

**Программа учебного модуля 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 реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

2. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение:

К освоению модуля допускаются лица, имеющие/получающие среднее профессиональное образование и/или имеющие/получающие высшее образование, в независимости от направления обучения.

3. Цель освоения модуля: совершенствование у слушателей компетенций и приобретение ими новых компетенций в сфере обслуживания.

4. Форма обучения: очная

5. Планируемые результаты обучения

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

ПК 1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

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

знать:

–Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

–Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	22	16	6				
2.	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	26	20	6				
3.	Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	16	10	6				
4.	Приготовление. Подготовка к реализации холодных сладких блюд	16	10	6				
Аттестация по модулю		6						экзамен
Всего:		86	56	24				

7. Календарный учебный график

Наименование разделов	Объем нагрузки, ч.	Учебные дни (недели, месяцы)									
		1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя					
Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	22										
Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	26										
Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	16										
Приготовление. Подготовка к реализации холодных сладких блюд	16										
Аттестация по модулю	6										

8. Учебно-методическое обеспечение программы

1.1 Материально-технические условия реализации модуля

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество
Аудитория	«Технология» - Посадочные места по количеству обучающихся (25 мест) - рабочее место преподавателя (1 место) - учебно-наглядные пособия
Компьютерный класс	
Программное обеспечение для реализации модуля на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения	Пакет программного обеспечения Mikrosoft Offise
Канцелярские товары	Тетрадь, ручка
Другое	Мультимедийная установка

1.2. Кадровые ресурсы

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество
Руководитель проекта/куратор	Начальник по производственному обучению, старший мастер
Разработчик контента	Преподаватель профессионального цикла или мастер производственного обучения высшей квалификационной категории.
Лектор	Преподаватель профессионального цикла или мастер производственного обучения первой и высшей квалификационной категории, имеющие педагогическое образование.
Тьютор	Мастер производственного обучения

1.3. Учебно-методическое обеспечение модуля

Учебная кухня с зонами для приготовления сладких блюд и напитков:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат
- микроволновая печь
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на человека
- фритюрница
- плита wok
- электроблинница
- кофемашинa с капучинатором
- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)
- ховоли (оборудование для варки кофе на песке)
- шкаф холодильный
- шкаф шоковой заморозки
- шкаф морозильный
- Планетарный миксер
- Диспансер для подогрева тарелок
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения –
- Овощерезка

Нормативно-правовые основы разработки программы:

1. Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ».
2. Концепция развития дополнительного образования детей (Распоряжение Правительства РФ от 4 сентября 2014 г. № 1726-р).
3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.2014 № 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»

4. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (утверждено приказом Министерства образования и науки РФ от 29 августа 2013 г. № 1008);

5. «Методические рекомендации по разработке дополнительных общеобразовательных программ» (приложение к письму министерства образования и науки Самарской области 03.09.2015 № МО -16-09-01/826-ТУ);

6. «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)» (приложение к письму МОиН РФ от 18.11.2015 № 09-3242).

7. Письмо Минобрнауки РФ от 14.12 2015 г. № 09-3564 «О внеурочной деятельности и реализации дополнительных общеобразовательных программ» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации внеурочной деятельности и реализации дополнительных общеобразовательных программ»)

8. Локальный акт ОО.

ШАБЛОН 2

9. Оценка качества освоения модуля

9.1 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
Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Текущий контроль, тестирование	Баллы	«Отлично» - от 18 до 20 правильных ответов. «Хорошо» - от 14 до 17 правильных ответов. «Удовлетворительно» - от 10 до 13 правильных

