

**АННОТАЦИЯ**  
**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**  
**ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**  
**«УКРАШЕНИЕ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ»**  
**ОБЛАСТНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО**  
**УЧРЕЖДЕНИЯ**  
**СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«БРАТСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа курса «Украшение тортов и пирожных» является частью дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Украшение тортов и пирожных».

Включает в себя: цель обучения, планируемые результаты обучения, учебный план, Рабочие программы учебных предметов, организационно-педагогические условия, формы итоговой аттестации

**2. Цели и задачи курса «Украшение тортов и пирожных» – требования к результатам освоения курса «Украшение тортов и пирожных»:**

**Цель:**

- совершенствование или получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, повышение профессионального уровня

**В результате освоения курса студент должен знать:**

- способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий;
- требования к их качеству, срокам, условиям хранения;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- виды отделочных полуфабрикатов;
- способы и приемы высокохудожественной отделки кондитерских изделий.

В результате освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации слушатель должен **уметь:**

- производить сложную художественную отделку кондитерских изделий.
- подбирать отделочные материалы по цвету, форме, размерам.
- производить монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей.
- вести процесс изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, заказных, национальных тортов.
- требования, предъявляемые к качеству тортов и пирожных

**3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы курса:**

максимальной учебной нагрузки обучающихся 50 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 30 часов,
- самостоятельная работа студентов 20 часов.

**4. Содержание курса**

**Раздел 1.** Виды технологического оборудование и производственного инвентаря используемые для изготовления украшения

Тема 1.1. Технологическое оборудование и техника безопасности при работе с ним, Использование кондитерских насадок

**Раздел 2.** Виды отделочных полуфабрикатов

Тема 2.1. Изготовление украшений из масляного крема.

Тема 2.2. Изготовление украшений из жировой мастики.

Тема 2.3. Изготовление украшений из мастики сырцовой

Тема 2.4. Изготовление украшений из шоколадной мастики шоколада

Тема 2.5. Изготовление украшений из маршмеллоу  
Тема 2.6. Изготовление украшений из айсинга  
Тема 2.7. Изготовление украшений из желе и фруктов

**Раздел 3 Украшение и оформление заказных тортов.**

Тема 3.1. Изготовление тортов с детской тематикой

Тема 3.1. Изготовление тортов с юбилейной и свадебной тематикой

**5. Компетенции, формируемые в результате освоения курса**

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ПК 1	Оформлять основные мучные кондитерские изделия. Монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей
ПК 2	Производить замес и формовку отделочных, полуфабрикатов
ПК 3	Изготавливать оформления для высокохудожественных, оригинальных, фигурных, заказных тортов
ПК 4	Оформлять фруктовые торты и пирожные

**6. Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:**

Формы: групповая, парная, индивидуальная

Методы:

- дискуссии,
- использование Интернет-ресурсов,
- лабораторные работы
- практические работы.

Составитель: Григорьева Л.И.