов

2020 г.

Программа составлена в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 12901 Кондитер, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015г. №597н.

СОСТАВИТЕЛЬ

Преподаватель профессионального цикла

 Л.В.Дудко


РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК отделения ТПОП

Протокол № 3 от 15.12 2020г.


Председатель

ЦМК отделения ТПОП

 И.Ю. Жукова


Заведующий отделением ТПОП

_____ 20 ____ г.

 Д.Б. Тарасова


Заведующий заочным отделением

25.12 2020г.

 О. А. Усова

Заместитель директора по УМР

25.12 2020г.

 И. Н. Данилова

Содержание

1. Общая характеристика программы.....	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы.....	4
1.2. Цель реализации программы.....	4
1.3. Планируемые результаты программы	4
1.4. Требования к слушателям (категории слушателей).....	4
1.5. Форма документа.....	4
2. Учебный план.....	5
3. Содержание программы.....	6
4. Организационно-педагогические условия реализации программы.....	7
5.1 Материально-техническое обеспечение.....	7
5.2 Информационное обеспечение программы.....	7
5.3 Организация образовательного процесса.....	7
5.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	8
5. Контроль и оценка результатов освоения программы.....	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2) Приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013г. №499 «Об утверждении Порядка организации осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

3) Государственная программа РФ «Развитие образования» на 2018 - 2025 гг. (постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642);

4) Приказ Министерства просвещения РФ от 9 ноября 2018 г. № 196 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

5) Концепция развития дополнительного образования детей (Распоряжение Правительства РФ от 4 сентября 2014 г. № 1726-р);

6) Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 № 09-3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы);

7) Техническое описание компетенции Ворлдскиллс Россия «Кондитерское дело»;

8) Комплект оценочной документации по компетенции «Кондитерское дело» КОД № 1.2;

9) Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94;

10) Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)

1.2 Цель реализации программы

Целью реализации программы является:

- формирование и развитие творческих способностей обучающихся;
- получение компетенции по изготовлению традиционной праздничной выпечки – пасхальных куличей.

Реализация программы направлена на формирование и развитие творческих способностей людей и на всестороннее удовлетворение их образовательных потребностей в интеллектуальном, духовно-нравственном, физическом совершенствовании.

1.3 Планируемые результаты освоения программы

В результате освоения дополнительной общеразвивающей программы слушатель должен:

знать: - характеристику сырья для производства праздничной выпечки;
- технологию приготовления пасхальных куличей;
- рецептуры куличей.

уметь: - применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления пасхальных куличей;

- экономно обращаться с сырьем в процессе производства изделий;
- замешивать тесто вручную и с использованием специального

оборудования.

- определять готовность теста;
- формовать пасхальные куличи;
- выпекать и декорировать пасхальные куличи.

1.4 Требования к слушателям

К освоению программы допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья. Прием в группу осуществляется без специального отбора.

1.5. Форма документа

По результатам освоения программы выдается сертификат.

Объем и срок освоения программы

Данная программа рассчитана на 1 неделю. Общий объем реализации программы - 12 часов.

Формы обучения - очная.

2. Учебный план

Наименование компонентов программы	Объем программы (академические часы)				
	Всего	Само стоят ельн ая рабо та	Теоретичес кое обучение	Практические и лабораторные работы	Промежу точный контрол ь, вид
1	2	3	4	5	6
Профессиональный модуль 1 «Приготовление пасхальных куличей»:	10		2	8	
Итого					
Итоговое занятие:	2				Презента ция изделий (2 часа)
Итого часов по программе	12		2	8	2

3. Содержание программы

Наименование модулей и тем программы	Содержание обучения по темам, наименованию и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Модуль 1 «Приготовление пашталых куличей»		
Тема 1.1. Сырье для производства изделий	Лекция Виды и характеристика сырья, используемые для производства изделий куличей. Особенности рецептуры. Замес теста, брожение, формование, разделка, выпечка. Параметры процесса. Особенности технологии изготовления. Декорирование изделий. Приготовление глазури. Виды декора	2
	Лабораторная работа «Выпечка куличей» Изготовление куличей. Особенности изготовления пенеттоне .	4
	Лабораторная работа «Изготовление декора для куличей» Изготовление декора из шоколада, изомальта, мастики.	4
Итоговое занятие	Презентация изделий	2
Итого:		12

