

Министерство образования Пензенской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА «Приготовление коктейлей
для детей»

Пенза, 2020

Организация – разработчик: ГАПОУ ПО «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

Разработчики: Баландина Л.С., преподаватель высшей квалификационной категории
ГАПОУ ПО ПКСТПБ

Дополнительная общеразвивающая программа одобрена методической цикловой комиссией профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № 1 от 31 08 2020 г.

Председатель цикловой методической комиссии



Т.В.Фомина

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по учебно-производственной работе



Л.В. Мишалова

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	4
РАЗДЕЛ 1. Характеристика программы	5
1.1 Цель реализации программы	5
1.2 Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы	5
1.3 Трудоёмкость обучения	5
1.4 Форма и режим обучения	5
1.5 Планируемые результаты обучения	5
1.6 Методические рекомендации по реализации учебной программы	5
1.7 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы	5
РАЗДЕЛ 2. Содержание программы	6
2.1 Учебный и учебно-тематический планы программы	6
2.2 Календарный учебный график	6
2.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)	7
2.3.1 Рабочая программа Модуля 1. Организация и ведение процессов приготовления молочных коктейлей	7
2.3.2 Рабочая программа Модуля 2. Процессы приготовления молочных коктейлей	7
2.4 Содержание модулей	8
РАЗДЕЛ 3. Оценка качества освоения программы	9
РАЗДЕЛ 4. Условия реализации программы	9
4.1. Материально-технические условия и организационное обеспечение реализации программы	9
4.2. Учебно-методическое обеспечение реализации программы	9

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа направлена на продвижение идей здорового образа жизни среди подрастающего поколения, а так же на возможность научиться готовить полезные и вкусные напитки из простых и доступных ингредиентов.

Дополнительная общеразвивающая программа «Приготовление коктейлей для детей» разработана в соответствии с:

Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказом Министерства Просвещения РФ № 196 от 9 ноября 2018 года «Об утверждении порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

Программа включает пояснительную записку, основные требования к уровню освоения содержания программы, учебный и учебно-тематический план, содержание разделов программы по модулям с кратким описанием тематики, условия реализации программы, формы аттестации и оценочные материалы для обучения слушателей по программе, рассчитанной на 15 учебных часов.

РАЗДЕЛ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Целью реализации программы является: формирование и развитие творческих способностей, развитие эстетического вкуса.

1.2. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы: взрослые и дети без предъявления требований к уровню образования.

1.3 Трудоёмкость обучения

Трудоемкость учебной работы слушателя по дополнительной общеразвивающей программе «Приготовление коктейлей для детей» 15 академических часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы.

Вид учебной работы	Всего часов
Всего	15
В том числе:	
Лекции	6
Практические занятия (ПЗ)	8
Семинары (С)	-
Текущие формы контроля	-
Самостоятельная работа (всего)	
Итоговая аттестация	1
Общая трудоемкость	15

1.4 Форма и режим обучения

Форма обучения: очная

Режим занятий: 4-8 академических часов в неделю

1.5 Планируемые результаты обучения

Слушатель, прошедший обучение по дополнительной общеразвивающей программе «Приготовление коктейлей для детей», должен:

ЗНАТЬ	- рецептуры и основы технологии приготовления коктейлей - виды и товароведную характеристику используемого сырья - правила отпуска коктейлей и кулинарных изделий - устройство и правила эксплуатации аппаратов для взбивания
УМЕТЬ	- приготавливать молочные, сливочные, молочно-фруктовые коктейли и домашние лимонады - составлять по установленным рецептурам смеси из молока, сливок, сиропов, мороженого - уметь взбивать, разливать в специальную посуду

1.6 Методические рекомендации по реализации учебной программы

Изучение каждой темы необходимо начинать с изучения теоретического материала. После этого выполняются практические задания.

По итогам освоения программы проводится итоговая аттестация.

1.7 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

По результатам освоения программы после прохождения итоговой аттестации слушателям выдаётся сертификат.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Учебный и учебно-тематический планы программы

Категория слушателей: взрослые и дети без предъявления требований к уровню образования.

Срок обучения: 15 час.

Форма обучения: очная. Возможно применение дистанционных образовательных технологий.

