

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПЕНЗЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПЕРЕРАБОТКИ И
БИЗНЕСА» (ГАПОУ ПО ПКСТПБ)**



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ ПКСТПБ
Т.Ю. Пронькина
2020 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

«Выпечка и здоровье»

Пенза, 2020

Организация – разработчик: ГАПОУ ПО «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

Разработчики: И.Н. Шешнищан, преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ

Дополнительная общеразвивающая программа одобрена методической цикловой комиссией профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис и туризм»

Протокол № 1 от 31 08 2020 г.

Председатель цикловой методической комиссии



Т.В.Фомина

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по учебно-производственной работе



Л.В. Мишалова

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	4
РАЗДЕЛ 1. Характеристика программы	5
1.1 Цель реализации программы	5
1.2 Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы	5
1.3 Трудоёмкость обучения	5
1.4 Форма и режим обучения	
1.5 Планируемые результаты обучения	5
1.6 Методические рекомендации по реализации учебной программы	6
1.7 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы	6
РАЗДЕЛ 2. Содержание программы	6
2.1 Учебный и учебно-тематический планы программы	6
2.2 Календарный учебный график	7
2.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)	7
2.4 Рабочая программы модулей 1 и 2.	8
2.5 Учебно-методическое и информационное обеспечение модулей	9
РАЗДЕЛ 3. Условия реализации программы	10
РАЗДЕЛ 4. Организационно-педагогические условия реализации	11
4.1 Материально-технические условия и организационное обеспечение реализации программы	11
4.2 Учебно-методическое	11

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Хлебопекарную промышленность России по праву следует отнести к ведущей отрасли пищевой промышленности, обеспечивающей население основным продуктом питания — хлебом.

Хлеб и хлебобулочные изделия — продукты первой необходимости, который содержит практически все компоненты, необходимые для поддержания жизнедеятельности и здоровья человека: белки, сложные углеводы, кальций, железо, фосфор, важнейшие витамины группы В, включая тиамин, ниацин и рибофлавин, при небольшом количестве жиров. Кроме того, хлеб является удобным продуктом для обогащения его витаминами, микронутриентами и другими полезными для здоровья веществами, что предоставляет возможность создания ассортимента, учитывающего потребности лиц, страдающих заболеваниями, живущих в экологически неблагоприятных регионах, разных возрастов и просто вкусовых предпочтений. Поэтому гарантированное обеспечение всех категорий граждан нашей страны качественными хлебом и хлебобулочными изделиями является главным фактором социальной стабильности.

Дополнительная общеразвивающая программа «Выпечка и здоровье» разработана в соответствии с:

Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказом Министерства Просвещения РФ № 196 от 9 ноября 2018 года «Об утверждении порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»

Программа включает пояснительную записку, основные требования к уровню освоения содержания дисциплины, учебный и учебно-тематический план, содержание разделов программы по модулям с кратким описанием тематики, условия реализации программы, формы аттестации и оценочные материалы для обучения слушателей по программе, рассчитанной на 14 учебных часов.

РАЗДЕЛ 1. Характеристика программы

1.1. Цель реализации программы

Целью реализации программы является: формирование и развитие творческих способностей взрослых и детей, развитие эстетического вкуса, удовлетворение потребностей в полноценной организации свободного времени, формирование убеждения необходимости правильного питания, формирование навыков собственной творческой деятельности.

1.2. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы:

Взрослые и дети без предъявления требований к уровню образования

1.3 Трудоемкость обучения

Трудоемкость учебной работы слушателя по дополнительной общеразвивающей программе «Выпечка и здоровье» 14 академических часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы.

Вид учебной работы	Всего часов
Всего	14
В том числе:	
Лекции	4
Практические занятия (ПЗ)	6
Семинары (С)	-
Текущие формы контроля	-
Самостоятельная работа (всего)	
Итоговая аттестация	4
Общая трудоемкость	14

1.4 Форма и режим обучения

Форма обучения: очная

Режим занятий: 4-8 академических часов в неделю

1.5 Планируемые результаты обучения

Слушатель, прошедший обучение по дополнительной общеразвивающей программе «Выпечка и здоровье», должен:

знать

технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских;
технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с обогатительными добавками;
основы рационального питания;
требования, предъявляемые к хлебобулочным изделиям;

уметь определять качество готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; выполнять санитарные требования при работе с мучными кондитерскими изделиями;
изготавливать мучные кондитерские изделия из различных видов теста;
изготавливать изделия с обогатительными добавками;

1.6 Методические рекомендации по реализации учебной программы

Изучение каждой темы необходимо начинать с изучения теоретического материала. После этого выполняются практические задания.

