

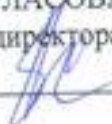
Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ОГБПОУ
«БТЖТ Костромской области»
№ 14 от 20 августа 2019 года

Адаптированная рабочая программа профессиональной дисциплины
АПД.04 «Технология приготовления сладких блюд и напитков, хлебобулочных и
мучных изделий»

по профессии: 16675. «Повар».

Буй
2019

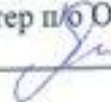
СОГЛАСОВАНО
Зам директора по УПР
 О.В. Сырцева

ОДОБРЕНА
на заседании предметно-цикловой
комиссии
общепрофессиональных
дисциплин
Протокол № 1
от «30» 04 2019 г.

Председатель предметно-
цикловой комиссии
 Габидулина В.С

Составитель:

Адаптированная образовательная программа учебной дисциплины разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273, ФГОС образования обучающихся с легкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями) от 19.12.2014, письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» вместе с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 №06-830ви) по программе профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар

Мастер п/б ОГБПОУ «БТЖТ Костромской области»
 Яблокова Л.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
АПД.04 «Технология приготовления сладких блюд и напитков,
хлебобулочных и мучных изделий»**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа адаптированной профессиональной дисциплины профессиональной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии: 16675 «Повар» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Настоящая программа предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар» из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ 8 вида.

Программа разработана в соответствии с учебным планом по профессии 16675 «Повар». Учебный план составлен на основе модели учебного плана для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования. Квалификационная характеристика составлена в соответствии с единым тарифно-квалификационным справочником по профессии. Квалификационный разряд присваивается в зависимости от результатов выпускных квалификационных экзаменов и производственных показателей, достигнутых ими в период производственной практики, с учетом успеваемости по профилирующим предметам.

Обучающиеся должны обладать знаниями и умениями при приготовлении блюд, эффективно использовать рабочее время, бережно относиться к продуктам и оборудованию.

Продолжительность обучения 2 года.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный учебный цикл

Характеристика группы, в которой реализуется программа:

Программа предназначена для слушателей с ОВЗ с легкой степенью УО и ЗПР.

Данная группа слушателей характеризуется:

сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем нагляднообразное и особенно словесно-логическое; - имеются легкие нарушения речевых функций;
несформированность произвольного поведения по типу психической

неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации; - ограниченные представления об окружающем мире. отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью): болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении. - характерна повышенная утомляемость.

Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.

Отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

Цель изучения курса - подготовить специалистов, обладающих основами знаний адаптированной рабочей программы профессиональной дисциплины АПД.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку овощей, плодов, рыбы, птицы, мяса, субпродуктов. Учащиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, приготовлению полуфабрикатов разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

Очень важно, чтобы учащиеся не только усвоили теоретические и практические знания, но и вышли на II уровень подготовки, уровень самостоятельного выполнения практических работ.

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; к простым хлебобулочным, мучным изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; хлебобулочных, мучных изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; хлебобулочных, мучных изделий;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; хлебобулочных изделий
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; хлебобулочных, мучных изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных изделий;

Характерные для АОП формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ. Направление работы и методические приемы: - Ориентация в пространстве (Физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку)

Развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы)

Развитие внимания (Проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки.

Развитие памяти (Проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки)

Развитие мышления (Шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый,

пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест)

Развитие мелкой моторики рук (Физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика).

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы адаптированной профессиональной дисциплины

всего – 651часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 137 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 131часов;

самостоятельной работы обучающихся –6 часов;

учебной практики – 220 часов

производственной практики – 300 часов

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АПД. 04.

