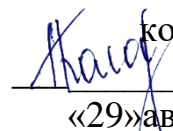


Министерство образования Ставропольского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Курсавский региональный колледж «Интеграл»

Утверждаю:
Заместитель директора по ТО
колледжа «Интеграл»
 И.А. Колодка
«29»августа 2025г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДБ. 17 Выпечка осетинских пирогов
по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, предназначена для реализации ППКРС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Организация-разработчик ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл»

Разработчики: Мокряк Елена Николаевна, преподаватель ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл»

Рассмотрена, утверждена и рекомендована к применению на заседании
Методического совета ГБПОУ КРК «Интеграл»

Протокол № 6 от «11» июня 2025г.

Председатель  И. А. КОЛОДКА

357070 Ставропольский край,

Андроповский район,

с. Курсавка, ул. Титова, 15

тел.: 8(86556)6-39-82, 6-39-83

факс:6-39-79

kurs_integrall@mail.ru

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины.

Целью изучения дисциплины является приобретение обучающимися теоретических знаний, практических навыков и умений в области выпечки осетинских пирогов.

1.4 Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся 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 осетинских пирогов;
- готовить фарш из сыра;
- готовить фарш из мяса;
- готовить фарш из листьев свеклы и осетинского сыра;

- готовить начинку из осетинского сыра и картофеля;
- разделять на порции фарши тесто;
- готовить и формировать 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.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие компетенции:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
-------	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 38 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 38 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 0 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	38
в том числе:	
теоретическое обучение	4
практические работы (ПР)	32
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация по дисциплине - в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Приготовление дрожжевого теста и пресного теста	Содержание учебного материала Методы производства различных видов теста для осетинских пирогов, таких как тесто дрожжевое (опарный и безопарный способы производства), пресное. Влияние сырья на тесто.	2	1-2
Тема 2. Формирование и украшение тесто	Содержание учебного материала Разные методы завершения работы с тестом перед выпеканием. Важность формовки и украшения теста перед выпечкой.	1	1-2
Тема 3. Процесс выпечки и обращение с изделием	Содержание учебного материала Длительность выпекания конкретного изделия до его готовности. Технология выпечки сдобных осетинских пирогов, таких как пироги с начинкой .	1	1-2
	Тематика лабораторных работ	32	
	Пироги: с тыквой и сыром (назджын), с капустой и свежим сыром (къабускаджын), пирог с фасолью, луком репчатым и грецким орехом (хъæдурджын).	4	
	Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ)	4	
	Сдобные изделия с 2 начинками: пирог с джемом «Баркад», пирог с яблоками «Фæткъуыджын»	4	
	Пирог с вишней «Балджын»	4	
	Пироги: со свежим сыром (уæлибах), с листьями свеклы и свежим сыром (цæхæраджын), с картофелем и свежим сыром (картофджын)	4	
	Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста	6	
	Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста	6	
Диф.зачет		2	
Всего:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

- кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства: компьютерное оборудование, проектор, класс-комплект ученической мебели, настенный экран.

- лаборатория учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков): место для презентации готовой кулинарной продукции, технические средства обучения, весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электрогриль, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер(ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, миксер для коктейлей, соковыжималка (для цитрусовых, универсальная), кофемашина с капучинатором, кофемолка, набор инструментов для карвинга, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по стандартам ворлскиллс Россия по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» в 2019 году.

Интернет-ресурсы:

1. Голубь Г.Б. Перельгина Е.А. «Эффективное поведение на рынке труда». <http://www.tpcol.ru/files/docs/rp/151901> (дата обращения 15.05.2024г.)
2. Техническое описание компетенций (выпечка осетинских пирогов) <http://ttransp56.ru/wp-content/uploads/2018/10/ТО-Vypechka-oset.-pirogov-RCH-18-19.pdf>(дата обращения 15. 05.2024г.)
3. Как делать тесто для осетинских пирогов<http://maya-ballet.ru/inf/kak-delat-testo-dlja-osetinskih-pirogov/> (дата обращения 15.05.2024 г.)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения <ul style="list-style-type: none"> - 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 осетинских пирогов; - готовить фарш из сыра; - готовить фарш из мяса; - готовить фарш из листьев свеклы и осетинского сыра; - готовить начинку из осетинского сыра и картофеля; - разделять на порции фарши тесто; - готовить и формовать пироги; - оценивать качество готовых пирогов 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена.</p>
Знание <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устного опроса. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена.</p>

Разработчик: Мокряк Е.Н., преподаватель ГБПОУ КРК «Интеграл»