По итогам освоения программы проводится итоговая аттестация.

1.7 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

По результатам освоения программы после прохождения итоговой аттестации слушателям выдаётся сертификат.

РАЗДЕЛ 2 Содержание программы

2.1 Учебный и учебно-тематический планы программы

Категория слушателей: Взрослые и дети без предъявления требований к уровню образования.

Срок обучения: 14 часа.

Форма обучения: очная, возможно с применением дистанционных образовательных технологий.

Учебный план

№ п/п	Наименование учебных модулей	Всего часов,	в том числе			Формы контроля
			лекции	практич. занятия	самост. работа	
1	Модуль 1 Основы здорового питания	4	4	0	0	зачет
2	Модуль 2 Технология приготовления новых видов хлебобулочных изделий с обогатительными добавками	6	0	6	0	зачет
	Итого	10	4	6	0	-
	Итоговая аттестация	4	0	4	0	Зачет
	Всего:	14	4	10	0	

Учебно-тематический план

№ п/п	Содержание занятия	Количество часов		
		Всего	Теорет.	Практ.
1	Модуль 1 Основы здорового питания	4	4	0
2	Модуль 2 Технология приготовления новых видов хлебобулочных изделий с обогатительными добавками	6	0	6
	Итоговое занятие	4	4	6
	Итого	14		

2.2 Календарный учебный график

Учебные недели	1	2	3	4
Учебные занятия – лекции (Л), практические занятия (ПЗ)	Л,Л	ПЗ, ПЗ	ПЗ, ПЗ	ПЗ
Промежуточная аттестация (ПА)				ПА
Итоговая аттестация (З – зачет)	-	-		З

2.3 Рабочие программы модулей

Модуля 1. Основы здорового питания.

Цель: Ознакомить слушателей с основами здорового питания, в том числе с новыми рецептурами приготовления мучных кондитерских и хлебобулочных изделий с обогатительными добавками.

Задачи:

Модуля 1: Обосновать выбор обогатительных добавок

2: Разработать рецептуру и технологии изготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Модуль 2. Технология приготовления новых видов хлебобулочных изделий с обогатительными добавками

Цель: Ознакомиться с новыми видами мучных кондитерских изделий

Задачи:

1 Изучить влияние дозировок добавок на изделия из дрожжевого теста на основе лепешки майской и песочного полуфабриката.

2 Составить технологические схемы производства изделий из дрожжевого и песочного видов теста

3 Обучиться технологическому процессу изготовления лепешки майской с внесением обогатительных добавок

4 Обучиться технологическому процессу изготовления песочного пирожного с внесением обогатительных добавок

Учебно-тематический план модуля

№ п/п	Наименование модулей, разделов и дисциплин	Всего часов,	в том числе			Формы контроля
			лекции	практич занятия	самост. работа	
1.	Модуль 1. Основы здорового питания	4				зачет
1.1	Теоретическое обоснование применения обогатительных добавок в технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		2	-	-	
1.2.	Разработка технологических решений применения обогатительных добавок при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		2	-	-	
2	Модуль 2 Технология приготовления новых видов хлебобулочных изделий с обогатительными добавками	6				зачет
2.1	«Замес дрожжевого теста с обогатительными добавками на основе лепешки майской »		-	3	-	
2.2	«Замес песочного теста с обогатительными добавками, изготовление пирожного песочного»		-	3	-	
	Итоговое занятие	4				зачет
	Итого	14	4	6		-

2.4 Рабочая программа модулей

Содержание Модуля 1 Основы здорового питания.

Тема 1.1. Теоретическое обоснование применения обогатительных добавок в технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Формат занятия - Лекция (2 час).

Задания для самостоятельной работы: не предусмотрены.

Задания для практической работы: не предусмотрены.

Тема 1.2. Разработка технологических решений применения обогатительных добавок при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Формат занятия - Лекция (2 час).

Задания для самостоятельной работы: не предусмотрены.

Задания для практической работы: не предусмотрены.

