


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

«*09*» *февраля* 20*24*г.



Нечаева С.М.

МОСКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«ХАЧАПУРИ»

МОСКВА, 2024

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Целью реализации дополнительной общеразвивающей программы «Хачапури» является создание и обеспечение у слушателей необходимых условий для формирования практических навыков по приготовлению и подаче хачапури.

1.2. Планируемые результаты обучения

В результате освоения дополнительной общеразвивающей программы «Хачапури» слушатель должен приобрести следующие знания, умения и навыки:

Знания:

- характеристики и требования к качеству основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления хачапури;
- виды хачапури, рецептуры и технологии приготовления, в том числе национальной продукции;
- способы формовки и подачи хачапури;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хачапури;
- принципы и приемы презентации хачапури.

Умения:

- подготавливать сырье и полуфабрикаты к работе;
- вести технологический процесс приготовления теста для различных видов хачапури;
- готовить начинку для различных видов хачапури;
- выпекать хачапури различных видов;
- соблюдать при приготовлении хачапури требования к качеству и безопасности приготовления;
- презентовать хачапури с учётом национальных особенностей и традиций.

Навыки:

- соблюдение технологических процессов при приготовлении теста для хачапури;
- соблюдение технологических процессов при приготовлении начинок;
- формование изделий;
- выпечка хачапури;
- поддержание в чистоте и порядке рабочее место;
- составление нормативной документации.

1.3. Категория слушателей

К освоению дополнительной общеразвивающей программы «Хачапури» допускаются лица с любым уровнем образования.

1.4. Трудоемкость обучения

8 академических часов

1.5. Форма обучения

Очная

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебно-тематический план дополнительной общеразвивающей программы «Хачапури»

№	Наименование разделов, дисциплин, тем	Общая трудоемкость, ч	Всего ауд., ч	Аудиторные занятия, ч			СРС, ч, в т.ч. КСР, ч	Форма контроля
				Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Вводный инструктаж	1	1	1	0	0	0	
1.1	Ознакомление с мастерской по компетенции «Поварское дело». Вводный инструктаж	1	1	1	0	0	0	
2.	Приготовление теста для хачапури	3	3	1	2	0	0	0
2.1	Виды теста для хачапури. Технология приготовления теста с учетом национальных особенностей и традиций.	3	3	1	2	0	0	0
3	Приготовление начинки для хачапури	2	2	0	2	0	0	0
3.1	Характеристика и технологическая обработка основного сырья для приготовления начинки. Приготовление начинки для хачапури	2	2	0	2	0	0	0
4	Способы формовки и выпекание хачапури	2	2	0	2	0	0	0
4.1	Формовка изделий с учётом вида и традиций	1	1	0	1	0	0	0
4.2	Выпекание хачапури	1	1	0	1	0	0	0
Итого:		8	8	2	6	0	0	0

2.2. Рабочая учебная программа дополнительной общеразвивающей программы «Хачапури»

Раздел 1. Вводный инструктаж

Тема 1.1. Ознакомление с мастерской по компетенции «Поварское дело». Вводный инструктаж

Содержание:

— Знакомство с мастерской по компетенции «Поварское дело» и нормативными документами.

— Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации технологического процесса изготовления и хранения хачапури.

— Безопасное использование инвентаря. Правила эксплуатации оборудования и техника безопасности при работе.

Раздел 2. Приготовление теста для хачапури

Тема 2.1. Виды теста для хачапури. Технология приготовления теста с учетом национальных особенностей и традиций.

Содержание:

- Виды теста, основные ингредиенты и способы приготовления
- Технология приготовления теста с учетом национальных особенностей и традиций.

Перечень лабораторных занятий

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Технология приготовления теста с учетом национальных особенностей и традиций.	2

Раздел 3. Приготовление начинки для хачапури

Тема 3.1 Характеристика и технологическая обработка основного сырья для приготовления начинки. Приготовление начинки для хачапури

Содержание:

- Характеристика и технологическая обработка основного сырья для приготовления начинки.
- Приготовление начинки для хачапури

Перечень лабораторных занятий

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Приготовление начинки для хачапури	2

Раздел 4. Способы формовки и выпекание хачапури

Тема 4.1 Формовка изделий с учётом вида и традиций

Содержание:

- Формовка изделий с учётом вида и традиций

Перечень лабораторных занятий

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Формовка изделий с учётом вида и традиций	1

Тема 4.2 Выпекание хачапури

Содержание:

- Выпекание хачапури.