Учебный план

№ п/п	Наименование учебных модулей	Всего часов,	в том числе			Формы контроля
			лекции	практич занятия	самост. работа	
1.	Модуль 1. Организация и ведение процессов приготовления молочных коктейлей	4	4	0	0	Зачет
2.	Модуль 2. Процессы приготовления молочных коктейлей	10	2	8	0	Зачет
	Итого	14	6	8	0	-
	Итоговая аттестация	1	0	1	0	Зачет
Всего:		15	6	9	0	

Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование модулей, разделов и дисциплин	Всего часов,	в том числе			Формы контроля
			лекции	практич занятия	самост. работа	
1.	Модуль 1. Организация и ведение процессов приготовления молочных коктейлей	4	4	0	0	Зачет
1.1	Характеристика оборудования, инструментов и посуды для приготовления и подачи коктейлей. Характеристика сырья и п/ф для приготовления коктейлей	2	2	0	0	-
1.2.	Техника приготовления, оформления и подачи коктейлей	2	2	0	0	-
2.	Модуль 2. Процессы приготовления молочных коктейлей	10	2	8	0	Зачет
2.1.	Приготовление и подача домашнего лимонада	5	1	4	0	-
2.2.	Приготовление и подача молочных коктейлей с мороженым	5	1	4	0	-
	Итоговая аттестация	1	0	1	0	Зачет
Всего:		15	6	9	0	

2.2 Календарный учебный график

Учебные недели	1	2	3
Учебные занятия – лекции (Л), практические занятия (ПЗ)	Л, Л	ПЗ,ПЗ	ПЗ, ПЗ

Промежуточная аттестация (ПА)			ПА
Итоговая аттестация (З – зачет)	-		З

2.3 Рабочие программы модулей

Рабочая программа Модуля 1. Организация и ведение процессов приготовления

Цель и задачи освоения Модуля 1.

Цель: ознакомиться с оборудованием, посудой, инструментами и сырьем для приготовления коктейлей.

Задачи Модуля 1:

1. Изучить историю коктейлей.
2. Ознакомиться с оборудованием для приготовления коктейлей.
3. Ознакомиться с посудой, инструментами и инвентарем для приготовления и подачи коктейлей.
4. Ознакомиться с техниками приготовления, оформления и подачи коктейлей

Цель и задачи освоения Модуля 2.

Цель: научиться готовить безалкогольные коктейли

Задачи Модуля 2:

1. Научиться готовить домашний лимонад
2. Научиться готовить молочные коктейли с мороженым

Учебно-тематический план модулей

№ п/п	Наименование модулей, разделов и дисциплин	Всего часов,	в том числе			Формы контроля
			лекции	практич занятия	самост. работа	
1.	Модуль 1. Организация и ведение процессов приготовления молочных коктейлей	4	4	0	0	-
1.1	Характеристика оборудования, инструментов и посуды для приготовления и подачи коктейлей. Характеристика сырья и п/ф для приготовления коктейлей	2	2	0	0	-
1.2.	Техника приготовления, оформления и подачи коктейлей	2	2	0	0	-
	Промежуточная аттестация	0	0	0	0	Зачет
2.	Модуль 2. Процессы приготовления молочных коктейлей	10	2	8	0	-
2.1.	Приготовление и подача домашнего лимонада	5	1	4	0	-
2.1.1	Особенности приготовления и подачи домашнего лимонада	1	1	0	0	
2.1.2	Практическая работа 1. Приготовление домашнего лимонада на основе ягод	2	0	2	0	
2.1.3	Практическая работа 2. Приготовление домашнего лимонада на основе фруктов	2	0	2	0	
2.2.	Приготовление и подача молочных коктейлей с мороженым	5	1	4	0	-

2.1.1	Особенности приготовления и подачи молочных коктейлей	1	1	0	0	-
2.1.2	Практическая работа 1. Приготовление молочных коктейлей	2	0	2	0	
2.1.3	Практическая работа 2. Приготовление молочных коктейлей	2	0	2	0	
	Промежуточная аттестация	0	0	0	0	Зачет
	Итоговая аттестация	1	0	1	0	зачет
	Всего:	15	6	9	0	

2.4. Содержание Модуля 1. Организация и ведение процессов приготовления молочных коктейлей

Тема 1.1. Характеристика оборудования, инструментов и посуды для приготовления и подачи коктейлей. Характеристика сырья и полуфабрикатов для приготовления коктейлей
Формат занятия - Лекция (2 часа).