3.1 Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1. Ведение технологического процесса приготовления сладких блюд и напитков.	31	28	12	3	44	60
Раздел 2 Приготовление хлебобулочных и мучных изделий»	106	103	48	3	176	240
Всего:	651	131	60	6	220	300

**3.2. Тематический план по профессиональному модулю
«Технология приготовления сладких блюд и напитков, хлебобулочных изделий»
по профессии: 16675 « Повар»**

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента, час.	Самостоятельная работа студента, час.	Количество аудиторных часов				
			Всего	Теоретическое обучение	Практические (семинарские) и лабораторные работы	Курсовое проектирование	Практика
Раздел1. Ведение технологического процесса приготовления сладких блюд и напитков.	31	3	28	16	12		104
МДК 04. Технология приготовления сладких блюд и напитков.	31	3	28	16	12		
Тема 1.1 Крахмал, сахар, плодово-ягодные изделия. Вкусовые товары.	3	1	2	2	-		
Тема 1.2. Организация холодного и горячего цехов	2	1	1	1			
Тема 1.3. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	19	1	18	8	10		
Тема 1.4. Приготовление простых горячих и холодных напитков.	7	-	7	5	2		
Раздел 2. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	100	3	97	51	48	-	416
Тема 1.1. Организация работы предприятий выпускающих и реализующих хлебобулочные изделия	4	-	4	4	-	-	
Тема 1.2. Организация рабочих мест на предприятиях выпускающих и реализующих хлебобулочные изделия.	11	-	11	4	7	-	

Тема 1.3. Виды сырья	23	-	19	5	14	-	
Тема 1.4. Изготовление полуфабрикатов для мучных изделий	9	1	8	5	3	-	
Тема 1.5 Замешивание теста и способы его разрыхления.	3	-	3	3	-	-	
Тема 1.6 Дрожжевое тесто и изделия из него.	28	1	27	13	14	-	
Тема 1.7 Приготовление мучных кондитерских и булочных изделий пониженной калорийности	4	-	4	4	-	-	
Тема 1.8	22	1	21	11	10	-	
Всего по ПМ 04	651	6	131	71	60	-	520

3.3. Содержание обучения по адаптированной профессиональной дисциплине
АПД04. «Технология приготовления сладких блюд и напитков, хлебобулочных изделий»
по профессии:16675 «Повар»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Содержание коррекционной и воспитательной работы (методический инструментарий коррекционно-развивающего обучения)	Объем часов	Уровень освоения
1	2			3	4
АПД. 04 «Технология приготовления сладких блюд и напитков, хлебобулочных изделий»					
Раздел 01.01. Ведение технологического процесса приготовления сладких блюд и напитков.					
Тема 1.1	Содержание учебного материала			2	
Крахмал, сахар, плодово-ягодные изделия. Вкусовые товары.	1-2	Крахмал, сахар, плодово-ягодные изделия. Краткая характеристика. Требования к качеству. Кулинарное использование.	Ориентация в пространстве (Физкультминутки)	2	2

	Самостоятельная работа при изучении раздела 1- ПМ 04. Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам и параграфам учебных пособий). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, самостоятельная работа со «Сборниками рецептур», оформление лабораторно-практических работ.			1	
Тема 1.2. Организация холодного и горячего цехов	Содержание учебного материала			1	
	3	Организация холодного и горячего цехов	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	2
	Самостоятельная работа при изучении раздела 1- ПМ 04. Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам и параграфам учебных пособий). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, самостоятельная работа со «Сборниками рецептур», оформление лабораторно-практических работ.			1	
Тема 1.3. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	Содержание учебного материала			18	2
	4.	Характеристика сладких блюд. Классификация сладких блюд. Подготовка продуктов. Натуральные свежие фрукты и ягоды. Приготовление компотов.	Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение	1	
	5	Желированные блюда. Характеристика желирующих веществ. Приготовление киселей. Приготовление желе.	Развитие мышление (соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	
	6	Приготовление муссов.	Соотнеси вопрос и ответ,	1	

			термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение,		
	7	Приготовление самбуков.	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	
	8	Приготовление кремов. Приготовление взбитых сливок.	Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение,	1	
	9	Приготовление мороженого. Приготовление сладких соусов для сладких блюд.	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	
	10	Горячие сладкие блюда из яблок. Требование к качеству и сроки их хранения.	Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение	1	
	11	Горячие сладкие блюда: пудинги, гренки, десерты фруктовые.	Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение	1	
	12	Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения. Работа со сборником рецептур блюд	Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение	1	
	13	Лабораторная работа № 1		1	

