

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»
ОБПОУ "КГТТС"

Утверждаю
Директор ОБПОУ «КГТТС»

Е. Н. Брежнев

2021 г.

Приказ №25/вк от 03.09.2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО КУРСА

**«Реализация современных программ и технологий обучения на базе
нового оборудования мастерской по компетенции «Хлебопечение»»**

г. Курск

2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебного курса
2. Структура и содержание учебного курса
3. Условия реализации программы учебного курса
4. Контроль и оценка результатов освоения учебного курса

1. Общая характеристика рабочей программы учебного курса
«Реализация современных программ и технологий обучения на базе нового
оборудования мастерской по компетенции «Хлебопечение»

1.1. Цели и задачи учебного курса, дисциплины – требования к результатам освоения программы:

В результате освоения программы обучающийся должен **уметь**:

- работать на установленном новом оборудовании в мастерской по компетенции «Хлебопечение», безопасно и грамотно использовать его в учебном процессе.

В результате освоения программы обучающийся должен **знать**:

- виды и маркировку оборудования, назначение, правила сборки и разборки, безопасные приемы работы, инновационные технологии на основе оборудования мастерской

1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

максимальной учебной нагрузки слушателя 16 часов, в том числе:
обязательных учебных занятий 16 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

2.1. Объем учебной учебного курса и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	16
Обязательные учебные занятия (всего)	16
в том числе:	
информационные (лекционные) занятия	6
лабораторные занятия	2
практические занятия	6
консультация	1
Аттестация в форме компьютерного тестирования	1

2.2. Тематический план и содержание учебного курса

«Реализация современных программ и технологий обучения на базе нового оборудования мастерской по компетенции «Хлебопечение»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации слушателей	Уровень освоения	Объем часов
1.1. Современное технологическое оборудование, мастерской по компетенции «Хлебопечение»: виды, устройство, безопасные правила эксплуатации, использование в образовательном процессе		2	
Информационные (лекционные) занятия	2		2
Лабораторные занятия	2		2
1.2. Современные программы и технологии обучения на основе установленного в мастерской оборудования		3	
Информационные (лекционные) занятия	2		2
Практические занятия	2		2
2.1. Работа на оборудовании мастерской по изготовлению хлебобулочной продукции		3	
Информационные (лекционные) занятия	2		2
2.2. Практикум по изготовлению хлебобулочной продукции на современном оборудовании, установленном в мастерской		3	
Семинар-практикум	2		2
2.3. Мастер-класс «Работа на новых видах оборудования»		3	
Мастер-класс	2		2
Консультация			1
Итоговая аттестация			1
Всего			16

3. Организационно-педагогические условия реализации программы учебного курса

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебного курса требует наличия мастерской по компетенции «Хлебопечение».

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: печь конвекционная с функцией пароувлажнения; шкаф расстоечный; печь подовая с каменным подом и функцией подачи пара; весы для простого взвешивания; стол производственный разделочный; плита индукционная; планетарный миксер; машина для раскатки теста; стол производственный вспомогательный; стол с моечной ванной; смеситель для холодной и горячей воды; стеллаж сплошной разборный; тележка-шпилька; противень алюминиевый без перфорации; противень алюминиевый перфорированный; шкаф шоковой заморозки; комбинированный холодильный шкаф; льдогенератор; холодильный шкаф; спиральный тестомес двухскоростной; пластиковые контейнеры для теста; контейнеры с крышками для муки; контейнер с крышкой для хранения пищевых продуктов; миска глубокая из нержавеющей стали; мусорный контейнер; нож универсальный; поднос столовый; доски разделочные пластиковые; пластмассовый скребок «Трапеция»; рукавица для пекарей с длинной манжетой; тазы пластиковые для пищевых продуктов; совки для сыпучих продуктов; терка четырёхгранная; лопатки силиконовые; сотейники для индукционных плит; сковороды для индукционных плит; сито металлическое ; кисти пекарские из натуральной щетины; венчик; кружка мерная; скалка деревянная.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, должностей служащих
2. 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. –М., 2018
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / В.П. Золин – М.: Издательский центр Академия, 2017 -320с.
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник Ермилова С.В.- М., 2016.
5. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Профи. 2016.

ISBN:9 78-5904283-04-9

6. Технологическое оборудование. Хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник. Драгилев А.И. Хромеенков В.М. Чернов М.Е. Лань. 2016. ISBN:978-5-8114-2242-5

7. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. Учебник для СПО. Чижикова О.Г., Коршенко Л.О. 2018. ISBN:978-5-534-07614-1

8. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО/М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. М.: «Академия», 2017.

Дополнительные источники:

1. Технология хлебопекарного производства – Жаркова И.М., Пащенко Л.П. Лань. 2014. ISBN: 978-5-8114-1593-9

2. Технология хлебопекарного производства. Ауэрман Л.Я. 2009. Профессия. СПб. ISBN: 5-93913-032-1

3. Хлеб. Технология и рецептуры. + 38 новых рецептов. Дж. Хамельман. Профессия. 2017. ISBN: 978-590-4757-70-0

4. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы (7 изд.) учебник Мармузова Л.В.- М., 2018

Интернет-ресурсы

<http://www.pekari.ru/>

<http://www.gastronom.ru/>

<http://hlebopechka.ru/>

<http://www.chocolatier.ru/>

<http://1001desert.com/recipes/jellies-mousses-sambuca-parfait/>

<http://nevkusno.ru/>

<http://fcior.edu.ru/>

3.3. Организация образовательного процесса

Организация образовательного процесса регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий. Язык обучения (преподавания) - русский.

В преподавании курса используются лекционные и практические занятия, самостоятельная работа.

Организация образовательного процесса предусматривает применение активных практикоориентированных технологий, модульно-компетентностного подхода, и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, метода проектов, моделирования и разбора конкретных ситуаций, групповых дискуссий и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Итоговая аттестация проводится в форме компьютерного тестирования – 2 часа, в том числе консультация – 1 час.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебного курса

Результаты обучения	
Формы аттестации	компьютерное тестирование
Освоенные умения	- подбирать, готовить к работе и работать на современном оборудовании мастерской с использованием безопасных приемов труда;
	- применять современные технологии обучения с использованием новых видов оборудования и стандартов Ворлдскиллс «Молодые профессионалы» по компетенции «Хлебопечение»;
	- использовать в программно-методическом обеспечении учебных дисциплин, курсов, профессиональных модулей по программам подготовки специалистов среднего звена современное оснащение мастерской;
	- реализовывать инновационные программы и технологии обучения, в том числе с использованием ДОТ и стандартов Ворлдскиллс, на базе современного оборудования мастерской;
	- работать на установленном в мастерской современном оборудовании, проводить практические занятия, мастер-классы;
Усвоенные знания	- знать требования охраны труда и техники безопасности;
	- знать виды и маркировку оборудования;
	- знать назначение, правила сборки и разборки, безопасные приемы работы;
	- знать и применять инновационные технологии на основе оборудования мастерской