

**Учебный модуль дополнительных профессиональных программ
для целей обеспечения потребностей в дополнительном
профессиональном образовании персонала и внешних заказчиков ПОО,
потребности в повышении квалификации и переподготовке рабочих и
служащих на основе технологии проектного обучения**

**1. Название модуля: ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
МАСТИКИ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПРЕЗЕНТАЦИЯ ДЕТСКИХ ТОРТОВ»**

2. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение:

К освоению программы (модуля) допускаются лица, имеющие/получающие среднее профессиональное образование и/или имеющие/получающие высшее образование.

Планируемые результаты обучения

К освоению учебного модуля допускаются лица, имеющие профессию/специальность или имеющие среднее профессиональное образование.

Планируемые результаты обучения определены с учетом требований Планируемые результаты обучения определены с учетом требований ст. 76 ФЗ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»,

ФЗ«О дополнительном образовании», принятом 16 июля 2001г.;

Приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013г. №292 «Об утверждении Порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

Постановлением Правительства РФ от 22.01.2013г №23 «О правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов»

Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013г №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»09

Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013г №513 (редакция от 27.06.2014г) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение». (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 №29322)

Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017г №816 «Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»

Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001г, №197-ФЗ

Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (Утвержденных Минобрнауки Российской Федерации 22.01.2015г № ДЛ-1/05вн)

Профессиональный стандарт по профессии 12901 Кондитер

Перечень профессиональных компетенций¹, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения:

ПК 1. Подготавливать рабочее место, инвентарь, посуду, сырье, для приготовления мастики и фигур из нее.

ПК 2. Оформление детских тортов композицией из мастики.

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

Слушатель должен

знать:

- Правила выбора основных продуктов подходящего типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к отделочным полуфабрикатам.
- Критерии оценки качества основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных отделочных полуфабрикатов.
- Правила взвешивания и измерения сырья.
- Последовательность организации рабочего места.
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и правила их использования при приготовлении мастики.
- Технологию приготовления различных видов мастики;
- Варианты оформления и украшения элементами из мастики;
- Способы отделки и варианты оформления тортов мастикой;
- Правила хранения и требования к качеству тортов из мастики;

¹ Профессиональные компетенции могут определяться на основе профессиональных стандартов, квалификационного справочника, требований конкретного заказчика.

уметь:

- Выбирать необходимые продукты подходящего типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к отделочным полуфабрикатам .
- Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и ингредиентов.
- Соблюдать технологию приготовления мастики.
- Устранять возможные причины брака при приготовлении мастики.
- Применять на практике правила и приемы приготовления мастики
- Подготавливать инвентарь для работы с мастикой
- Владеть приёмами изготовления декора из мастики
- Применять на практике приёмы формования объёмных фигур из мастики
- Изготавливать цветы и листочки из мастики;
- Выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться при оформлении детских тортов мастикой;
- использовать технологии приготовления и оформления детских тортов мастикой
- оценивать качество готовых изделий;

5. Учебный план²

№ п/п	Наименование раздела ³	Всего, час	Аудиторные занятия, час.	Занятия с использованием ДОТ и ЭО ⁴ , час.	СРС/проектная работа, час.	Форма аттестации по модулю
			из них	из них		

² При отсутствии аудиторных или занятий с использованием ДОТ и ЭО, СРС/ проектной работы слушателей аттестации соответствующие графы можно исключить.

³ В учебном плане указываются основные содержательные блоки модуля, общее количество часов и разбивка их по видам работ.

⁴ ДОТ – дистанционные образовательные технологии; ЭО – электронное обучение.

			теоретические занятия	практические занятия	теоретические занятия	практические занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Организация рабочего места для приготовления мастики и различных фигур из нее	2	2					
2.	Приготовление различных видов мастики.	8	2	4			2	
3.	Приготовление различных фигур (плоских, объемных) из мастики.	10	2	6			2	
4.	Обтяжка детских тортов мастикой. Оформление тортов.	8	2	4			2	
Аттестация по модулю ⁵		6						Дифференцированный зачет
Всего:		32	8	14			6	6

6. Календарный учебный график

Наименование разделов	Объем нагрузки, ч.	02.10.2020	09.10.2020	16.10.2020	23.10.2020	30.10.2020	05.11.2020
		Организация рабочего места для приготовления мастики и различных фигур из нее	2	Т			
Приготовление различных видов мастики.	6	Т	П				
Приготовление различных фигур (плоских, объемных) из мастики.	8		Т П	П			
Обтяжка детских тортов мастикой. Оформление тортов.	6					Т П	
Аттестация по модулю	6						А

⁵ Зачёт или экзамен.

Учебно-методическое обеспечение программы «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МАСТИКИ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПРЕЗЕНТАЦИЯ ДЕТСКИХ ТОРТОВ»

1. Список литературы

Основные источники:

1. Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. Для нач. проф. Образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования. – М.: Проф ОбрИздат, 2017г. - 304 с
2. И.Ю. Бурчакова Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ учреждений сред проф образования . М.: Издательский дом « Академия», 2017г – 384с
- 3.М.Н. Шумилкина , Н.В. Дроздова Кондитер Учеб. Пособие . Издат, Феникс 2015.-308 с.