		Приготовление: Компоты			
	14	Лабораторная работа № 2 Приготовление: Кисель молочный		1	
	15	Лабораторная работа № 3 Приготовление: Желе		1	
	16	Лабораторная работа № 4 Приготовление: Муссы. Мусс на манной крупе		1	
	17	Лабораторная работа № 5 Мороженое		1	
	18	Лабораторная работа № 6 Приготовление: Шарлотка с яблоками		1	
	19	Лабораторная работа № 7 Приготовление: Десерт фруктовый		1	
	20	Лабораторная работа № 8 Приготовление: Самбуки		1	
	21	Лабораторная работа № 9 Приготовление: крема		1	
	22	Лабораторная работа № 10 Приготовление: Сладкие соусы		1	
		Самостоятельная работа при изучении раздела 1- ПМ 04. Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам и параграфам учебных пособий). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, самостоятельная работа со «Сборниками рецептов», оформление лабораторно-практических работ.		1	
Тема 1.4. Приготовление простых горячих и холодных напитков.		Содержание учебного материала		7	
	23	Напитки. Общие сведения о напитках. Горячие и	Развитие внимания (работа с	1	

		холодные напитки.	карточками, расстановка слов в предложен определении, восполни пропуски		2
24	Приготовление чая. Национальные русские напитки. Способы подачи.		Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	
25	Приготовление кофе. Ассортимент кофе и способы подачи. Какао. Шоколад. Горячие напитки с вином		Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложен определении, восполни пропуски)	1	
26	Контрольный урок по теме «Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков».		Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложен определении, восполни пропуски)	1	
27	Лабораторная работа № 11 Приготовление напитков: Чай. Кофе.			1	
28	Лабораторная работа № 12 Приготовление: Какао. Шоколад.			1	
	Примерная тематика домашних заданий Заполнение таблицы «Ассортимент кофе и способы подачи» Заполнение таблицы «Желированные сладкие блюда и способы подачи» Подготовка сообщений по теме «Национальные русские напитки»				
	Учебная практика Виды работ Подбор оборудования. Работа на холодильном, механическом и тепловом оборудовании. Соблюдение санитарных правил приготовления, хранения и отпуска . Подготовка рабочего места, подбор посуды, инвентаря. Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий			44	

Приготовление компотов из сушеных, свежих и консервированных фруктов и ягод. Приготовление желированных сладких блюд : киселей, желе, муссов, самбуков, кремов. Правила отпуска и оформления. Приготовление фруктовых десертов. Приготовление горячих сладких блюд Приготовление напитков. Приготовление горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад. Подача разными способами. Приготовление горячих напитков с вином. Приготовление холодных напитков. Правила подачи. Оформление и отпуск Национальные русские напитки, Отпуск				
Учебная практика			44	
1	Правила подачи свежих фруктов и ягод.		6	
2	Кисели и компоты: приготовление, оформление и подача		6	
3	Муссы, приготовление, оформление и подача		6	
4	Желе, приготовление, оформление и подача		6	
5	Приготовление самбуков и кремов.		6	
6	Приготовление горячих сладких блюд. - шарлотка с яблоками - яблоки в тесте жареные		6	
7	Напитки: приготовление, оформление и подача		2	
Производственная практика			60	
1	Приготовление и порционирование, подача свежих плодов и ягод, подача быстрозамороженных плодов и ягод		6	
2	Приготовление и порционирование киселей из свежих плодов и ягод, сока плодового или ягодного сиропа плодового или ягодного.		6	
3	Приготовление и порционирование джемов варенья, повидла.		6	
4	. Приготовление и порционирование желе.		6	

