

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

профессионального модуля **ПМ. 07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ  
БЛЮД И НАПИТКОВ**

**19.01.17 Повар, кондитер**


---

*(код, наименование профессии/специальности)*

Рассмотрена и согласована методической комиссией  
пищевой промышленности и ресторанного обслуживания

Протокол № 2 от «10» сентября 2020г.

Разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии среднего профессионального образования 19.01.1. Повар, кондитер, примерной программы профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.

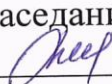
Председатель методической комиссии  
  
З. А. Шаповалова  
(подпись Ф.И.О.)

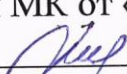
Заместитель директора по УПР  
  
Е.В. Меренкова  
(подпись Ф.И.О.)

Составители:

Шаповалова Зинаида Александровна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Полуэктова Марина Владимировна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2021 / 2022 учебный год  
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2021 г.  
Председатель МК  О.С. Журавкова

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2022 / 2023 учебный год  
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2022 г.  
Председатель МК  О.С. Журавкова

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год  
Протокол №\_\_ заседания МК от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год  
Протокол №\_\_ заседания МК от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

|   | стр. |
|---|------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ              | 4    |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ                    | 6    |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ                 | 7    |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ   | 12   |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 15   |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ.**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее-ППКРС) в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

## **1.2. Цели и задачи программы профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

### **уметь:**

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

оценивать качество готовых блюд;

### **знать:**

классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления;

правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

требования к качеству сладких блюд и напитков;  
 виды необходимого технологического оборудования и  
 производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### 1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

| № п/п | Дополнительные профессиональные компетенции | Дополнительные знания, умения | №, наименования темы | Количество часов | Обоснование включения в программу |
|-------|---|-------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------------------|
| 1.    | ПК. ....                                    | .....<br>.....                | Тема<br>.....        |                  | Требования заказчика кадров       |

### 1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –113 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 48 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 32 часа;  
 самостоятельной работы обучающихся – 16 часов;  
 учебной и производственной практики –65 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии.

| Код<br>(согласно<br>ГОС СПО<br>ЛНР) | Наименование результата обучения   |
|-------------------------------------|--|
| ПК 7.1.                             | Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда.   |
| ПК 7.2.                             | Готовить горячие напитки   |
| ПК 7.3.                             | Готовить и оформлять холодные напитки.   |
| ОК 1.                               | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   |
| ОК 2.                               | Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.   |
| ОК 3.                               | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4.                               | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.   |
| ОК 5.                               | Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 6.                               | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  |
| ОК 7.                               | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.  |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков

| Коды профессиональных компетенций | Наименование разделов профессионального модуля                        | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |  |                                 |  | Практика       |  |    |
|-----------------------------------|---|-------------|---|--|--|---------------------------------|--|----------------|--|----|
|                                   |   |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся                       |  |  | Самостоятельная работа учащихся |  | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов |    |
|                                   |   |             | Всего, часов*   | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч. курсовая работа (проект), часов | Всего, часов                    | в т.ч. курсовая работа (проект), часов |                |  |    |
| 1                                 | 2   | 3           | 4   | 5  | 6                                      | 7                               | 8                                      | 9              | 10   |    |
| ПК 7.1.                           | Раздел 1. Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд. | 32          | 22  | 6  | -                                      | 10                              |  |                |  |    |
| ПК 7.2-7.3                        | Раздел 2. Приготовление горячих и холодных напитков.                  | 15          | 9   | 2  |  | 6                               |  |                |  |    |
|                                   | Учебная практика  | 30          |   |  |  |                                 |  | 30             |  |    |
|                                   | Производственная практика   | 35          |   |  |  |                                 |  |                |  | 35 |
|                                   | Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет                    | 1           | 1   |  |  |                                 |  |                |  |    |
|                                   | <b>Всего часов:</b>   | 113         | 32  | 8  |  | 16                              |  | 30             |  | 35 |

