

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ ПКСТП
Г.Ю. Пронькина
« / / 2020 г.



**Дополнительная общеразвивающая программа
«Традиции и хлеб»**

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

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 Учебно- методическое и информационное обеспечение модулей	
РАЗДЕЛ 3. Оценка качества освоения программы «Содержательно-методические и технологические основы экспертирования конкурсов профессионального мастерства людей с инвалидностью»	11
РАЗДЕЛ 4. Организационно-педагогические условия реализации	12
4.1 Материально-технические условия и организационное обеспечение реализации программы	12
4.2 Учебно-методическое обеспечение реализации программы	12

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

Хлеб — продукт 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 «Праздничная выпечка» 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 осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

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 18 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.

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

Взрослые и дети без предъявления требований к уровню образования

1.3 Трудоёмкость обучения

Трудоёмкость учебной работы слушателя по дополнительной общеразвивающей программе «Традиции и хлеб» 18 академических часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы.

Вид учебной работы	Всего часов
Всего	18
В том числе:	
Лекции	4
Практические занятия (ПЗ)	10
Семинары (С)	
Текущие формы контроля	
Самостоятельная работа (всего)	
Итоговая аттестация	4
Общая трудоёмкость	18

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 «Традиции и хлеб», должен:

ЗНАТЬ историю возникновения и распространения хлебопечения, виды оборудования для хлебопечения, правила пользования, технику безопасности технику и особенности работы с различными видами теста, особенности хранения готовых хлебобулочных изделий, технику плетения и использование их при составлении композиций, современные тенденции в оформлении праздничных композиций.

УМЕТЬ пользоваться оборудованием и инвентарем
 выбирать соответствующие инструменты и инвентарь при работе с различными видами теста
 знать технологию производства различных видов теста
 выбирать композиции в соответствии с особенностями тематики
 составлять композиции из различных видов теста
 декорировать банкетные и выставочные композиции

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: 18 часа.

Форма обучения: очная, 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. От замеса до выпечки	6	4	2	0	Творческая работа
2.	Модуль 2 Хлеб из цельнозерновой пшеничной муки	8	0	8	0	Творческая работа
	Итого	14	4	10	0	-
	Итоговая аттестация	4	0	4	0	Зачет
Всего:		18	4	14		

Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование модулей, разделов и дисциплин	Всего часов,	в том числе			Формы контроля
			лекции	практич занятия	самост. работа	
1.	Модуль 1. От замеса до выпечки	6	4	2	0	Творческая работа
	История хлебопечения		2			
	Расчет рецептур		2	2		
2.	Модуль 2 Хлеб из цельнозерновой пшеничной муки	8			0	Творческая работа
2.1.	Подготовка закваски на цельнозерновой муке. Процессы происходящие во время созревания.			2		
2.2.	Замес теста, брожение, формовка выпечка.			4		
2.3.	Авторская подача хлебобулочных изделий			2		
	Итоговая аттестация	4	0	4	0	
	Всего:	18	4	14	0	Зачет

2.2 Календарный учебный график

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

2.3 Рабочие программы модулей

2.3.1 Рабочая программа Модуля 1. «От замеса до выпечки»

1. Цель и задачи освоения Модуля 1

Цель: ознакомить с традициями хлебопечения

Задачи Модуля 1:

1. Изучить историю возникновения и развития хлебопечения.
2. Изучить традиции хлебопечения.
3. Изучить технологию составления рецептур на хлебобулочные изделия.

Учебно-тематический план модуля1

№ п/п	Наименование модулей, разделов и дисциплин	Всего часов,	в том числе			Формы контроля
			лекции	практич занятия	самост. работа	
1.	Модуль 1. От Замеса до выпечки	6	4	2	0	-
1.1	История хлебопечения	2	2	0	0	-
1.2.	Расчет рецептур	4	2	2	0	-
	Промежуточная аттестация	0	0	0	0	Творческая работа
	Итого по Модулю 1	6	4	2	0	-

Содержание Модуля 1 «От Замеса до выпечки»

Тема 1.1. История возникновения и развития искусства хлебопечения. Традиции в хлебопечении. Инструменты для хлебопечения. Техника безопасности при работе с инструментами и оборудованием.