	5	. Приготовление и порционирование муссов.			
	6	Приготовление и порционирование самбуков.		6	
	7	Приготовление и порционирование кремов		6	
	8	Приготовление и порционирование горячих сладких блюд. (пудинги)		6	
	9	Приготовление и порционирование горячих сладких блюд (Шарлотка яблоки в тесте)		6	
	9	Приготовление и порционирование горячих напитков.холодных напитков. плодово – ягодных прохладительных напитков		6	
	10	Приготовление и порционирование компотов из свежих плодов и ягод, бахчевых, цитрусовых, консервированных плодов, сухофруктов		6	
Раздел 2. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.					
Тема 1.1. Организация работы предприятий выпускающих и реализующих хлебобулочные изделия	Содержание учебного материала			4	
	29	Характеристика мини-пекарней	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	
	30	Нормативные и технологические документы	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложенном определении, восполни пропуски)	1	
	31	Стандарты предприятий	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку,кроссворды)	1	
	32	Рецептуры и технологические карты	Развитие внимания (работа с	1	

			карточками, расстановка слов в предложен определении, восполни пропуски	
Тема 1.2. Организация рабочих мест на предприятиях выпускающих и реализующих хлебобулочные изделия.	Содержание учебного материала			13
	33	Алгоритм производства хлебобулочных изделий Классификация оборудования.	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1
	34	Инвентарь и приспособления. Общие правила эксплуатации оборудования.	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1
	35	Основные требования техники безопасности.	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1
	36	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса, приготовления, хранения и реализации хлебобулочных изделий.	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложен определении, восполни пропуски)	1
	Практические и лабораторные работы			
	37	Практическая работа 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации механического оборудования кондитерского цеха.		1
	38	Практическая работа 2. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации теплового оборудования кондитерского цеха.		1
	39	Практическая работа 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации холодильного оборудования кондитерского цеха.		1
	40	Практическая работа 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации вспомогательного оборудования кондитерского цеха.		1

	41	Практическая работа 5. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации весоизмерительного оборудования кондитерского цеха.		1	
	42	Практическая работа 6. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		1	
	43	Практическая работа 7. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		1	
Тема 1.3. Виды сырья		Содержание учебного материала		19	
	44	Классификация сырья по его назначению.	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	
	45	Основное сырьё.	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложенном определении, восполни пропуски)	1	
	46	Дополнительное сырьё.	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	
	47	Разрыхлители.	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложенном определении, восполни пропуски)	1	
	48	Подготовка сырья к производству	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	
		Практические и лабораторные работы			
	49	Практическая работа 13. Решение ситуационных задач		1	

		по подбору технологического оборудования в различных отделениях кондитерского цеха.			
	50	Практическая работа 14. Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.		1	
	51	Практическая работа 15. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость основного сырья.		1	
	52	Практическая работа 16. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость вспомогательного сырья.		1	
	53	Лабораторная работа 17. Органолептическая оценка качества основного сырья для кондитерского производства – мука, крахмал.		1	
	54	Лабораторная работа 18. Органолептическая оценка качества основного сырья для кондитерского производства – сахарный песок.		1	
	55	Лабораторная работа 19. Органолептическая оценка качества основного сырья для кондитерского производства – молоко, яйца, жиры		1	
	56	Лабораторная работа 20. Подготовка основного сырья к использованию.		1	
	57	Лабораторная работа 21. Зависимость характеристики теста от соотношения в нём муки и воды.		1	
	58	Лабораторная работа 22. Органолептическая оценка качества вспомогательного сырья – овощи, грибы.		1	
	59	Лабораторная работа 23. Органолептическая оценка качества вспомогательного сырья – плоды, фрукты, ягоды.		1	
	60	Лабораторная работа 24. Органолептическая оценка качества вспомогательного сырья – мясные продукты, рыбные продукты.		1	
	61	Лабораторная работа 25. Органолептическая оценка качества вспомогательного сырья – пищевые добавки и пряности.		1	
	62	Лабораторная работа 26. Органолептическая оценка		1	

