**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ**

**Государственноебюджетное образовательное учреждение**

**Среднего профессионального образования города Москвы**

**ПИЩЕВОЙ КОЛЛЕДЖ №33**

**рабочая ПРОГРАММа**

**курса повышения квалификации**

**Декорирование тортов**

Москва, 2014г.

|  |  |
| --- | --- |
| Одобрена предметной (цикловой)  Общественного питания  Протокол №  от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2014 г.  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Н.Сомова | Разработана в соответствии с требованиями работодателей и конъюнктуры рынка современных предприятий общественного питания |
|  | Зам. директора по УПР  Ю.А.Зубарева  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2014г. |

Автор:

Н.А. Бережная - преподаватель ГБОУ СПО ПК № 33

Рецензент:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Одобрена предметной (цикловой)  Общественного питания |  | Зам. директора по УПР |
| Протокол № от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 г. |  | «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 г. |
| Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Одобрена предметной (цикловой)  Общественного питания |  | Зам. директора по УПР |
| Протокол № от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 г. |  | «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 г. |
| Председатель ПЦК |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Одобрена предметной (цикловой)  Общественного питания |  | Зам. директора по УПР |
| Протокол № от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 г. |  | «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 г. |
| Председатель ПЦК |  |  |

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ курса повышения квалификации** | 4 |
| **СТРУКТУРА и содержание курса повышения квалификации** | 5 |
| **условия реализации рабочей программы курса повышения квалификации** | 7 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения курса повышения квалификации** | 8 |

1. **паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ курса повышения квалификации**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа Декорирование тортов – является дополнительной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО 260807.01 Повар, кондитер, специальности 260807 Технология продукции общественного питания в части освоения дополнительного вида профессиональной деятельности (ДВПД):

**Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов** и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа курса повышения квалификации Декорирование тортов используется при разработке программв дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации кадров для индустрии питания по профессии 16675 повар 5122 (ОК 016-94) или в рамках специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания.

Уровень образования:основное общее, среднее (полное) общее.

**1.2. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения курса повышения квалификации:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения курса повышения квалификации должен овладеть декорированием различными видами масс для декора, как одним из видов профессиональной деятельности кондитера.

**Иметь практический опыт:**

* в разработке элементов декора в зависимости от видов кондитерских изделий.
* организации технологического процесса при декорировании праздничных тортов.
* организации рабочего места при работе с мастикой.

**Уметь:**

* Изготавливать мастику и рисовальную массу.
* Принимать организационные решения в процессе декорирования тортов.
* Знать и соблюдать меры безопасности при работе с кондитерским инвентарём и инструментами.
* Выбирать вид мастики и способы декорирования тортов.
* Определять режим хранения и транспортировки декорированных изделий.

**Знать:**

* ассортимент кондитерских изделий, подлежащих декорированию;
* характеристики основных видов мастики, рисовальной массы, красителей и т.д.;
* требования к качеству элементов декора и готовой продукции;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасного использования в процессе декорирования;
* органолептические способы определения готовности и качества готового декора из мастики и рисовальной массы.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ курса**

**2.1. Объем курса и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***53*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***36*** |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы | *34* |
| практические занятия |  |
| контрольные работы | *-* |
| курсовая работа (проект) | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***17*** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторной самостоятельной работы | *17* |
|  |  |
| **Итоговая аттестация** в форме творческой работы | |

**2.2. Тематический план и содержание курса повышения квалификации**

**«Декорирование тортов»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Введение. Работа с мастикой.**  **Изготовление цветов*.*** | Введение. Виды мастики. Рецептуры масс для декора.  Изготовление из мастики цветов разных видов и размеров. Организация рабочего места при работе при изготовлении декора | *2* | *2* |
| **Лабораторные работы 1-8** | *16* |
| Раскатывание мастики тонким слоем. Изготовление простых цветов  Изготовление из мастики ромашек и маленьких цветов. Работа палочкой  Изготовление листиков из мастики. Работа палочками  Изготовление цветов из мастики. Работа с полочкой с металлическим шариком  Изготовление фиалки из мастики  Изготовление розы. Работа с палочкой с металлическим шариком  Изготовление букета |  |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа**  Подобрать материал с различными видами отделки мастикой и рисовальной массы. | *9* |
| **Раздел 2. Работа с мастикой.**  **Изготовление декора.** | **Лабораторные работы 9-17** | *16* |  |
| Изготовление новогодней ёлки и санок, снежинок, нанесение снега.  Изготовление открытки из мастики  Изготовление «кулёчков» с цветами на бок торта  Изготовление декора для торта к 8 марта |  | *3* |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа**  Подобрать материал с различными видами отделки мастикой и рисовальной массы. | *8* |
| **Проверочная работа-** итоговая творческая работа | | *2* |  |

