

ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ
дополнительного профессионального образования

Изготовление кексов (капкейков)

2020 г.

Описание учебного модуля

1. **Название модуля:** Изготовление кексов (капкейков).
2. **Категория слушателей:** для слушателей, имеющих среднее полное общее образование (основное общее образование) и /или профессиональное

образование и опыт работы на предприятиях пекарского, кондитерского производства,

3. **Цель освоения модуля:** совершенствование компетенций специалиста, необходимых для профессиональной деятельности и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

4. **Форма обучения:** Очная-заочная с применением дистанционных образовательных технологий/ 24 часа.

5. **Освоение модуля предполагает достижение следующего (ших) уровня (ей) квалификации** предполагает достижение уровня квалификации в соответствии с профессиональным стандартом «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 07.09.2020 № 597н.

6. **Образовательные результаты:**

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональной компетенцией по изготовлению кексов (капкейков).

7. **Результаты обучения:**

В результате освоения модуля слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции.

Слушатель должен **знать:**

- требования к качеству, срокам, условиям хранения, оформления и подачи кексов (капкейков) разнообразного ассортимента;
- технологии изготовления кексов (капкейков) разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кексов (капкейков);
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кексов (капкейков) при их тепловой обработке;
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кексов (капкейков);
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции.

Слушатель должен **уметь:**

- обосновывать предложения по изменению ассортимента кексов (капкейков);
- оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кексов (капкейков) в соответствии с имеющимися условиями хранения;
оценивать качество приготовления и безопасность готовой продукции.

Слушатель должен **иметь практический опыт:**

- изготовления кексов (капкейков);

- пользования сборником рецептов, технологическими картами;
- создания новых кексов (капкейков);
- оформление кексов (капкейков) в европейском стиле.

8. Учебный план¹

№ п/п	Наименование раздела ²	Всего, час	Аудиторные занятия		Дистанционные занятия		СРС, час	Промежуточная аттестация, час
			из них		из них			
			теоретические занятия (лекции)	практические занятия	теоретические занятия (лекции)	практические занятия		
1	2		4	5	6	7	8	9
1.	Подготовка сырья к производству	6	4	-	2	-	-	-
2.	Технология приготовления кексов (капкейков)	14	4	10	-	-	-	-
Промежуточная аттестация по модулю ³		4	-	-	-	-	-	4 зачет
Всего:		24	8	10	2			4

9. Календарный учебный график

Наименование	Объем нагрузки	Учебные недели
--------------	----------------	----------------

разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)	, ч.	1	2	3								
		1 раздел	6	6								
2 раздел	14	8	6									
Промежуточная аттестация по модулю	4			4								

10. Организационно–педагогические условия

10.1 Материально-технические условия реализации модуля

Вид ресурса ⁴	Характеристика ресурса и количество
Аудитория	Учебный класс, оснащенный посадочными местами по количеству обучающихся и рабочее место преподавателя.
Учебная кухня, учебная пекарня	Миксер планетарный KITCHENAID ARTISAN 5KSM3311XECA ТММ-1м, пекарский шкаф шпэ-3, стол для разделки полуфабрикатов, блендер BRAUN, миксер SCARLETT, набор форм с тефлоновым покрытием, набор листов с тефлоновым покрытием, электроплита ПЭСМ-4Ш, холодильник “Бирюса”, электрическая печь “ASEIDELTA”, набор посуды и емкостей для хранения сырья, набор форм и выемок, шкаф для хранения посуды;
Компьютерный класс	Для теоретических и практических занятий - 6 час
Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения	Смешанное обучение с использованием системы MOODL колледжа
Канцелярские товары	Бумага для принтера, ручки, маркеры.

Другое	Образцы кексов (капкейков), весы электронные, набор рабочих столовая посуда для оформления и подачи изделий.
--------	--

10.2. Кадровые ресурсы

Вид ресурса ⁵	Характеристика ⁶ ресурса и количество
Руководитель проекта/куратор	Руководитель ресурсного центра
Разработчик контента	Преподаватель
Лектор	Преподаватель
Модератор	Преподаватель, мастер производственного обучения
Тьютор	Куратор

10.3. Учебно-методическое обеспечение модуля⁷

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (5-е изд.) учебник – М.: Академия, 2017.- 381с
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб, для нач. проф. образования: учеб, пособие для сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. - 2-е изд., стер. М.: издательский центр «Академия», 2017. - 304 с.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч.Ч. 1 (4-е изд., испр.) учеб. Пособие– М.: Академия, 2015.-112с.
4. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч.Ч. 2 (4-е изд., испр.) учеб. Пособие– М.: Академия, 2017.-112с.
5. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (2-е изд., испр.) учебник– М.: Академия, 2016.- 336с
6. Ермилова, С. В. Торты, пирожные, десерты : учебное пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. – 6-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 80 с.
7. Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебник для нач. проф. образования/И. Н. Иванова. — 3-е изд., стер. — М. Издательский центр «Академия», 2015.— 160 с., [16] с. цв. ил

Дополнительные источники:

1. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских [Текст]: учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – М.: Академия, 2017. – 680 с.
2. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебн. пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – изд. 4-е. – Ростов н/Д: Феникс, - 2015. – 315 с.
3. О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1// Новороссийск: Сиб. унив., 2009. - 47 с.
4. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2017. -680с.: ил.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие (11-е изд.), стер. - М.: Академия, 2017. - 512с
8. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан» и др.-ресурсы

Интернет-ресурсы:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт,2016. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru
2. ЭУМК: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Ермилова С.В. СЭО 3.0– М.: Академия, 2017.

11. Оценка качества освоения модуля

11.1 Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по модулю:

Наименование разделов учебного плана	Технология и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия ⁸	Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	Размещение оценочных материалов ⁹
1. Подготовка сырья к производству	зачет	«зачтено» / «не зачтено»	ТА

2. Технология приготовления кексов (капкейков)	зачет	«зачтено» / «не зачтено»	ВР
Промежуточная аттестация по модулю ¹	зачет	«зачтено» / «не зачтено»	ВР

11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебного модуля¹¹:

Обучающийся должен изготовить и оформить на выбор 1 изделие в количестве 10 шт.

- Кекс столичный
- Кекс «Творожный»
- Капкейк «Ванильный
- Капкейк «Морковный»
- Капкейк «Прага»

11.3 Критерии и шкала оценки для промежуточной аттестации по модулю:

Критерии оценивания	Балл
Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ	0,5
Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии	0,5
Технологический процесс	1
Техника замеса теста	2
Техника формовки/отделки	2
Общее впечатление	1
Качество мякиша	2
Вкус	2
Количество	0,5
Вес	0,5
ИТОГО:	12

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по модулю **Изготовление кексов (капкейков)** при получении не менее **8 баллов** за выполненную итоговую работу.

¹ Указать форму промежуточной аттестации: экзамен, зачёт.