		качества вспомогательного сырья – желирующие вещества. Подготовка вспомогательного сырья к использованию			
Тема 1.4. Изготовление полуфабрикатов для мучных изделий	Содержание учебного материала			8	
	63	Приготовление и рецептуры несладких фаршей.	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	
	64	Приготовление и рецептуры сладких начинок	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении, восполни пропуски)	1	
	65	Характеристика и рецептуры фруктовых начинок.	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	
	66	Характеристика и рецептура глазури.	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении, восполни пропуски)	1	
	67	Характеристика и рецептура помады	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	
	Практические и лабораторные работы			1	
	68	Лабораторная работа 27. Приготовление глазури.			
	69	Лабораторная работа 28. Приготовление несладких фаршей.		1	
	70	Лабораторная работа 29. Приготовление сладких и фруктовых начинок		1	
	Самостоятельная работа при изучении раздела 1- ПМ 04. Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам и параграфам учебных пособий). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, самостоятельная работа со «Сборниками рецептов», оформление лабораторно-практических			1	

	работ.			
Тема 1.5 Замешивание теста и способы его разрыхления.	Содержание учебного материала.			3
	71	Виды теста.	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1
	72	Свойства сырья и процессы происходящие при его замешивании	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении, восполни пропуски)	1
	73	Способы разрыхления теста	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1
Тема 1.6 Дрожжевое тесто и изделия из него.	Содержание учебного материала.			27
	74	Способы приготовления дрожжевого теста.	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1
	75	Процессы происходящие при замешивании дрожжевого теста и выпекании изделий.	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении, восполни пропуски)	1
	76	Разделка и режимы выпекания дрожжевого теста.	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1
	77	Приготовление безопарного дрожжевого теста.	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении, восполни пропуски)	1
	78	Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого безопарного теста.	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1
	79	Приготовление дрожжевого опарного теста	Развитие внимания (работа с	1

			карточками, расстановка слов в предложен определении, восполни пропуски		
80	Приготовление и рецептуры изделий и дрожжевого опарного теста.		Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	
81	Приготовление жареных изделий из теста.		Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложен определении, восполни пропуски)	1	
82	Рецептуры жареных изделий из теста.		Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	
83	Приготовление дрожжевого слоёного теста.		Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложен определении, восполни пропуски)	1	
84	Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого слоёного		Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	
85	Приготовление блинного теста и теста для оладий.		Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложен определении, восполни пропуски)	1	
86	Приготовление и рецептуры изделий из блинного теста и теста для оладий.		Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	
Практические и лабораторные работы					
87-92	Лабораторная работа 30. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста			6	

		<i>1. Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды, продуктов, дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопасного теста.</i>	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	
		<i>2 Замес теста для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба безопасным способом.</i>	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении, восполни пропуски)	1	
		<i>3. Расстойка теста.</i>	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	
		<i>4. Формование хлебобулочных изделий и хлеба.</i>	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении, восполни пропуски)	1	
		<i>5. Выпекание хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопасного теста.</i>	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	
		<i>6. Подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопасного теста.</i>	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении, восполни пропуски)	1	
93-98		Лабораторная работа 31. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.		6	
		<i>1 Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий, и хлеба из дрожжевого опарного теста.</i>	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	
		<i>2. Замес теста для приготовления хлебобулочных</i>	Развитие внимания (работа с	1	

		<i>изделий и хлеба опарным способом.</i>	карточками, расстановка слов в предложен определении, восполни пропуски		
		<i>3. Расстойка теста.</i>	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	
		<i>4. Формование хлебобулочных изделий и хлеба.</i>	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложен определении, восполни пропуски)	1	
		<i>5. Выпекание хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.</i>	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	
		<i>6. Подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.</i>	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложен определении, восполни пропуски)	1	
	99	Практическая работа 17. Работа со сборником рецептур по теме: «Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста».		1	
	100	Практическая работа 18. Работа со сборником рецептур по теме: «Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста».		1	
		Самостоятельная работа при изучении раздела 1- ПМ 04. Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам и параграфам учебных пособий). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием		1	