Содержание Модуля 2 Технология приготовления новых видов хлебобулочных изделий с обогатительными добавками

Тема 2.1. «Замес дрожжевого теста с обогатительными добавками на основе лепешки майской »

Формат занятия – Лекция(0ч)

Практическая работа-(3ч)

Задания для самостоятельной работы: не предусмотрены.

Тема 2.2. «Замес песочного теста с обогатительными добавками, изготовление пирожного песочного.

Формат занятия – Практическая работа-(3ч)

Задания для самостоятельной работы: не предусмотрены.

2.5. Учебно-методическое и информационное обеспечение модулей

Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)- Режим доступа: <https://worldskills.ru>;

Единая система актуальных требований Ворлдскиллс - Режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, должностей служащих.

Рекомендуемые источники

- 1.Технология хлебопекарного производства – Жаркова И.М., Пащенко Л.П. Лань. 2014. ISBN:978-5-8114-1593-9
- 2.Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Профи. 2016. ISBN:978-5-904283-04-9
- 3.Технологическое оборудование. Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство. Учебник. Драгилев А.И. Хромеенков В.М. Чернов М.Е. Лань. 2016. ISBN:978-5-8114-2242-5
- 4.Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. Учебник для СПО. Чижикова О.Г., Коршенко Л.О. 2018. ISBN:978-5-534-07614-1
- 5.Технология хлебопекарного производства. Ауэрман Л.Я. 2009. Профессия. СПб. ISBN:5-93913-032-1
- 6.Хлеб. Технология и рецептуры. + 38 новых рецептур. Дж. Хамельман. Профессия. 2017. ISBN:978-590-4757-70-0
- 7.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник Ермилова С.В.2018.
- 8.Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы(7 изд.) учебник Мармузова Л.В. 2018.
- 9.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (2-е изд.), учебное пособие Бурчакова И.Ю. 2018.

РАЗДЕЛ 3. Оценка качества освоения программы «Содержательно-методические и технологические основы экспертирования конкурсов профессионального мастерства людей с инвалидностью»

Оценка качества освоения программы включает текущую, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущая аттестация – служит для оценки объема и уровня усвоения слушателем учебного материала одного модуля программы и применяется в рамках текущего контроля успеваемости слушателя. В ходе текущего контроля отмечаются учебные достижения обучающихся по всем видам учебных заданий, мотивация, степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками во всех видах учебных занятий, способность к самостоятельной работе и др.

Промежуточная аттестация слушателей осуществляется в виде выполнения творческих заданий.

Итоговая аттестация выполняется в виде сдачи итогового зачета.

Итоговая аттестация слушателей проводится в сроки, предусмотренные учебным планом и графиком учебного процесса после прохождения программ модулей.

Форма и условия аттестационных испытаний определяются образовательной организацией и доводятся до сведения слушателей до итоговой аттестации. При проведении итоговой аттестации в форме зачета используется следующая шкала оценок:

Отметка «не зачтено» выставляется слушателю, не показавшему освоение планируемых результатов знаний, умений (компетенций), предусмотренных программой, не справившимся с практическим итоговым заданием.

Отметку «зачтено» заслуживает слушатель, показавший освоение планируемых результатов знаний, умений, (компетенций) предусмотренных программой, сформированность новых компетенций.

РАЗДЕЛ 4. Условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия и организационное обеспечение реализации программы.

Для эффективного осуществления образовательного процесса необходимы: лекционная аудитория, оснащенная достаточным количеством мебели, доской, мультимедийной установкой, множительной техникой для размножения раздаточных учебно-методических пособий, компьютер для обмена информацией между преподавателем и слушателями с помощью цифровых носителей.

В процессе реализации программы организация образовательного процесса осуществляется через фронтальное и индивидуальное обучение.

После успешного освоения материалов и выполнения творческих работ слушатели приглашаются на итоговую аттестацию, которая включает в себя выполнение творческого задания.

4.2 Требования к оснащению рабочего места обучающегося

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения
Специализированная аудитория «Технология хлебопекарного производства»	Сообщение новых знаний	Проектор, интерактивная доска, учебные столы, стулья, компьютер.
Лаборатория оснащенная в соответствии с требованиями world skills	Практическая работа	Оборудование согласно инфраструктурного листа по компетенции «Хлебопечение» в соответствии с требованиями world skills

Задание для итоговой аттестации (зачета)

1. Приготовить лепешку майскую с обогатительными добавками
2. Приготовить пирожное песочное с добавлением обогатительных добавок

На итоговую аттестацию отводится 4 часа