

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

Приложение № 29.2
к ОПОП ППССЗ по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских
и макаронных изделий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.20 ДЕКОРИРОВАНИЕ ТОРТОВ

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014 г. № 33402), 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. ПАСПОРТ 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. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины ОП.20 Декорирование тортов является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (вариативная часть).

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- работать с различными видами декора: шоколадом, изомальтом, айсингом и глазурию;

- грамотно подбирать цветовую палитру красителей;
- работать с различными видами технических средств: кондитерскими паллетами разной формы и размеров, скребками прямыми и фигурными;
- иметь навык работы со сложными техническими средствами: аэрографом, компрессором, блендером.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- разновидность пищевых красителей;
- различные материалы декорирования, особенности тепловых обработок, темперирования;
- технологию приготовления разнообразных видов паст;
- классификацию и область применения инструментов для лепки и моделирования;
- различные методы и способы декорирования и подачи кондитерских изделий.

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

1.5. Использование часов вариативной части ОПОП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.20 Декорирование тортов	Учебная дисциплина ОП.20 Декорирование тортов введена в соответствии с презентационной компетенцией «Декорирование тортов» конкурса профессионального мастерства для людей с инвалидностью Абилимпикс	54	12	24

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	36
в том числе:	
практические занятия	24
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	18
в том числе:	
подготовка рефератов	10
подготовка презентаций	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (3 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.20 Декорирование тортов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основы в декорировании тортов	Содержание учебного материала	2	2
	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.		
Тема 2. Изготовление основы для торт	Содержание учебного материала	2	2
	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	
Тема 3. Изготовление элементов художественного декора из отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	2	2
	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		=
	Практические занятия № 3-5. Изготовление из карамели разнообразных украшений для отделки кондитерских изделий (ажурные сетки, спиральки, стружку и прочее). Выполнение цветов и элементов декор из сахарной пасты, мастики, марципана Изготовление декора из вафельной, рисовой и шоколадной бумаги. Рисование на шоколаде. Изготовление бисквитного спонжа (мох).	6	

	Практические занятия № 6-8. Изготовление декора из крема. Изготовление декора из глазури, кандира и шоколада. Методика формования объемных фигур 3Д (шары, животные).	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 1. Подготовка реферата «Отделка мастикой»	5	
	Самостоятельная работа № 2. Подготовка презентации «Изготовление букета из мастики»	4	
Тема 4. Декорирование тортов	Содержание учебного материала	6	2
	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		-
	Практические занятия № 9-11. Сборка и декорирование тортов.	6	
	Практические занятия № 12. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 3. Подготовка реферата «Декор из рисовальной массы»	5	
	Самостоятельная работа № 4. Подготовка презентации «Изготовление «кулёчков» с цветами на бок торта»	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета технологии производства сахаристых кондитерских изделий, мастерской «Кондитерское дело».

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.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- образцы сырья и кондитерских изделий;
- образцы документов;
- муляжи тортов.

Технические средства обучения:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- мультимедиа проектор, ПК;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- образцы натурального сырья.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Нормативные документы:

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 Основная литература:

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. Дополнительная литература:

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> – работать с различными видами декора: шоколадом, изомальтом, айсингом и глазурью; – грамотно подбирать цветовую палитру красителей; 	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-12 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-4 Оценка результатов промежуточной аттестации
<ul style="list-style-type: none"> – работать с различными видами технических средств: кондитерскими паллетами разной формы и размеров, скребками прямыми и фигурными; – иметь навык работы со сложными техническими средствами: аэрографом, компрессором, блендером. 	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-12 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-4 Оценка результатов промежуточной аттестации
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> – разновидность пищевых красителей; – различные материалы декорирования, особенности тепловых обработок, темперирования; – технологию приготовления разнообразных видов паст; 	Оценка результатов устного опроса по темам № 1-4 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-4 Оценка результатов промежуточной аттестации
<ul style="list-style-type: none"> – классификацию и область применения инструментов для лепки и моделирования; – различные методы и способы декорирования и подачи кондитерских изделий. 	Оценка результатов устного опроса по темам № 1-4 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-4 Оценка результатов промежуточной аттестации

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	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- сознательно относится к освоению профессиональными знаниями, умениями и опытом.	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-4
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- использует современные научные методы и способы решения профессиональных управленческих задач; - составляет план работы на краткосрочный и среднесрочный периоды;	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-4
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и	- анализирует и оценивает ситуацию и несет за них персональную ответственность;	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-

нести за них ответственность		12, самостоятельной работы № 1-4
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет поиск необходимой информации для эффективного выполнения производственных задач; - осуществляет поиск необходимой информации для эффективного выполнения самостоятельных заданий; 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-4
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-4
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - работает в коллективе и команде эффективно - общается с коллегами и руководством эффективно 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-4
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> - берет на себя ответственность за работу членов команды - берет на себя ответственность за результат выполнения заданий 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-4
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития - занимается самообразованием - осознанно планирует повышение квалификации 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-4
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-4
ПК 3.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - проводит анализ качества сырья в соответствии с требованиями действующих стандартов к качеству сырья; - определяет качество сырья органолептическим и лабораторными методами. 	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 3.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	- производит расчет производственных рецептур для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой

	<p>производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывает расход сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий; - использует необходимые виды сырья для производства сахаристых изделий; - осуществляет выбор способа формования в зависимости от вида изделий; - производит оформление производственной и технологической документации; - дает рекомендации для оптимизации технологического процесса; - соблюдает технологический режим приготовления сахаристых кондитерских изделий; - проводит анализ качества и количества полуфабрикатов и готовых сахаристых кондитерских изделий органолептическим методом; - определяет виды дефектов продукции и мер по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. 	<p>аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p>
<p>ПК 3.3 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - производит расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий; - использует необходимые виды сырья для производства мучных изделий; - производит расчет производственных рецептур по производству мучных кондитерских изделий, - осуществляет расчет производительности печей; - производит оформление производственной и технологической документации; - дает рекомендации для оптимизации технологического процесса; - соблюдает технологического режима приготовления мучных кондитерских изделий; - проведение анализа качества и количества мучных кондитерских изделий органолептическим методом; - рассчитывает количество потерь при производстве мучных кондитерских изделий; 	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

	-определяет виды дефектов продукции и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	
ПК 3.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет эксплуатацию и техническое обслуживание основных видов оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий; - осуществляет устранение незначительных неполадок при эксплуатации оборудования; проектирует и подбирает оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий при производстве кондитерских изделий; - дает рекомендации по рациональному использованию технологического оборудования; -соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий. 	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий