

**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 сладких желированных блюд («Панна котта»)»**

**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 программы допускаются лица, имеющие профессию/специальность или имеющие среднее профессиональное образование

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 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»

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 желированных блюд

ПК 2 Приготовление, оформление и презентация холодных сладких желированных блюд («Панна коты»)

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;
- требования безопасности к качеству сырья;
- технологию приготовления «Панна коты»;
- правила санитарии и личной гигиены.

**уметь:**

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

- соблюдать требования безопасности при работе на оборудовании;
- определять органолептическим способом качество «Панна коты».

### 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 желированных блюд	6	4		2	
2.	Приготовление, оформление и презентация холодных сладких желированных блюд («Панна коты»)	12	2	10		
Аттестация по модулю		6				экзамен
Всего:		24	6	10	2	6

## 6. Календарный учебный график

Наименование разделов	Объем нагрузки, ч.	Учебные дни (недели, месяцы)													
		12.10.20	13.10.20	14.10.20	17.10.20										
Организация рабочего места и подбор необходимого оборудования, инвентаря для приготовления, оформления и презентации железированных блюд	4	т													
Приготовление, оформление и презентация холодных сладких железированных блюд («Панна котта»)	12		т п	п											
Аттестация по модулю	6				а										

### Учебно-методическое обеспечение программы по учебному модулю «Приготовление, оформление и подготовка к презентации сладких железированных блюд («Панна котта»)»

– Список литературы

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур 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](http://www.alpmusu.ru)

[www.skitalets.ru](http://www.skitalets.ru)

**Оценка качества освоения модуля «Приготовление, оформление и подготовка к презентации сладких желированных блюд («Панна котта»))»**

*1.1 Формы текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю:*

<b>Наименование раздела</b>	<b>Форма текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю</b>	<b>Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)</b>	<b>Критерии оценивания</b>
Организация рабочего места и подбор необходимого оборудования, инвентаря для приготовления, оформления и презентации желированных блюд	Устный опрос Письменный опрос  Тестирование	Баллы	Организация рабочего места и подбор необходимого оборудования, инвентаря; соблюдение требований санитарии и гигиены; безопасная эксплуатация технологического оборудования
Приготовление, оформление и презентация холодных сладких желированных блюд («Панна котта»)	Устный опрос  Анализ выполнения практического занятия	Баллы	Соблюдение технологии приготовления, органолептическая оценка качества сырья и готового блюда, креативность оформления и подачи, соблюдение требований санитарии и гигиены
Аттестация	экзамен	Баллы	- правильность выбора технологического

			<p>оборудования, посуды, инвентаря необходимых для выполнения задания;</p> <p>-безопасная работа на оборудовании</p> <p>- правильность ведения технологического процесса;</p> <p>-соблюдение санитарно-гигиенических норм при выполнении работы;</p> <p>-рациональное распределение времени на выполнение задания.</p>
--	--	--	--

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 (повышенный уровень) для приготовления «Панна коты»:**

1. Температура подачи железированных сладких блюд сладких блюд 65°С?
2. Для «Панна коты» берут сливки 35%?
3. Для «Панна коты» используют агар-агар?
4. Желатин замачивают горячей кипяченной водой?
5. В «Панна коту» добавляют корицу?
6. Формы для «Панна коты» заполняют на ½.

#### **Задание №2**

**Дополнить схему приготовления «Панна коты»:**

Желатин залить   1  , залить   2   и оставить на   3  , при температуре   3  .  
Сливки соединить с   4  , довести до кипения и снять с огня. Массу процедить.  
Подготовленный желатин ввести в   5  , добавить   6   и   7  .  
Массу   8   в   9   и поставить в холодильную камеру на   10  . Клубнику соединить с   11  , поставить на огонь, нагреть и добавить   12  , взбить блендером. Формы залить клубничным пюре и поставить в холодильную камеру на   13   при температуре   14  .