Дополнительная литература:

1. Л.С.Кузнецова, М.Ю. Сидонава, Технология приготовления мучных кондитерских изделий:- М.: Издательский центр «Академия», 2013.-480 с.
 2. И.С. Лурье, А.И. Шаров Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве.- М.: Колос, 2011. – 352 с.: ил. 5.
- А.В Павлов. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, СПб.: ПРОФИУС,2009.-296 с.

Периодические издания

- // Питание и общество, 2011-2016;
- // Пищевая промышленность, 2011-2016;
- // «Ресторанный бизнес», 2011-2016.
- // Современный ресторан, 2011-2016;
- // Смак, 2011-2016;
- // Хлебосол, 2011-2016.

2. Учебно-методические материалы, разработанные в ПОО, например, такие как учебные или учебно-методические пособия, практикумы, рабочие тетради, программные продукты и т.п. (при наличии)

Методические указания по выполнению практических работ

3. Интернет-ресурсы

<http://supercook.ru/>

<http://www.gastronom.ru/>

<http://www.restoran.ru/>

Оценка качества освоения модуля «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МАСТИКИ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПРЕЗЕНТАЦИЯ ДЕТСКИХ ТОРТОВ»

1.1 Формы текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю:

Наименование раздела	Форма текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю	Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	Критерии оценивания
Организация рабочего места для приготовления мастики и различных фигур из нее	Устный опрос Тестирование Анализ выполнения практического занятия	баллы	- правильный подбор инструмента - правильное обращение с инструментом - умение работать с весоизмерительным и приборами - санитарное состояние рабочего места
Приготовление различных видов мастики.	Устный опрос Тестирование Анализ выполнения практического занятия	баллы «зачтено» / «не зачтено»)	- правильный подбор сырья. - совместимость продуктов - соблюдение правил подготовки

			сырья - соблюдение последовательности технологического процесса -качество приготовления различных видов мастики - соблюдение техники безопасности -санитарное состояние рабочего места
Приготовление различных фигур (плоских, объемных) из мастики.	Устный опрос Тестирование Анализ выполнения практического занятия	баллы «зачтено» / «не зачтено»)	- правильный подбор красителей - правильный подбор инструмента – соблюдение последовательности технологического процесса -качество приготовления различных фигур из мастики - соблюдение техники безопасности -санитарное состояние рабочего места
Обтяжка детских тортов мастикой. Оформление тортов.	Устный опрос Тестирование Анализ выполнения практического занятия	баллы «зачтено» / «не зачтено»)	- подготовка поверхности торта к обтяжке - обтяжка торта мастикой - создание композиции -качество приготовления композиции из мастики - соблюдение техники безопасности -санитарное состояние рабочего места
Аттестация	Дифференцированный зачет	Оценка бальная и	-правильный подбор сырья.

		« Освоил/ не освоил	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил подготовки сырья - соблюдение последовательности технологического процесса -качество приготовления мастики - подготовка поверхности торта к обтяжке - обтяжка торта мастикой - создание композиции -качество приготовления композиции - соблюдение техники безопасности -санитарное состояние рабочего места - презентация торта
--	--	---------------------	---

1.2. Примеры оценочных материалов для текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю (примеры оценочных материалов, примеры решений, требования к содержанию заданий).

Задания для устного опроса

1. Характеристика основных полуфабрикатов: желатина, агара, сгущенного молока, сахарной пудры
2. Санитарно-гигиенические правила при работе с мастикой.
3. Инвентарь для приготовления мастики
4. Инвентарь для обтяжки тортов
5. Последовательность приготовления мастики сахарной
6. Последовательность приготовления на маршмеллоу
7. Подготовка торта к обтяжке мастикой
8. Последовательность обтяжки тортов

9. Правила хранения мастики
10. Правила хранения тортов с использованием мастики
11. Правила техники безопасности

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ №1

1. Сахарная сырцовая мастика, готовится с применением
 - а) желатина
 - б) агара
 - в) молока
2. Для улучшения вкуса в сахарную сырцовую мастику добавляют:
 - а) ванилин в) лимонную кислоту
 - б) красители г) уксусную эссенцию
3. В готовую зефирную массу, для приготовления зефирной мастики добавляют:
 - а) сахарную пудру в) сахар рафинад
 - б) сахар песок г) сахарный сироп
4. Готовая зефирная мастика напоминает:
 - а) тесто в) пластилин
 - б) карамель г) крем

Задания для аттестации

Задание 1

Текст задания:

Организовать процесс приготовления, приготовить и оформить детский торт «Смешарики»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1; ПК 2;

Инструкция: Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться: Интернет-ресурсами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебных мастерских

Задание 2

Текст задания:

Организовать процесс приготовления, приготовить детский торт «Свинка Пепа»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1; ПК 2;

Инструкция: Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться: Интернет-ресурсами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебных мастерских

Задание 3

Текст задания:

Организовать процесс приготовления, приготовить детский торт «С машинками на день рождения»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1; ПК 2;

Инструкция: Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться: Интернет-ресурсами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебных мастерских