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
<i>Мастерская «Поварское дело»</i>	<ol style="list-style-type: none">1. электронные весы2. индукционная плита3. холодильный шкаф4. микроволновая печь5. решётка для работы с шоколадом и глазурью6. набор вилок для работы с шоколадом7. скребок для шоколада плоский8. мешки кондитерские одноразовые9. пергамент в рулоне10. коврик силиконовый11. лопатка-палетка12. силиконовая лопатка13. термометр14. мраморная поверхность (или охлаждаемая)15. пароконвектомат

4.2. Информационное обеспечение обучения

1 Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 178 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07103-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452257> (дата обращения: 20.04.2020).

2 Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Гидрометеиздат, 1998.

3 Николаева М.А., Номофилова Н.И. Справочник кондитера. Общественное питание. М.: Экономические новости– 2003.

4.3. Организация образовательного процесса

Занятия осуществляются с применением электронного обучения путем предоставления теоретического материала по теме в виде лекций.

Практические работы и лабораторные работы в мастерской «Хлебопечение» проводятся с использованием оборудования различной конструкции и направленности.

Лекции и практические занятия проводятся с применением мультимедийных устройств, средств вывода информации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Образовательный процесс по программе профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками колледжа.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы

5.1. Формы контроля по модулю:

Текущий контроль результатов осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и лабораторных занятий в виде опроса.

Итоговое занятие проводится в форме презентации изделий.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы

Описываются результаты освоения программы

Результаты освоения программы	Основные показатели оценки результата
Знания	
характеристика сырья для производства праздничной выпечки	Знает виды сырья, используемые при производстве. Особенности подготовки сырья для производства.
технология приготовления пасхальных куличей	Знает особенности технологий приготовления различных видов куличей. Называет технологию изготовления куличей без ошибок
рецептуры куличей	Знает рецептуры, особенности рецептов праздничной выпечки
Умения:	
применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления пасхальных куличей	Перед началом работы, подготавливает исходные материалы, листы для выпечки, проверяет оборудование на холостом ходу перед началом работы, проверяет инвентарь на целостность. Сырье подготавливается по правилам, Мука, сахар, соль, разрыхлители – просеиваются. Сиропы, молоко, растительное масло – процеживаются. Каждое яйцо разбивается в отдельную емкость, проверяется на качество, процеживается в общую емкость. При необходимости вода, молоко доводятся до необходимой температуры для замеса теста
замешивать тесто вручную и с использованием специального оборудования	Замешивает тесто в соответствии с технологией. При замесе исключены ошибки брак и дефекты. При работе с оборудованием соблюдаются правила безопасного обслуживания.
определять готовность теста	Определяет готовность теста различными способами.
формовать пасхальные куличи	Формует изделие без ошибок. Проверяет качество формования.
выпекать и декорировать пасхальные куличи	Выпекает изделия без ошибок. Контролирует процесс выпечки, переворачивает изделие вовремя выпечки при необходимости. Контролирует температурный режим.

Текущий контроль результатов осуществляется преподавателем или мастером производственного обучения в процессе проведения теоретических и практических занятий. Посредством зачета в виде опроса.

По результатам любого из видов промежуточных испытаний, выставляются оценки по двухбалльной системе («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»))

Наименование оценки	Основание для оценки
«удовлетворительно»	Ответы на вопросы даны в полном объеме, имеются незначительные замечания
«не удовлетворительно»	Ответы на вопросы не даны или даны с грубыми замечаниями.

Итоговая аттестация проводится в форме презентации изготовленных изделий. Лицам, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается сертификат.