Перечень лабораторных занятий

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Выпекание хачапури	1

2.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений СПО / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 4-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 384 с. с цв. ил.
2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Лабораторно-практические работы: учебное пособие для студентов учреждений СПО / С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания М.: Академия, 2014 с. 257
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов- М.: ИРПО; Академия, 2015. с. 253
5. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании – М.: Академия, 2014. с. 324
6. Леашева Е. «Энциклопедия выпечки: рецепты теста и пирогов». Издательство: ХлебСоль, 2023 г, 384 стр.
7. Похлебкин В.В. «Большая кулинарная книга». Издательство: Эксмо, 2023 г, 992 стр.

2.4. Материально-техническое обеспечение программы

Оборудование учебного кабинета: столы, стулья, учебная доска.

Технические средства обучения: теле-видео аппаратура для проектирования демонстрационного учебного фото- и видеоматериала.

Рекомендуемые средства обучения: электронные образовательные ресурсы (мультимедийные учебники, энциклопедии, информационные справочные и поисковые системы, доступ к профильным web- сайтам).

Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы в соответствии с программой:

- Индукционная плита
- Микроволновая печь
- Весы настольные электрические
- Шкаф холодильный
- Блендер с насадками

- Электромиксер
- Шкаф шоковой заморозки
- Шкаф холодильный
- Стеллаж стационарный
- Кастрюли металлические
- Сито металлическое
- Миски нержавеющей, эмалированные, пластиковые
- Ножи поварские
- Кружка мерная
- Доски пластиковые
- Сотейники
- Венчик металлический

3. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Форма текущей аттестации: не предусмотрено.

Форма промежуточной аттестации: не предусмотрено.

Форма итоговой аттестации: не предусмотрено.

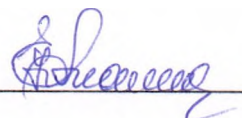
4. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ:

Котова Анастасия Владимировна,
преподаватель МТКП по спец. дисциплинам
по специальности «Технология продукции общественного питания»
и «Поварское и кондитерское дело»

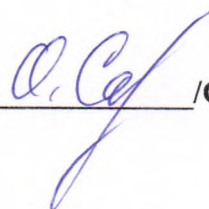


СОГЛАСОВАНО:

Директор МТКП

 / Махиненко Е.Н./

Начальник управления
развития дополнительного образования

 /Савченко О.М./

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Обоснование актуальности программы и целевой аудитории

Подразделение-администратор	Московский технологический колледж питания
Наименование программы	«Хачапури»
Вид программы	Дополнительная общеразвивающая программа
Форма обучения	Очная
Разработчики программы	Котова Анастасия Владимировна, преподаватель МТКП
Цель программы	Целью реализации дополнительной общеразвивающей программы «Хачапури» является создание и обеспечение у слушателей необходимых условий для формирования практических навыков по приготовлению и подаче хачапури.
Задачи программы	1. Расширение знания, развитие умений и навыков обучающихся, используя материал, не входящий в программу. 2. Формирование творческих способностей слушателей. 3. Знакомство с новыми технологиями и сырьем в приготовлении хачапури.
Актуальность программы	В настоящее время много предприятий общественного питания и торговли включают в свой ассортимент национальную выпечку, в том числе и изделия закавказской кухни, которая славится разнообразными видами хачапури. Умение испечь самостоятельно хачапури актуально для современных хозяек из-за растущей тенденции к приготовлению домашней выпечки, а хачапури одни из самых популярных изделий.
Преподаватели (планируемые к привлечению программы)	Котова Анастасия Владимировна, преподаватель МТКП
Целевая аудитория, на которую ориентирована программа	К освоению дополнительной общеразвивающей программы «Хачапури» допускаются лица с любым уровнем образования
Ожидаемые результаты	По окончании программы слушатель должен овладеть навыками приготовления теста и начинки для выпечки хачапури.

Руководитель подразделения



Махиненко Е.Н.

04 02 2024 г.