

**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: : «Приготовление, оформление и подготовка к презентации блюд из творога-пудинги»

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

К освоению учебного модуля допускаются лица без предъявления требований к уровню образования

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.;

ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки РФ от 02.08.2013 г № 798, зарегистрирован в Минюсте РФ 20.08.2013 г № 29749;

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

Постановлением Правительства РФ от22.01.2013г №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»

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 Организация рабочего места и подбор необходимого оборудования, инвентаря для приготовления, оформления и презентации пудингов

ПК 2 Приготовление, оформление и презентация пудингов

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

знать:

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря;
- правила их безопасного использования;
- технологию приготовления пудингов;
- правила санитарии и личной гигиены;
- требования безопасности к качеству сырья для приготовления пудингов;
- ассортимент пудингов;
- режимы хранения и сроки реализации пудингов.

уметь:

- организовывать рабочее место повара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления пудингов;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пудингов;
- соблюдать требования санитарии и гигиены;
- правильно вести технологический процесс;

- соблюдать требования безопасности при работе на оборудовании;
- определять органолептическим способом качество пудингов.

5. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела	Всего, час	Аудиторные занятия, час.		СРС/проектная работа, час.	Форма аттестации по модулю
			из них			
			теоретические занятия	практические занятия		
1	2	3	4	5	6	7
1.	Организация рабочего места и подбор необходимого оборудования, инвентаря для приготовления, оформления и презентации пудингов	4	4			
2.	Приготовление, оформление и презентация пудингов	8	4	4		
Аттестация по модулю		4				зачет
Всего:		16	8	4		4

6. Календарный учебный график

Наименование разделов	Объем нагрузки, ч.	Учебные дни (недели, месяцы)								
		14.09.20	15.09.20	16.09.20	19.09.20					
Организация рабочего места и подбор необходимого оборудования, инвентаря для приготовления, оформления и презентации пудингов	4	Т								
Приготовление, оформление и презентация пудингов	8		Т	П						
Аттестация по модулю	4				А					

Учебно-методическое обеспечение программы по учебному модулю «Приготовление, оформление и подготовка к презентации блюд из творога-пудинги»

– Список литературы

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017.- 808с.
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2015. – 160 с.
5. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2016. – 512 с

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2015 - 160 с.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 1982 года

- 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 занятий.

Технико-технологические карты

Инструкционные карты

- Интернет-ресурсы

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

<http://bookz/ru/>

www.alpmusu.ru

www.skitalets.ru

www.otpuskpus.com.ua

Оценка качества освоения модуля «Приготовление, оформление и подготовка к презентации блюд из творога-пудинги»

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
<p>Организация рабочего места и подбор необходимого оборудования, инвентаря для приготовления, оформления и презентации пудингов</p>	<p>Устный опрос Письменный опрос</p> <p>Тестирование</p>	<p>Баллы</p>	<p>-Организация рабочего места; -Подбор необходимого оборудования, инвентаря, инструментов; -Качество сырья; -Безопасная эксплуатация оборудования, инструментов.</p>
<p>Приготовление, оформление и презентация пудингов</p>	<p>Устный опрос</p> <p>Анализ выполнения практического занятия</p>	<p>Баллы</p>	<p>-Ведение технологического процесса; -Соблюдение требований безопасности санитарии и гигиены; -Органолептические показатели пудинга; -Креативность оформления и подачи.</p>
<p>Аттестация</p>	<p>зачет</p>	<p>Баллы</p>	<p>-Правильность выбора технологического оборудования, посуды, инвентаря необходимых для выполнения задания; -Безопасная работа на оборудовании -Правильность ведения технологического процесса; -Соблюдение санитарно-</p>

			гигиенических норм при выполнении работы; -Рациональное распределение времени 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).

Задание №1

Графический диктант на тему «Приготовление пудингов»:

1. Температура подачи пудинга 65°С?
2. Для пудинга берут жирный творог?
3. Для пудинга используют яичные желтки?
4. Для взбивания используют охлажденные яичные белки?
5. К пудингу добавляют мускатный орех?
6. Формы для пудинга заполняют на ½?

