

Программа учебного модуля дополнительных профессиональных программ для целей обеспечения потребностей в дополнительном профессиональном образовании персонала и внешних заказчиков ПОО, потребности в повышении квалификации и переподготовке рабочих и служащих на основе технологии проектного обучения

1. **Название модуля:** Приготовление осетинских пирогов
2. **Требования к уровню подготовки поступающего на обучение:**
среднее профессиональное образование или получающие среднее профессиональное образование по профессиям повар, кондитер, пекарь.
3. **Цель освоения модуля:** совершенствование у слушателей компетенций и приобретение ими новых компетенций в сфере оказания услуг при приготовление осетинских пирогов
4. **Форма обучения:** очная
5. **Планируемые результаты обучения**

Планируемые результаты обучения определены с учетом требований Профессионального стандарта по профессии «Пекарь» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н)

Вид профессиональной деятельности: Приготовление осетинских пирогов

Перечень профессиональных компетенций, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения:

- ПК 1.1 Изучение требований санитарии и гигиены в пищевой промышленности
- ПК 1.2 Осуществлять разработку технологической документации по мучным изделиям
- ПК 1.3 Осуществлять разработку ассортимента осетинских пирогов, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 1.4 Осуществлять разработку разных видов теста, для осетинского пирога
- ПК 1.5 Осуществлять разработку разных видов фарша, для осетинского пирога

Обобщенная трудовая функция: Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий

Трудовые функции:

Составление рецептуры хлебобулочных изделий;
Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий;
Формовка хлебобулочных изделий;
Выпечка хлебобулочных изделий;
Презентация и продажа хлебобулочных изделий.

В результате освоения модуля слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленных выше профессиональных компетенций. Слушатель должен

знать:

- Федеральное и региональное законодательство РФ, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Требования к качеству, срокам хранения и подачи осетинских пирогов разного ассортимента
- Технологии изготовления сложных видов теста
- Технологии изготовления сложных видов фаршей
- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве осетинских пирогов, при их тепловой обработке

уметь:

- творчески оформлять изделия
- готовить и презентовать изделия с элементами шоу
- соблюдать при приготовлении осетинских пирогов требования к качеству и безопасности их приготовления

6. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела	Всего, час	Аудиторные занятия		Дистанционные занятия		СРС/проектная работа, час	Форма аттестации по модулю
			Из них		Из них			
			Теоретические занятия	Практические занятия	Теоретические занятия	Практические занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Санитарно-гигиенические нормы в пищевой промышленности	2	1	-	1	-		
2	Технологическая специфика приготовления осетинских пирогов	12	1	5	1	5		
Аттестация по модулю		2						2, зачет
ИТОГО		16	2	5	2	5		2

7. Календарный учебный график

Наименование разделов	Объем нагрузки, ч.	Учебные дни (недели, месяцы) ¹												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
Санитарно-гигиенические нормы в пищевой промышленности	2	2												
Технологическая специфика приготовления осетинских пирогов	12		2	2	2	2	2	2				-	-	
Аттестация по модулю	2								2			-	-	
Итого:	16	2	2	2	2	2	2	2	2			-	-	

Оценка качества:

Технологическая специфика приготовления осетинских пирогов	Текущий контроль: тестовые задания Промежуточная аттестация: Практико-ориентированное задание	Максимальная оценка – 100 баллов 70-100 баллов – «зачтено» 0-69 баллов «не зачтено»	Оценка «5» - обучающийся показывает глубокие теоретические знания, применяет их при выполнении практического задания, владеет терминологией, анализирует, делает выводы Оценка «4» - обучающийся показывает глубокие теоретические знания, применяет их при выполнении практического задания, владеет терминологией, анализирует, делает выводы, но в допущенных ответах имеется 1-2 неточности, опечатки (оговорки) или ошибки Оценка «3» - обучающийся показывает недостаточные теоретические знания, не способен применить их при выполнении практического задания, слабо владеет терминологией, не владеет методикой анализа данных, не умеет обобщать и делать выводы
--	--	---	--

8.3. Учебно-методическое обеспечение модуля²

1 Апет, Т. К. Хлеб и булочные изделия : сырье, технология, оборудование, рецептуры : [справ. пособие] / Апет Тамара Константиновна, Пашук Зинаида Николаевна. - 1997. - 379 с.

2. Васюкова, А. Т. Современные технологии хлебопечения: учеб.-практ. пособие / А. Т. Васюкова, В. Ф. Пучкова. - М. : Дашков и К°, 2007. - 223 с.
3. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 № 914 н

Интернет-ресурсы:

<https://www.gastronom.ru/recipe/group/2355/osetinskie-pirogi>

<https://pizza-testo.ru/testo-dlya-osetinskogo-piroga-recept-klassicheskij.html>

9.2. Задания для текущей и итоговой аттестации

9.2.1. Темы учебных проектов для итоговой аттестации:

- Технология изготовления осетинских пирогов
- История осетинских пирогов
- Особенности и секреты осетинских пирогов