#### **Задание №3**

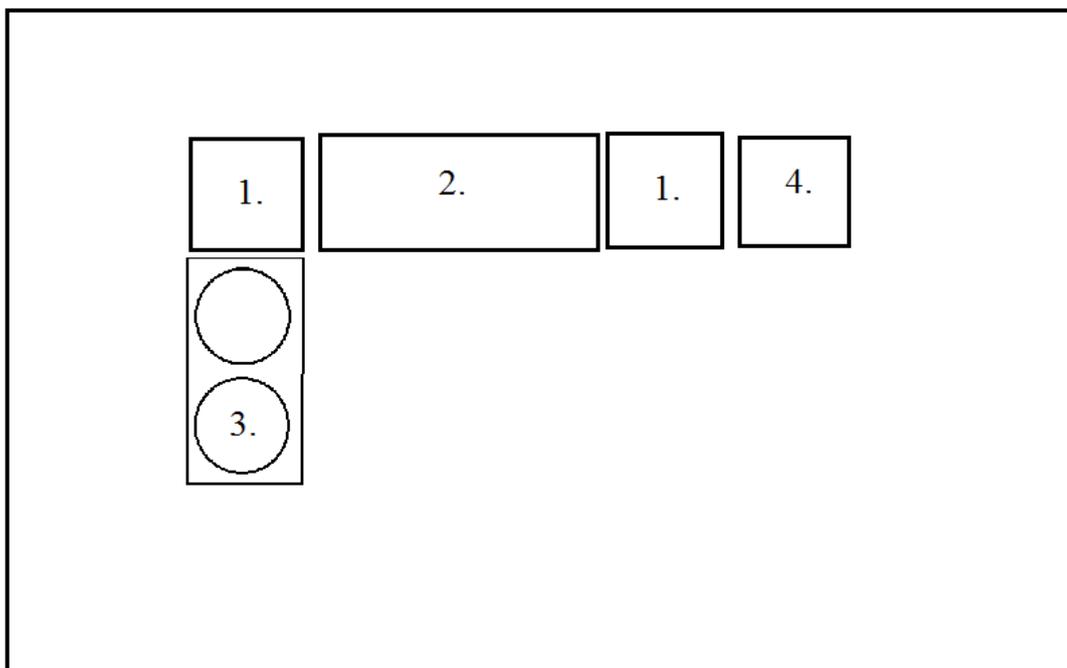
**Укажите правильный вариант при приготовлении «Панна коты»**

1. Указать ингредиенты, необходимые для приготовления «Панна коты»: а)корица; б)сливки 35%; в)яйца куриные; г)желатин?
2. В какой посуде готовят «Панна коту»: а)в глиняной; б)в металлической; в)в стекляной.
3. Желатин замачивают: а)холодной кипяченной водой; б)горячей кипяченной водой; в)теплой кипяченной водой?
4. Сколько охлаждают «Панна коту»: а)3 часа; б)6 часов; в)10 часов?

#### **Вопрос №1**

**Изобразить схематично организацию рабочего места повара при приготовлении «Панна коты»**

**пример организации рабочего места повара при подготовке и обработке фруктов и ягод**



### **Вопросы для устного опроса**

**Вопрос №2**-расскажите технологическую схему приготовления «Панна коты».

**Вопрос №3**-укажите температуру и продолжительность хранения сладких желированных блюд.

**Вопрос №4** -какую посуду используют при подаче холодных сладких блюд?

**Вопрос №5** -назовите оборудование и инвентарь, используемые для приготовления холодных сладких желированных блюд.

**Вопрос №6** -назовите основное сырье для приготовления «Панна коты».

**Вопрос №7** -назовите ассортимент холодных сладких желированных блюд?

**Вопрос №8** -как подготовить желатин для желированных блюд?

**Вопрос №9** -назовите требования к качеству сладких желированных блюд.

**Вопрос №10** -перечислите требования санитарии и гигиены «Панна коты».

### **Задания для аттестации:**

#### **Задание №1**

**Организовать процесс приготовления и приготовить сладкое желированное блюдо «Панна коты» с клубничным пюре.**

#### **Задание №2**

**Организовать процесс приготовления и приготовить сладкое  
желированное блюдо «Панна кота» на обезжиренном молоке.**

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

Время выполнения задания – **270 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.*