Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Волжский политехнический техникум»

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДЕНО** на заседании Методического совета техникума Протокол № от « » 2023 г. Председатель Методического совета Зам. директора по учебно-методической работе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М. Коротеева  |

**Рабочая программа повышения квалификации рабочих и служащих**

«Пекарь по изготовлению осетинских пирогов»

2023

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волжский политехнический техникум» (ГБ ПОУ «ВПТ»).

**Разработчики:** Братик Надежда Владимировна – мастер производственного обучения ГБ ПОУ «ВПТ»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Пояснительная записка. | 4 |
| 2. | Формы организации занятий | 4 |
| 3. | Планируемые результаты | 4 |
| 4. | Тематический план и содержание рабочей программы | 5 |
| 5.  | Требования к материально техническому обеспечениюмастерской «Кондитерское дело» | 6 |
| 6. | Кадровое обеспечение | 6 |
| 7. | Информационное обеспечение | 6 |

**1. Пояснительная записка**

Рабочая программа повышения квалификации рабочих и служащих «Пекарь по изготовлению осетинских пирогов» (далее – Рабочая программа) рассчитана на 36 ч.

Образовательная область: Сервис, оказание услуг населению (общественное питание).

Рабочая программа направлена на формирование навыков в области производства национальных хлебобулочных и мучных изделий, а именно осетинских пирогов.

Предусмотрено использование дистанционной формы обучения при освоении теоретического блока в рамках каждого модуля.

После завершения обучения по рабочей программе предусмотрена итоговая аттестация (4 часа).

**2. Формы организации занятий**

Основа рабочей программы – теоретическая и практическая направленность занятий.

Осознание и присвоение слушателями достигаемых результатов происходят с помощью рефлексивных заданий. Такой подход гарантирует повышенную мотивацию и результативность обучения. Знания, умения и практический опыт являются элементами профессиональной компетентности.

**3. Планируемые результаты**

Рабочая программа направлена на достижение следующих целей:

- совершенствование компетенций, необходимых для профессиональной деятельности;

- получение новой компетенции, необходимой для повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, в целях последовательного совершенствования компетенций, необходимых для профессиональной деятельности.

В рамках рабочей программы реализуются следующие задачи:

- познакомить слушателей с особенностями и традициями приготовления осетинских пирогов

- познакомить слушателей с правилами подготовки сырья и исходных материалов для изготовления осетинских пирогов

- научить слушателей замешиванию и формовке теста вручную и на специальном оборудовании

- научить слушателей разработке ассортимента национальной хлебобулочной продукции

- научить слушателей выпечке осетинских пирогов

Минимально необходимый уровень знаний и умений слушателя перед прохождением обучения по рабочей программе:

- лица, имеющие документ о предыдущем уровне квалификации по профессии «Пекарь», «Повар», «Кондитер»;

- лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование;

- лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

**4. Тематический план и содержание рабочей программы**

**«Пекарь по изготовлению осетинских пирогов»**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема занятия** |
| **Особенности и традиции приготовления осетинских пирогов** |
| 1/1-2 | Общие сведения и история осетинских пирогов. Технологический процесс приготовления теста опарным и безопарным способом для национальных мучных изделий. |
| 2/3-4 | Технологический процесс приготовления начинок. Расчет сырья для приготовления осетинских пирогов. Составление технико-технологических карт. |
| **Организация процесса приготовления и приготовление осетинских пирогов** |
| 3/5-6 | Технология приготовления осетинского пирога «Уалибах» (с сыром, с сыром и луком). |
| 4/7-8 | Технология приготовления осетинского пирога «Насджын» (с тыквой, с тыквой и сыром). |
| 5/9-10 | Технология приготовления осетинского пирога «Картофджын» (с картофелем и сыром, с картофелем и луком) |
| 6/11-12 | Технология приготовления осетинского пирога «Кабускаджын» (с капустой и луком, с капустой и сыром, с капустой и мясом) |
| 7/13-14 | Технология приготовления осетинского пирога «Фыдджын» (с мясом) из дрожжевого теста. |
| 8/15-16 | Технология приготовления осетинского пирога «Фыдджын» (с мясом) из бездрожжевого теста. |
| 9/17-1810/19-20 | Лабораторная работа №1 Приготовление осетинского пирога «Уалибах» (со свежим сыром и зеленым луком). |
| 11/21-2212/23-24 | Лабораторная работа №2 Приготовление осетинского пирога «Картофджын» (с картофелем и сыром) |
| 13/25-2614/27-28 | Лабораторная работа №3 Приготовление осетинского пирога «Кабускаджын» (с капустой и репчатым луком) |
| 15/29-3016/31-32 | Лабораторная работа №4 Приготовление осетинского пирога «Фыдджын» (с мясом) |
| 17/33-3418/36-36 | Итоговая аттестация: Квалификационный экзамен |

**5. Требования к материально техническому обеспечению мастерской**

 **«Кондитерское дело»**

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской соответствует ИФЛ КОД 1.1, 1.2 по компетенции R14 «Выпечка осетинских пирогов». Рабочие места на 5 слушателей. Техническое обеспечение одного рабочего места:

- Стол производственный – 3 шт.

- Печь электрическая конвекционная -1 шт.

- Плита электрическая (с индукционным нагревом) - 1 шт.

- Весы настольные электронные (профессиональные) – 1 шт.

- Планетарный миксер -1 шт.

- Блендер ручной погружной – 1 шт.

- Шкаф холодильный - 1 шт.

- Стеллаж 4-х уровневый – 1 шт.

- Ванна моечная – 1 шт.

Общая зона:

- Мясорубка

Технические средства обучения:

- компьютер, ноутбук

- аудиосистема с пультом

- проектор, экран

- МФУ лазерный

- электронные учебники

**6. Кадровое обеспечение**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по рабочей программе:

- среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля;

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы не менее 3-х лет;

- прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаватели должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

**7. Информационное обеспечение обучения:**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники (печатные издания):**

1. Техническая документация по компетенции «Выпечка осетинских пирогов».

2. Конкурсные задания по компетенции «Выпечка осетинских пирогов».

3. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н. Г. Бутейкис. – 11-е изд. Испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.

4. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. – Изд. 12 – е. испр. И доп. – Ростов н/Д : Феникс, 2018. – 373, [1] с. : ил. – (Среднее профессиональное образование).

5. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. – 6-е изд. Стер. – М. : Издательский центр «Академия». 2019.

**Дополнительные источники (печатные издания):**

1. Сборник технологических нормативов.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания, М: Хлебпродинформ, 2017.

2. И. Н Фурс. Технология продукции общественного питания М., 2016.

**Журналы:**

- Школа гастронома;

- Коллекция рецептов;

- «Гастроном».

- Мультимедийные пособия разработанные преподавателями.