

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 30.4
к ООП ППКРС по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.18 ДЕКОРИРОВАНИЕ ТОРТОВ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрирован в Минюст России от 22 декабря 2016 г. № 44898), с презентационной компетенцией «Декорирование тортов» конкурса профессионального мастерства для людей с инвалидностью Абилимпикс.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Ворон Елена Леонидовна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.18 Декорирование тортов является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 5.1, 5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none">– комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий;– творчески оформлять торты и мучные кондитерские изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;– оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;– кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции;– кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none">– способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;– нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;– виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;– нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве;– виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации

1.3. Изучение учебной дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

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 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.4. Использование часов вариативной части ООП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.18 Декорирование тортов	Учебная дисциплина ОП.18 Декорирование тортов введена в соответствии с презентационной компетенцией «Декорирование тортов» конкурса профессионального мастерства для людей с инвалидностью Абилимпикс	36	14	22

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	14
лабораторные занятия	-
практические занятия	22
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет, 8 семестр)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.18 Декорирование тортов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Основы в декорировании тортов	Содержание учебного материала Понятие дизайна. Роль дизайна в формировании эстетических показателей кондитерской продукции. Особенности и принципы современного дизайна. Способы использования основ композиции, цветоведения, народного искусства и традиций, практической целесообразности при разработке дизайна тортов.	2	ПК 5.1, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
Тема 2. Изготовление основы для торт	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Технологический процесс приготовления выпечных полуфабрикатов для изготовления тортов. Основные полуфабрикаты: бисквитный, песочный, заварной, воздушный, воздушно – ореховый, миндальный, крошковый		
	Практические занятия Практические занятия № 1-2. Изготовление основы под торт	4	ПК 5.1, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
Тема 3. Изготовление элементов художественного декора из отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерской продукции. Использование отделочных полуфабрикатов для оформления десертов, пирожных и тортов. Инструменты и инвентарь для работы с отделочными полуфабрикатами для оформления кондитерской продукции. Техника изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов. Эстетические требования к декоративной отделке десертов, выразительные средства композиции и правила компоновки различных элементов украшения. Принципы сочетания вкуса основного продукта - десерта, тортов элементами украшения. Техника и способы оформления десертов.		
	Практические занятия		ПК 5.1, ПК 5.5

	<p>Практические занятия № 3-5.</p> <p>Изготовление из карамели разнообразных украшений для отделки кондитерских изделий (ажурные сетки, спиральки, стружку и прочее).</p> <p>Выполнение цветов и элементов декор из сахарной пасты, мастики, марципана</p> <p>Изготовление декора из вафельной, рисовой и шоколадной бумаги. Рисование на шоколаде. Изготовление бисквитного спонжа (мох).</p>	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	<p>Практические занятия № 6-8.</p> <p>Изготовление декора из крема. Изготовление декора из глазури, кандира и шоколада.</p> <p>Методика формования объемных фигур 3Д (шары, животные).</p>	6	
Тема 4. Декорирование тортов	Содержание учебного материала	6	ПК 5.1, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Элементы, формирующие эстетически свойства тортов. Влияние вида теста, размера и формы тортов на выбор дизайна и оформления. Сочетание вкуса с элементами отделки. Целостность композиции и цветовая гармония в оформлении тортов.		
	Практические занятия		ПК 5.1, ПК 5.5
	<p>Практические занятия № 9-11.</p> <p>Сборка и декорирование тортов.</p>	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Мастерская «Кондитерское дело», оснащенная оборудованием:

стол производственный, стол-холодильник, стол с моечной ванной, Плита индукционная, холодильный шкаф, стеллаж 4-х уровневый, ручной блендер, Миксер погружной стационарный, Ванна для темперирования шоколада, Доска мраморная, Шкаф шоковой заморозки, Стеллаж 4-х уровневый, шкаф для хранения из нержавеющей стали, столы для презентации, шкаф среднетемпературный, шкаф низкотемпературный, Вытяжки и нержавейки, Лампа для карамели, Фрезер для мороженого.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / М.Т.Лабзина.-М.: Гиорд, 2014.-768 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
9. ГОСТ Р 1.4-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
11. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
12. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятия общественного питания
13. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
15. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
16. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, (Письмо №1-40/3805 от 11.11.91г.)

17. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции/ Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

3.2.2 Печатные издания:

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017. - 384 с., [16] с. цв. ил.

2. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с., [16] с. цв. ил.

3. Синицына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 304 с., [16] с. цв. вкл.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Иванова, И.Н. Рисование и лепка: учебник для нач. проф. образования / И.Н. Иванова. – 2-е изд., стер.: Академия, 2019. – 160 с., [16] с. цв. ил.

2. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08): учеб. пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. - Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 268 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств тортов; – нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при тортах, правила учета и выдачи продуктов; – виды технологического оборудования, используемого при производстве тортов, технические характеристики и условия его эксплуатации; – нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве; – виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации 	<ul style="list-style-type: none"> – подбор и применение ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий; – соблюдение норм расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов; – использование технологического оборудования при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, знание его технических характеристик и условий его эксплуатации; – соблюдение норм расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве; – использование технологического оборудования при производстве кондитерской и шоколадной продукции, знание его технических характеристик и условий его эксплуатации 	<p>Текущий контроль: Оценка результатов тестирования по темам № 1-2</p> <p>Промежуточный контроль: Предусмотренная форма дифференцированного зачета</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий; – творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; – оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; – кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции; – кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий 	<ul style="list-style-type: none"> – комбинирует различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий; – оформляет блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения в соответствии с творческим замыслом; – оформляет десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; – излагает и аргументирует концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции; – излагает и аргументирует концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий 	<p>Текущий контроль: Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-4</p> <p>Промежуточный контроль: Предусмотренная форма дифференцированного зачета</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у

обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК, ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	осуществляет: – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-11
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	осуществляет: – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-11
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	осуществляет: – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-11
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимает значимости своей профессии, - проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-11
ОК 09. Использовать	осуществляет:	Оценка результативности

информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	выполнения заданий на практических занятиях № 1-11
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-11
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	- выполняет подготовку рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	- выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер