

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: Современные варианты оформления и техника декорирования тарелок для десертов

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.

1. Планируемые результаты обучения

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)

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

ПК 1 Подготавливать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь, исходные материалы для оформления и декорирования тарелок

ПК 2 Осуществлять ведение процесса оформления и декорирования тарелок для десертов

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

знать:

- требования охраны труда, санитарии и личной гигиены;
- правила подготовки рабочего места для оформления и декорирования тарелок;
- инвентарь для оформления и декорирования тарелок;
- сырье для изготовления декора;
- технологию оформления и декорирования тарелок.

уметь:

- рационально организовывать рабочее место подготавливать инвентарь для оформления и декорирования тарелок
- применять на практике правила и приемы декорирования тарелок;
- владеть приёмами декорирования;
- декорирование тарелки;

5. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела ¹	Всего, час	Аудиторные занятия, час.		Занятия с использованием ДОТ и ЭО ² , час.		СРС/проектная работа, час.	Форма аттестации по модулю
			из них		из них			
			теоретические занятия	практические занятия	теоретические занятия	практические занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Организация рабочего места для оформления и декорирования тарелок	6	2	4	-	-	-	
2.	Декорирование тарелок	8	2	4	-	-	2	
Аттестация по модулю ³		2						зачет
Всего:		16	4	8	-	-	2	2

6. Календарный учебный график

Наименование разделов	Объем нагрузки, ч.	Учебные дни (недели, месяцы) ⁴									
Организация рабочего места для оформления и декорирования тарелок	6	т	п								
Декорирование тарелок	8		т	п							
Аттестация по модулю	2				а						

¹ В учебном плане указываются основные содержательные блоки модуля, общее количество часов и разбивка их по видам работ.

² ДОТ – дистанционные образовательные технологии; ЭО – электронное обучение.

³ Зачёт или экзамен.

⁴ Даты обучения будут определены в расписании занятий при наборе группы на обучение.

Учебно-методическое обеспечение программы

Основные источники

1. Олейникова А.Я, Магомедов Г.О, Аксенова Л.М. Технология кондитерских изделий Учебник, Москва,2009.

Дополнительная литература

1. Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1 Технологии и рецептуры./ Апет т.К, Пашук З. Н. – СПб.: ГИОД, 2004 – 560 с.: ил.
2. Технология кондитерских изделий/Драгилев А.И., Лурье и.С .- М.: ДеЛи принт, 2003.-430с.
3. Мерель Ф., Учебное пособие, Издательство: Калибри, 2015
4. Технология кондитерских изделий / А.Я. Олейникова., Л.М. Аксенова., Г.О.Мамедов.:Санкт-Петербург Издательство «РАПП», 2010. 669с.
5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента/ Бурчакова И.Ю. : Издательство Академия , 2019- 320с
6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов/ Данильченко С.А. , Саенко О. Е. Издательство: Кнорус, 2020 -216с

Интернет-ресурс

https://knigogid.ru/books/136695-dekupazh-luchshaya-kniga-o-dekorirovanii/toread?update_page

<https://www.youtube.com/watch?v=Qb1nhDv6czg>

<https://wilton-russia.livejournal.com/52860.html>

ШАБЛОН 2

1. Оценка качества освоения модуля

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 оформления и декорирование тарелок.	Устный опрос Тестирование Анализ выполнения практического занятия	2-5 баллов 2-5 баллов «зачтено» / «не зачтено»	- понимание порядка и последовательности выполнения трудовых операций по подбору - правильно выбрано посуда, инвентарь необходимые для выполнения задания;
Выполнение декора.	Устный опрос Тестирование Анализ выполнения практического занятия	2-5 баллов 2-5 баллов «зачтено» / «не зачтено»	- правильно подобранные полуфабрикаты для приготовления декора; - соблюдение технологического процесса при приготовлении декора;
Аттестация	зачет	«зачтено» / «не зачтено»	- правильно выбрана посуда, инвентарь необходимые для выполнения задания; - качество оформления и декорирования тарелок; - соблюдение санитарно-гигиенических норм при выполнении работы - рационально распределено время на выполнение задания;

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

Вопросы для устного опроса

1. Что такое декор?
2. Какие варианты оформления существует?
3. Чем можно задекорировать тарелку?
4. Перечислите правила декорирования тарелок.
5. Какие техники декорирования вы знаете?
6. Могут ли быть ингредиенты для декора несъедобными?

Задание для аттестации

Организовать процесс оформления и декорирования тарелок для десертов

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь, исходные материалы для оформления и декорирования тарелок

ПК 1.2. Осуществлять ведение процесса оформления и декорирования тарелок для десертов

Время выполнения задания – **45 мин**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Интернет-ресурсами, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебных мастерских.