# **3. условия реализации программы дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории и организация рабочего места и Учебного кондитерского цеха.

Оборудование Учебного кондитерского цеха и рабочих мест лаборатории:

столы и стулья 15 человек,

персональный компьютер для преподавателя,

средства визуализации (мультимедийный проектор, экран или интерактивная доска, телевизор, видеоплеер),

взбивальная машина,

холодильный шкаф;

сито,

венчик,

миски,

скалки маленькие (для работы с мастикой) и большие (для обтяжки тортов),

формы для обтяжки тортов,

лоток с крахмалом,

пакеты п/э,

кисточки,

ножи тонкие,

кондитерские мешки,

линейки (угол 90 и 45градусов),

подставки под торт,

коробочки для готовых изделий;

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники**:

1. Падди Кларк Сахарные цветы для начинающих, 2011
2. «Международная школа кондитерского мастерства» Книга первая, 2011, 256 стр.
3. «Международная школа кондитерского мастерства» Книга третья,2013, 199 стр.

**Дополнительная**

# Журнал "ТортДеко"

**Интернет-источники:**

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. [www1.Trade-Design.ru](http://www1.Trade-Design.ru/),
3. [www.rp1990.ru](http://www.rp1990.ru),
4. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

# **4. Контроль и оценка результатов освоения курса повышения квалификации**

# **Контроль и оценка** результатов освоения курса осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения (освоенные умения,  усвоенные знания) | Коды формируемых профессиональных и общих компетенций | Формы и методы  контроля и оценки результатов обучения |
| Умение изготавливать мастику и рисовальную массу | ПК. 8.4  ОК. 1, 2,3,4,5,6,7. | Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите лабораторных работ, выполнении домашних работ |
| Умение принимать организационные решения в процессе декорирования тортов | ПК. 8.4  ОК. 1, 2,3,4,5,6,7. | Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите лабораторных работ, выполнении домашних работ |
| Умение соблюдать меры безопасности при работе с кондитерским инвентарём и инструментами | ПК. 8.4  ОК. 1, 2,3,4,5,6,7. | Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите лабораторных работ, выполнении домашних работ |
| Умение выбирать вид мастики и способы декорирования тортов | ПК. 8.4  ОК. 1, 2,3,4,5,6,7. | Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите лабораторных работ, выполнении домашних работ |
| Умение определять режим хранения и транспортировки декорированных изделий | ПК. 8.4  ОК. 1, 2,3,4,5,6,7. | Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите лабораторных работ, выполнении домашних работ |
| Знание ассортимента кондитерских изделий, подлежащих декорированию | ПК. 8.4  ОК. 1, 2,3,4,5,6,7. | Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите лабораторных работ, выполнении домашних работ |
| Знание характеристик основных видов мастики, рисовальной массы, красителей и т.д. | ПК. 8.4  ОК. 1, 2,3,4,5,6,7. | Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите лабораторных работ, выполнении домашних работ |
| Знание требований к качеству элементов декора и готовой продукции | ПК. 8.4  ОК. 1, 2,3,4,5,6,7. | Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите лабораторных работ, выполнении домашних работ |
| Знание органолептических способов определения готовности и качества готового декора из мастики и рисовальной массы | ПК. 8.4  ОК. 1, 2,3,4,5,6,7. | Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите лабораторных работ, выполнении домашних работ |
| Знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасного использования в процессе декорирования | ПК. 8.4  ОК. 1, 2,3,4,5,6,7. | Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите лабораторных работ, выполнении домашних работ |