Формат занятия - Лекция (4 час).

Задания для самостоятельной работы: не предусмотрены.

Задания для практической работы: не предусмотрены.

Тема 1.2. Расчет рецептур

Формат занятия – Практическое занятие (2ч)

Задания для самостоятельной работы: не предусмотрены.

Задания для практической работы: не предусмотрены.

Формы аттестации и оценочные материалы по итогам освоения
(аттестация не предусмотрена)

Учебно-методическое и информационное обеспечение Модуля 1

Рекомендуемая литература:

1. Технология хлебопекарного производства – Жаркова И.М., Пашенко 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. 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 рецептов. Дж. Хамельман.
Профессия. 2017. ISBN:978-590-4757-70-0

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 стандартами world skills	Практическая работа	Оборудование согласно инфраструктурного листа по компетенции «Хлебопечение» в соответствии с требованиями world skills.

2.3.2 Рабочая программа Модуля 2. Хлеб из цельнозерновой пшеничной муки

1. Цель и задачи освоения Модуля 2.

Цель - научить изготавливать хлеб из цельнозерновой муки

Задачи Модуля 2:

- 1.Подготовить закваску
- 2.Произвести замес теста, брожение, формовку, и выпечку готовых изделий
3. Презентация готовых изделий

Учебно-тематический план Модуля 2

№ п/п	Наименование модулей, разделов и дисциплин	Всего часов,	в том числе			Формы контроля
			лекции	практич занятия	самост. работа	
2.	Модуль 2 Хлеб из цельнозерновой муки	8	0		0	-
2.1.	Подготовка закваски на цельнозерновой муке			2	0	-
2.2.	Технологический процесс производства хлеба на закваске			4	0	-
2.3.	Презентация готовых изделий			2	0	-
	Итого по Модулю 2	8		8	0	-

Содержание Модуля 2

Тема 2.1. «Подготовка закваски на цельнозерновой муке»

Формат занятия

Практическая работа-(2ч)

Задания для самостоятельной работы: не предусмотрены.

Задания для практической работы: приготовить закваску

Тема 2.2. «Технологический процесс производства хлеба на закваске»

Формат занятия – Практическая работа-(4ч)

Задания для самостоятельной работы: не предусмотрены.

Задания для практической работы: приготовить хлеб на закваске

Тема 2.3. «Презентация готовых изделий»

Формат занятия – Практическая работа-(2ч)

Задания для самостоятельной работы: не предусмотрены.

Задания для практической работы: презентовать готовое изделие

2. Формы аттестации и оценочные материалы по итогам освоения Модуля 2
(не предусмотрены программой)

2.4 Учебно-методическое и информационное обеспечение модулей 1и2

Рекомендуемая литература:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник Ермилова С.В. 2018г

Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы(7 изд.) учебник Мармузова Л.В.2018г

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.2018г

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 с программным обеспечением
Лаборатория оснащенная в соответствии с требованиями world skills	Практическая работа	Оборудование согласно инфраструктурного листа по компетенции «Хлебопечение» в соответствии с стандартами world skills

РАЗДЕЛ 3. Оценка качества освоения программы

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. Организационно-педагогические 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. Учебно-методическое обеспечение реализации программы

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. 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 рецептов. 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.

Задание для итоговой аттестации (зачета)

1. Приготовить хлеб с грецким орехом (по предложенной рецептуре)
2. Приготовить хлеб (по предложенной рецептуре)
3. Приготовить хлеб с 70% ржаной муки на закваске(по предложенной рецептуре)
4. Приготовить хлеб с грецким орехом и изюмом(по предложенной рецептуре)
5. Приготовить хлеб по собственной рецептуре (рецептуру выбирает слушатель)

(на выполнение задания отводится 4 часа, закваска готовится заранее)