			<p>ответов.</p> <p>«Неудовлетворительно» - менее 10 правильных ответов</p>
<p>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль, тестирование</p>	<p>Баллы</p>	<p>«Отлично» - от 18 до 20 правильных ответов.</p> <p>«Хорошо» - от 14 до 17 правильных ответов.</p> <p>«Удовлетворительно» - от 10 до 13 правильных ответов.</p> <p>«Неудовлетворительно» - менее 10 правильных ответов</p>
<p>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль, тестирование</p>	<p>Баллы</p>	<p>«Отлично» - от 18 до 20 правильных ответов.</p> <p>«Хорошо» - от 14 до 17 правильных ответов.</p> <p>«Удовлетворительно» - от 10 до 13 правильных ответов.</p> <p>«Неудовлетворительно» - менее 10 правильных ответов</p>
<p>Приготовление. Подготовка к реализации холодных сладких блюд</p>	<p>Текущий контроль, тестирование</p>	<p>Баллы</p>	<p>«Отлично» - от 18 до 20 правильных ответов.</p> <p>«Хорошо» - от 14 до 17 правильных ответов.</p> <p>«Удовлетворительно» - от 10 до 13 правильных ответов.</p> <p>«Неудовлетворительно» -</p>

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

Комплект материалов для оценки сформированности профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием теоретических и практических знаний.

1 Комплект материалов для проведения промежуточной аттестации

Экзамен проводится в устной форме - по билетам

Билет №1

1. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. Карпачо из ананаса с имбирным соусом, технология приготовления, оформление, подача

Билет №2

1. Холодный напиток «апельсиновый». Технология приготовления и подача.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.
3. Сливочный пломбир, оформление и подача.

Билет №3

1. Холодный напиток «айс-крим». Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача.

3. Холодный напиток «Петровский». Технология приготовления и подача.

Билет №4

1. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.

2. Крем. Технология приготовления и подача.

3. Холодный напиток «Крюшон». Технология приготовления и подача.

Билет №5

1. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.

3. Горячий напиток с вином «Грог». Технология приготовления и подача.

Билет №6 1. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

3. Горячий напиток с вином «Глитвейн». Технология приготовления и подача.

Билет №7

1. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.

3. Кофе «Глясе». Технология приготовления и подача.

Билет №8

1. Технология приготовления желе из свежих ягод.

2. Крем. Технология приготовления и подача.

3. Горячий напиток с вином «Сбитень». Технология приготовления и подача.

Билет №9

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача. 2. Мороженое клубничное, оформление и подача.

3. Горячий напиток с вином «Сбитень». Технология приготовления и подача.

Билет №10

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.

2. Горячие сладкие блюда: шарлотка бисквитная с карамелью. Технология приготовления и подача

3. Горячий напиток «Шоколад». Технология приготовления и подача.

Билет №11

1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный на манной крупе. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.

3. Горячий напиток «Какао». Технология приготовления и подача.

Билет №12

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.

3. Горячий напиток «кофе по- восточному». Технология приготовления и подача.

Билет №13

1. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток «кофе по- венски». Технология приготовления и подача.

Билет №14

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
2. Сроки хранения сладких блюд.
3. Горячий напиток «кофе по- варшавски». Технология приготовления и подача.

Билет №15

1. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача.
2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача. 3. Горячий напиток «кофе черный». Технология приготовления и подача.

Билет №16

1. Мороженое клубничное, оформление и подача.
2. подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. Горячий напиток «чай». Технология приготовления и подача.

Билет №17

1. Сливочный пломбир. Оформление и подача.
2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
3. Общие сведения о напитках.

Билет №18

1. Парфе технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
3. Сроки хранения сладких блюд.

Билет №19

1. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача.
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд. 3. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.

Билет №20

1. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте. Технология приготовления и подача.
2. Технология приготовления желе из свежих ягод.
3. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг.

Билет №21

1. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовления и подача
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
3. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе.

Билет №22

1. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.

3. Горячие сладкие блюда: Блинные мешочки с абрикосами. Технология приготовления и подача.

Билет №23

1. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.

3. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовления и подача.

Билет №24

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд. 3. Горячий напиток «чай». Технология приготовления и подача.