	методических рекомендаций преподавателя, самостоятельная работа со «Сборниками рецептов», оформление лабораторно-практических работ.			
Тема 1.7 Приготовление мучных кондитерских и булочных изделий пониженной калорийности	Содержание учебного материала.			4
	101	Состав сырья, характеристика низкокалорийных изделий, использование.	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1
	102	Низкокалорийные мучные изделия из дрожжевого теста.	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении, восполни пропуски)	1
	103	Технология приготовления булочек: «Алтайской», «Осенней», «Розовой», «Молочной».	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1
	104	Требования к качеству низкокалорийной продукции	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении, восполни пропуски)	1
1.8. Бездрожжевое тесто и изделия из него	Содержание учебного материала.			
	105	Бездрожжевое тесто, классификация, способы разрыхления.	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1
	106	Приготовление теста с механическим разрыхлением.	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении, восполни пропуски)	1
	107	Технология приготовления теста для блинчиков. Требования к качеству.	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1
	108	Технология приготовления теста для вареников, лапши домашней, Требования к качеству.	Развитие внимания (работа с карточками,	1

			расстановка слов в предложен определении, восполни пропуски		
	109	Технология приготовления вафельного теста.		1	
	110	Песочное тесто. Сырьё, используемое для песочного теста, способ разрыхления, способы замеса.	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	
	111	Технология приготовления, требования к качеству простых изделий из песочного теста: печенье «Звёздочка», песочное, творожное, нарезное, круглое,	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложен определении, восполни пропуски	1	
	112	Кексы из бездрожжевого теста. Кексы «Столичный», «Чайный».	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	
	113	Сдобное пресное тесто. Сырьё, способ разрыхления. Способ замеса сдобного пресного теста.	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложен определении, восполни пропуски	1	
	114	Технология приготовления, требования к качеству изделий из сдобного пресного теста сочень с творогом.	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложен определении, восполни пропуски	1	
	115	Технология приготовления, требования к качеству изделий: чебуреки.	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложен определении, восполни пропуски	1	
	116	Лабораторная работа № 32 Приготовления теста для блинчиков.		1	
	117	Лабораторная работа № 33 Приготовления теста для вареников, лапши домашней.		1	
	118	Лабораторная работа № 34 Приготовления вафельного теста.		1	

	119	Лабораторная работа № 35 Приготовление изделий из песочного теста: печенье «Звёздочка».		1
	120	Лабораторная работа № 36 Приготовление изделий из сдобного пресного теста сочни с творогом		1
	121	Лабораторная работа № 37 Приготовление кексов из бездрожжевого теста: - «Чайный»		1
	122	Лабораторная работа № 38 Приготовление кексов из бездрожжевого теста: - «Столичный»,		1
	123	Лабораторная работа №39 Приготовление творожного теста		1
	124	Лабораторная работа №40 Приготовление чебуреков		1
	125	Лабораторная работа № 41 Приготовление изделий из слоёного теста		1
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 ПМ-04 1. Подготовка докладов по темам раздела: «Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба», 2. «Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий». 3. Подготовка реферата по теме «Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба».			1

	Примерная тематика домашних заданий По теме № 1.3 Подготовка сообщения «Новые виды сырья для кондитерского производства» По теме № 1.4 Работа с нормативными документами (технологическими картами, сборником рецептов) Подбор новых рецептов (работа со специальной литературой) По теме № 1.5 Подбор материала по теме «Новые виды хлебобулочных изделий» По теме № 1.11 Разработка и составление кроссворда по теме «Низкокалорийные изделия»			
	Учебная практика Виды работ Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов Подготовка рабочего места и инструмента к работе. Подготовка сырья производству. Приготовление полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий Приготовление дрожжевого теста и изделий из него Приготовление бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов из него Приготовление мучных кондитерских и булочных изделий пониженной калорийности Виды работ		176 ч	
	Приготовление полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			
	Приготовление фаршей и начинок из овощей, мяса, рыбы.		18	
	Приготовление фаршей и начинок из грибов, яблок, творога.		18	
	Приготовление фаршей и начинок из мака, орехов, повидла.		18	
	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него			
	Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста.		30	
	Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста		24	
	Приготовление блинов и оладий		12	

	Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него		12	
	Приготовление мучных кондитерских и булочных изделий пониженной калорийности			
	Приготовление булочек пониженной калорийности		12	
	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.			
	Приготовление блинчиков		2	
	Приготовление теста для вареников и лапши		6	
	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него		6	
	Приготовление теста для чебуреков		6	
	Приготовление творожного теста и изделий из него		6	
	Приготовление слоёного теста и изделий из него		6	
	Производственная практика Виды работ Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов Подготовка рабочего места и инструмента к работе. Подготовка сырья к кондитерскому производству. Приготовление полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий Приготовление дрожжевого теста и изделий из него Приготовление бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов из него Приготовление пирожных и тортов массового спроса Приготовление мучных кондитерских и булочных изделий пониженной калорийности		240ч	
	Приготовление полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			
1	Приготовление фаршей и начинок из овощей, мяса, рыбы.		6	
2	Приготовление фаршей и начинок из грибов, яблок, творога.		6	

	3	Приготовление фаршей и начинок из мака, орехов, повидла.		6	
	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.				
	4	Приготовление «Плетенки».		6	
	5	Приготовление булочки «Плюшка московская».		6	
	6	Приготовление «Батона нарезного».		6	
	7	Приготовление булочки из слоеного дрожжевого теста «Книжка»		6	
	8	Приготовление хлеба подового 1 сорта.		6	
	9	Приготовление хлеба формового высшего сорта.		6	
	10	Приготовление «Сайки».		6	
	11	Приготовление булочки «Молочной».		6	
	12	Приготовление изделий из опарного дрожжевого теста - кулебяка		6	
	13	Приготовление изделий из опарного дрожжевого теста - расстегай		6	
	14	Приготовление изделий из опарного дрожжевого теста - куличи		6	
	15	Приготовление из опарного дрожжевого теста -блины		6	
	16	Приготовление из опарного дрожжевого теста -оладьи		6	
	17	Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него: - сдоба выборгская		6	
	18	Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него: - сдоба плюшка		6	
	19	Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него: - пирожки с несладкими фаршами с мясным		6	
	20	Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него: - пирожки с несладкими фаршами с рыбным		6	

21	Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него: - пирожки с несладкими фаршами с картофельным		6
22	Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него: - пирожки с несладкими фаршами с капустным		6
23	Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него: - пирожки с несладкими фаршами с яичным		6
24	Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него: - пирожки со сладкой начинкой ореховой , маковой		6
25	Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него: - пирожки с повидлом		6
26	Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него: - пирожки с яблоками		6
27	Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него: - ватрушка с творогом		6
28	Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него: - ватрушка с повидлом		6
29	Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него: - пончики		6
Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.			
30	Приготовление сочной		6
31	Приготовление коржа «Молочного»		6
32	Приготовление печенья песочного «Листики»		6
33	Приготовление чебуреков		6
34	Приготовление кекса «Столичного»		6
35	Приготовление пирога «Песочного»		6
36	Приготовление кексов пониженной калорийности		6
37	Приготовление «Бантиков слоеных»		6
38	Приготовление изделий из заварного теста: - профитроли		6

	39	Приготовление блинчиков		6	
	40	Приготовление теста для вареников и лапши		6	
	всего			651ч	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кулинарного производства», лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия: комплект демонстрационных плакатов, муляжей, раздаточный материал;
- видеотека по курсу;
- учебные фильмы по разделам профессионального модуля;

Технические средства обучения: телевизор, видеоплеер, компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочные шкафы, универсальный привод с комплектом сменных механизмов);
- весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические)
- холодильное оборудование (бытовой холодильник)
- производственный инвентарь и инструменты