Задания для самостоятельной работы: не предусмотрены.

Задания для практической работы: не предусмотрены.

Тема 1.2. Правила сервировки стола

Формат занятия – Лекция (2 часа)

Задания для самостоятельной работы: не предусмотрены.

Задания для практической работы: не предусмотрены.

Содержание Модуля 2. Процессы приготовления молочных коктейлей

Тема 2.1.1 Особенности приготовления и подачи домашнего лимонада

Формат занятия – Лекция(1 ч)

Задания для самостоятельной работы: не предусмотрены.

Задания для практической работы: не предусмотрены

Тема 2.1.2. Приготовление домашнего лимонада на основе ягод

Формат занятия – Практическая работа-(2ч)

Задания для самостоятельной работы: не предусмотрены.

Задания для практической работы: Научиться готовить лимонад на основе ягод: «Черничный», «Клубничный с мятой», «Лимонный лимонад с киви».

Тема 2.1.3. Приготовление домашнего лимонада на основе фруктов

Формат занятия – Практическая работа-(2ч)

Задания для самостоятельной работы: не предусмотрены.

Задания для практической работы: Научиться готовить лимонад на основе ягод: «Апельсиновый с мятой», «Огуречный лимонад», «Лавандовый лимонад».

Тема 2.1.1 Особенности приготовления и подачи молочных коктейлей

Формат занятия – Лекция(1 ч)

Задания для самостоятельной работы: не предусмотрены.

Задания для практической работы: не предусмотрены

Тема 2.1.2. Приготовление молочных коктейлей

Формат занятия – Практическая работа-(2ч)

Задания для самостоятельной работы: не предусмотрены.

Задания для практической работы: Научиться готовить молочные коктейли: «Молочно-банановый», «Голубое небо», «Милкшейк с халвой»

Тема 2.1.3. Приготовление домашнего лимонада на основе фруктов

Формат занятия – Практическая работа-(2ч)

Задания для самостоятельной работы: не предусмотрены.

Задания для практической работы: Научиться готовить молочные коктейли: Кокосово-банановый», «Шоколадный», «Орео-шейк»

РАЗДЕЛ 3. Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы включает текущую, промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

Текущая аттестация – служит для оценки объема и уровня усвоения слушателем учебного материала одного модуля программы и применяется в рамках текущего контроля успеваемости слушателя. В ходе текущего контроля отмечаются учебные достижения обучающихся по всем видам учебных заданий, мотивация, степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками во всех видах учебных занятий, способность к самостоятельной работе и др.

Промежуточная аттестация слушателей осуществляется в виде выполнения практического задания.

Итоговая аттестация выполняется в виде сдачи итогового зачета.

Итоговая аттестация слушателей проводится в сроки, предусмотренные учебным планом и графиком учебного процесса после прохождения программ модулей.

Форма и условия аттестационных испытаний определяются образовательной организацией и доводятся до сведения слушателей до итоговой аттестации. При проведении итоговой аттестации в форме зачета используется следующая шкала оценок:

Отметка «не зачтено» выставляется слушателю, не показавшему освоение планируемых результатов знаний, умений (компетенций), предусмотренных программой, не справившемуся с практическим итоговым заданием.

Отметку «зачтено» заслуживает слушатель, показавший освоение планируемых результатов знаний, умений, (компетенций) предусмотренных программой, сформированность новых компетенций.

РАЗДЕЛ 4. Условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия и организационное обеспечение реализации программы.

Требования к оснащению рабочего места обучающегося

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения
Лаборатория специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	Сообщение новых знаний	Учебный фильм «Приготовление коктейлей», мультимедийное оборудование, посуда, приборы, скатерти, салфетки
Лаборатория специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	Практическая работа	Мультимедийное оборудование, посуда, приборы, скатерти, салфетки

4.2. Учебно-методическое обеспечение реализации программы

Рекомендуемая литература:

1. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).

2. Кучер Л.С. Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания: учебник— М. : Издательский дом «Деловая литература», 2015. — 544 с.
3. Кучер, Шкуратова, Официант-бармен. Учебное пособие для среднего профессионального образования. Издательство: Феникс, 2017 г.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 432 с.
5. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
6. Kucing.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kucing.net.