Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОДБ. 17 Выпечка осетинских пирогов

по профессии 43.01.09. Повар, кондитер,

разработанной преподавателем Мокряк Е.Н.

|  |  |
| --- | --- |
| Цель изучения | Целью изучения дисциплины является приобретение обучающимися теоретических знаний, практических навыков и умений в области основ товароведения продовольственных товаров. |
| Место в структуре образовательной программы | Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл. |
| Формируемые компетенции | ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.  ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.  ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |
| Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения | **В результате изучения учебной дисциплине обучающейся должен уметь:**  - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении осетинских пирогов;  - соблюдать чистоту всех рабочих мест в соответствии со стандартами;  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - организовать рабочее место для приготовления осетинских пирогов;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления осетинских пирогов;  - рассчитать количество ингредиентов, которое будет использовано на приготовление осетинскихпирогов;  - готовить фарш из сыра;  - готовить фарш из мяса;  -готовить фарш из листьев свеклы и осетинского сыра;  -готовить начинку из осетинского сыра и картофеля;  - разделять напорции фарши тесто;  - готовить и формовать пироги;  - оценивать качество готовых пирогов  **В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:**  - правила личной гигиены работников пищевых производств;  -правила выбора основных продуктов при приготовлении пирогов;  -правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;  -последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пирогов;  -правила проведения бракеража;  -способы отделки и варианты оформления пирогов;  -температурный режим и правила приготовления пирогов;  -требования к качеству готовых пирогов. |
| Содержание (*разделы, темы)* | Тема 1. Приготовления дрожжевого теста и пресного теста  Тема 2. Формирование и украшение теста  Тема 3. Процесс выпечки и обращение с изделием |
| Используемые информационные, инструментальные и программные средства*(литература, программное обеспечение, справочные системы, материально-техническое обеспечение)* | **Основные источники:**  1.Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по стандартам ворлскиллс Россия по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» в 2024 году.  **Интернет-ресурсы:**  1.Голубь Г.Б. Перелыгина Е.А. «Эффективное поведение на рынке труда». http://www.tpcol.ru/files/docs/rp/151901 (дата обращения 15.05.2025г.)  2.Техническое описание компетенций (выпечка осетинских пирогов) <http://ttransp56.ru/wp-content/uploads/2018/10/TO-Vypechka-oset.-pirogov-RCH-18-19.pdf>(дата обращения 15. 05.2025г.)  3.Как делать тесто для осетинских пирогов<http://maya-ballet.ru/inf/kak-delat-testo-dlja-osetinskih-pirogov/> (дата обращения 15.05.2025 г.) |
| Фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости обучающихся (*перечисление видов и форм заданий содержащихся в ФОС)* | Итоговое тестовое задание  Практические задания |
| Форма промежуточной аттестации | дифференцированный зачет |