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Кулинария, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2015 –400 с..
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебное пособие. - М. Издательский центр «Академия», 2016 – 432 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2016 –336 с.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие - М., Издательский центр «Академия», 2012 - 496 с.
5. С.В Ермилова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных , мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, учебник- М. Издательский центр «Академия», 2015 – 336с..
6. Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий, учебник - М. Издательский центр «Академия», 2015 –336 с..
7. И.Ю Бурчакова, С.В. Ермилова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, учебник -М. Издательский центр «Академия», 2017 –384 с..
- 8.

Дополнительные источники:

1. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
2. <http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»
3. www.pitportal.ru – Весь общепит России
4. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательной аудиторной нагрузки – 30 академических часов в неделю.

Преподавание МДК профессионального модуля имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются лабораторные работы, которые проводятся после изучения соответствующих тем. При проведении лабораторных занятий группы разбиваются на подгруппы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются

учебная практика – рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля;

производственная практика – рассредоточенно и концентрированно.

Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения и в производственных лабораториях работодателей. По итогам учебной практики проводится сдача зачета с выполнением практического задания, за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют отчет, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Освоению данного модуля предшествует изучение Общепрофессиональных дисциплин АОП 01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» АОП 02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» АОП 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» АОП 04 «Экономические правовые основы производственной деятельности» АОП 05 «Безопасность жизнедеятельности»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: обязательным является опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы

Мастера: должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных и горячих сладких блюд. Использование различных способов приготовления, оформления. Проведение бракеража готовой продукции. Эстетичное оформление холодных и горячих сладких блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение условий сроков хранения и реализации. Проведение бракеража готовой продукции	Наблюдение на лабораторных работах. Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике. Текущий контроль в форме: тестирования Наблюдение на лабораторных работах, учебной, производственной практике. Зачет по выполнению лабораторной работы
Готовить простые горячие напитки	Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих напитков. Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления горячих напитков. Использование различных технологий приготовления горячих напитков. Проведение бракеража готовой продукции.	Наблюдение на лабораторных работах Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике Текущий контроль в форме: тестирования Наблюдение на лабораторной работе

	Правильно подобранная столовая посуда для отпуска горячих напитков. Соблюдение условий и сроков хранения горячих напитков.	
Готовить и оформлять простые холодные напитки	Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных напитков Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных напитков Использование различных технологий приготовления холодных напитков Проведение бракеража готовой продукции. Эстетичное оформление холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение условий и сроков хранения холодных напитков	Наблюдение на лабораторных работах Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике Текущий контроль в форме: тестирования

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие умения, знания и трудовые действия)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
иметь практический опыт: – приготовления сладких блюд; – приготовления напитков; – приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – знать:	демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в НСО; - участие в олимпиадах профессионального мастерства конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности;	Наблюдение; мониторинг, оценка содержания и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике. Подготовка

– классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; хлебобулочных изделий – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; хлебобулочных, мучных изделий; – последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила проведения бракеража; – способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных изделий; – правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных изделий;		рефератов, докладов. Наблюдение за ролью обучающихся в группе; Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
-Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно	- оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	

пользоваться им при приготовлении блюд из овощей, круп, бобовых, творога, яиц и теста		
– проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; к простым хлебобулочным, мучным изделиям; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; хлебобулочных, мучных изделий; – использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; хлебобулочных, мучных изделий; – оценивать качество готовых блюд;	-решение стандартных и нестандартных и нестандартных профессиональных задач -эффективность и качество выполнения работ	
Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности	- получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.	
Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления сладких блюд и напитков и хлебобулочных изделий	Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования	

	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - участие в спортивно-культурно-массовых мероприятиях	
--	--	--

Пронумеровано, прошнуровано
и скреплено печатью 42
срок 60 ед. хранения

Директор Г.А. Чупрова

«30» декабря 2019 г.