Билет №25

1. Холодный напиток «крюшон». Технология приготовления и подача.

2. Желе из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача.

3. Шоколадный снег, оформление и подача.

Критерии оценивания заданий

«5» - Ответ на теоретический вопрос в полном объеме, предусмотренном программой, изложение материала последовательно грамотным языком, с точным использованием терминологии. Отвечает самостоятельно без наводящих вопросов

- В логических рассуждениях и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом

«4» - Ответ на теоретический вопрос полный, в изложении допущены небольшие пробелы не искажающие содержание ответа. Допущены один — два недочёта при освещении основного содержания ответа, исправлены по замечанию преподавателя.

Допущена ошибка не более двух, при освещении второстепенных вопросов, легко исправлена по замечанию преподавателя.

- В логических рассуждениях и решении нет ошибок, но задача решена не рациональным

способом, либо допущено не более двух несущественных ошибок

«3» - Ответ на теоретический вопрос не полный, не последовательно раскрыто содержание материала, допускает ошибки, которые исправляет с помощью преподавателя.

- в логическом рассуждении нет существенных ошибок, то допущена существенная ошибка в математических расчётах

«2»- Ответ на теоретический вопрос неполный, не раскрыто содержание материала, допускает ошибки.

- имеются существенные ошибки в логических рассуждениях и в решении, либо отсутствует ответ на задание.

2. Материалы для проведения промежуточной аттестации по модулю в форме зачета

Практические задания для проведения зачета

Условия выполнения практического задания.

1. Место проведения учебная кухня лаборатория, время согласно проведению учебных занятий.
2. Максимальное время проведения занятия -6 часов.
3. Источники информации, разрешенные к использованию на зачете (плакаты, натуральные образцы блюд, сборник рецептов блюд и кондитерских изделий).

Задание №1

- 1.Приготовление компот из свежих яблок.
2. Приготовление пудинг сухарный.

Задание №2

- 1.Приготовление яблоки печеные.
2. Приготовление напитков апельсиновый

Задание №3

- 1.Приготовление кофе натуральный.
2. Приготовление желе из черной смородины.

Задание №4

- 1.Приготовление чай с сахаром.
2. Приготовление самбук яблочный.

Задание №5

- 1.Приготовление напитков из шиповника.
2. Приготовление фруктовый смузи.

Задание №6

- 1.Приготовление напитков лимонный.
2. Приготовление сабайон.

Задание №7

1. Приготовление какао с молоком.
2. Приготовление кисель из апельсинов.

Задание №8

1. Приготовление компот из консервированных яблок.
2. Приготовление суфле фруктовое.

Задание №9

1. Приготовление кисель из свежих ягод.
2. Приготовление горячий шоколад

Задание №10

1. Приготовление однослойное желе из свежих плодов.
2. Приготовление яблочный крамбл с изюмом.

Задание №11

1. Приготовление пудинг сахарный.
2. Приготовление сбитень пряный.

Задание №12

1. Приготовление напиток апельсиновый.
2. Приготовление самбук яблочный.

Задание №13

1. Приготовление кисель молочный.
2. Приготовление франжипан с яблоками.

Задание №14

1. Приготовление десерта фруктового.
2. Приготовление лимонад имбирный.

Задание №15

1. Приготовление напиток лимонный.
2. Приготовление суфле макового.

Задание №16

1. Приготовление компот из изюма.
2. Приготовление напиток «Петровский»

Задание №17

1. Приготовление яблоки запеченные в тесте.
2. Приготовление «Мохито» безалкогольный.

Задание №18

1. Приготовление пудинга рисового.
2. Приготовление компот из свежих плодов.

Задание №19

1. Приготовление шарлотки с яблоками.
2. Приготовление напитков клюквенный.

Задание №20

1. Приготовление компота из консервированных яблок.
2. Приготовление шоколадный мусс со сливками.