Задание №2

Заполнить таблицу «Требования к качеству пудинга»:

<i>Критерии оценки</i>	<i>Показатели качества</i>
<i>Внешний вид</i>	
<i>Консистенция</i>	
<i>Запах</i>	
<i>Вкус</i>	
<i>Температура подачи</i>	
<i>Цвет</i>	

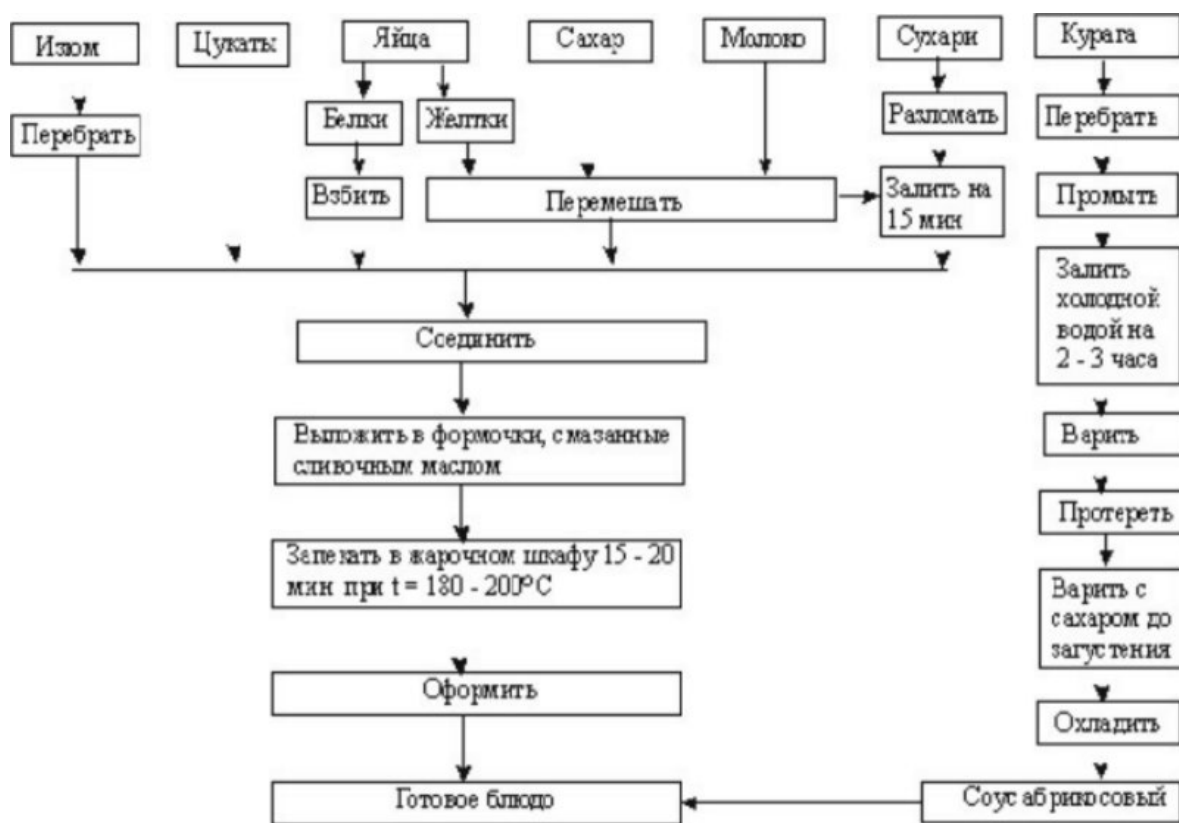
Задание №3

Укажите правильный вариант при приготовлении пудинга

1. Указать ингредиенты, необходимые для приготовления пудингов:
а)корица; б)экстракт ванили; в)яйца куриные; г)желатин
2. В какой посуде готовят пудинги:
а)в глиняной; б)в силиконовой; в)в стеклянной.
3. Белки взбивают до:
а)слабых пиков; б)мягких пиков; в)твердых пиков?
4. Сколько готовятся пудинги:
а)15 минут; б)5 минут; в)35 минут?

Вопрос №1

Изобразить схематично процесс приготовления блюда из творога-«Пудинг сахарный»



Вопросы для устного опроса

Вопрос №2-расскажите технологическую схему приготовления пудинга.

Вопрос №3-укажите температуру и продолжительность хранения пудингов.

Вопрос №4 -какую посуду используют при подаче пудингов?

Вопрос №5 -назовите оборудование и инвентарь, используемые для приготовления пудингов.

Вопрос №6 -назовите основное сырье для приготовления пудингов.

Вопрос №7 -назовите ассортимент пудингов?

Вопрос №8 –до каких пиков взбивать охлажденные яичные белки?

Вопрос №9 -назовите требования к качеству пудингов.

Вопрос №10 -перечислите требования санитарии и гигиены при приготовлении творожных пудингов.

Задания для аттестации:

Задание №1

Организовать процесс приготовления и приготовить творожный пудинг.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1, ПК 2 ;

Время выполнения задания – **180 мин**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

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

Задание №2

Организовать процесс приготовления и приготовить крем-пудинг с грушами и бананами.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1, ПК 2 ;

Время выполнения задания – **180 мин**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

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