Критерии оценивания практического задания для зачета по модулю.

«Зачет» - работа выполнена в полном объёме в соответствии с требованиями.

«Не зачет» - работа не выполнена в полном объеме, не соответствует требованиям.

Литература для педагога

1. Аношин А.В. Русское застолье. 2-е изд. – М.: Колос, 2009
2. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учеб. для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений. 2-е изд., дораб. – М.: Просвещение, 2002
3. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. 3-е изд. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2001
4. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 1999
5. Корячкина С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Труд, 2006
6. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2002
7. Кулинарные шедевры за 30 минут / Пер. с англ. – ЗАО «Издательский дом Ридерз Дайджест», 2003

8. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2000
9. Ляховская Л.П. Календарь славянской жизни и трапезы: праздники, обычаи, обряды, кухня. –М.: Изд. дом МСП, 2004
10. Ляховская Л.П. Русская кухня. – СПб.: Кристалл, 1999
11. Михайлов В.С. Православная кухня. – М.: КУБК-а, 2000
12. Молоховец Е. Старая кухня России. – Ростов-н/Д: Кн. изд-во, 2003
13. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004
14. Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования. – М., 2004
15. Поскребышева Г.И. Энциклопедия домашних заготовок. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004
16. Похлебкин В.В.Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь. - М. Центрполиграф, 2006
17. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Поваренное искусство и поварские приклады. – М.: Центрполиграф, 2006
18. Сучкова Е.М., Поскребышева Г.И. Выпечка. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001
19. «Школа гастронома. Коллекция рецептов». Популярный журнал / Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь».
20. «Школа гастронома». Популярный журнал / Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь».
21. Энциклопедия легкой кулинарии. Поваренная книга. 400 калорий в каждом блюде / Пер. с англ. – ЗАО «Издательский дом Ридерз Дайджест», 2004
22. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем. – М.: БММ АО, 2002

Литература для обучающихся

1. Аношин А.В. Русское застолье. 2-е изд. – М.: Колос, 2009
2. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 1999
3. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2002

4. Ляховская Л.П. Русская кухня. – СПб.: Кристалл, 1999
- 5.Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004
6. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. История важнейших пищевых продуктов.– М.: Центрполиграф, 2006
7. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь, -М. Центрполиграф, 2006
8. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Поваренное искусство и поварские приклады. – М.: Центрполиграф, 2002
9. «Школа гастронома. Коллекция рецептов». Популярный журнал.
10. «Школа гастронома». Популярный журнал.
11. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем. – М.: БММ АО, 2002

Интернет-ресурсы 1. Сайт <http://veget.me/> Интернет-проект «Веget – сборник вегетарианских рецептов» 2. Сайт Гастроном <http://www.gastronom.ru/> Уникальный кулинарный Интернет-ресурс, который затрагивает практически все сферы жизни человека, так или иначе связанные с едой 3. Сайт Детское и диетическое питание <http://www.det-diet.ru/> 4. Сайт Едим дома <http://www.edimdoma.ru> 5. Кулинарный портал <http://www.kuking.net/> Уникальный ресурс, посвященный кулинарии и всему самому интересному, что с ней связано. Это любительский сайт с профессиональным сервисом 6. Сайт Кулинар <http://www.koolinar.ru> 7. Сайт Кулинар – все о еде <http://www.cooking.ru> 8. Кулинарная книга <http://www.culinarbook.ru/index.html> Сборник

Кулинарных рецептов, коктейлей и напитков, полезная информация о вкусную и здоровую пищу. Энциклопедия, книжный магазин. 9. Сайт Кулинарные рецепты <http://chococream.ru/about> Интернет-ресурс

представляет собой собрание рецептов различных блюд, салатов, напитков и т.д 10. Сайт Мир кулинара <http://www.mirkulinara.ru/> 11. Кулинарная книга Wikipedia http://ru.wikibooks.org/wiki/Кулинарная_книга