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа учащихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)  | Объем часов |
|--|--|-------------|
| 1  | 2  | 3           |
| МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.                             |  | 32          |
| Раздел 1. Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд                     |  | 22          |
| Тема 1.1. Технология приготовления и оформления сладких блюд.                            | Содержание учебного материала  | 16          |
|  | Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения плодов, ягод, желирующих, сахаристых веществ и дополнительных ингредиентов (готовые сухие смеси промышленного производства, готовые виды теста, пищевые добавки), используемых для приготовления сладких блюд. Пищевая ценность плодов и ягод.<br>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сладким блюдам<br>Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд, мороженого. Ассортимент, особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, правила оформления и отпуска.<br>Технологический процесс приготовления и отпуска горячих сладких блюд. Ассортимент, особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, правила оформления и отпуска<br>Правила проведения бракеража готовых сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд. |             |
|  | Лабораторные работы  |             |
|  | 1. Холодные и горячие сладкие блюда.   |             |
|  | Практическое занятие   | 2           |



|   |  |    |
|---|--|----|
|   | 1. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, составление технологических карт для приготовления сладких блюд   |    |
|   | Самостоятельная работа обучающихся   |    |
|   | Тематика самостоятельной работы:<br>1. Сообщение на тему: «Приготовление сиропов, меры по сохранению витаминов, красящих и ароматических веществ»;<br>2. Сообщение на тему: «Подача свежих фруктов и ягод»;<br>3. Сообщение на тему: «Новые десерты в европейском стиле»;<br>4. Сообщение на тему: «Новые технологии приготовления сладких блюд»;<br>5. Сообщение на тему: «Горячие десерты в Европейских странах»   | 10 |
| Раздел 2. Приготовление горячих и холодных напитков.            |  | 9  |
| Тема 2.1. Технология приготовления холодных и горячих напитков. | Содержание учебного материала<br>Значение напитков в питании человека. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения чая, кофе, какао, шоколада.<br>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов (чай, кофе, какао, фрукты и ягоды, чёрный хлеб, мёд, патока, концентраты промышленного производства) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к напиткам. Технологический процесс приготовления и способы подачи холодных напитков: свежееотжатых соков, фруктово-ягодных прохладительных напитков, холодных чая и кофе, молочных коктейлей, морсов. Технологический процесс приготовления и правила отпуска национальных напитков: квас. Технологический процесс приготовления и правила подачи горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколада. Правила проведения бракеража готовых напитков. Правила сервировки стола, выбор посуды для подачи горячих и холодных напитков. | 7  |
|   | Лабораторные работы  | -  |
|   | Практическое занятие   |    |
|   | 2. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, составление технологических карт для приготовления сладких блюд   | 2  |
|   | Самостоятельная работа обучающихся   | 6  |

|   |  |    |
|---|--|----|
|   | <p>Тематика самостоятельной работы:<br/> Составить «Перечень правил подачи горячих напитков»<br/> Подготовить презентацию на тему: «Оформление холодных напитков с применением «карвинга»».<br/> Подготовить реферат на тему: «Современные холодные напитки»</p> |    |
|   | Дифференцированный зачет   | 1  |
| Учебная практика.   |  | 30 |
| <p>Виды работ:<br/> Органолептическая оценка качества продуктов необходимых для приготовления сладких блюд и напитков, а также дополнительных ингредиентов.<br/> Использование инвентаря и технологического оборудования при обработке и подготовке продуктов необходимых для приготовления сладких блюд, а также дополнительных ингредиентов.<br/> Использование инвентаря и технологического оборудования для приготовления сладких блюд и напитков.<br/> Использование различных технологий приготовления сладких блюд и напитков с учетом требований к качеству и безопасности готовой продукции.<br/> Приготовление сладких блюд и напитков.<br/> Определение органолептическим способом правильности приготовления сладких блюд и напитков.<br/> Охлаждение, замораживание, вакуумирование готовых сладких блюд и напитков.<br/> Сервировка и оформление сладких блюд и напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции.<br/> Обеспечение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении сладких блюд и напитков, предназначенных для реализации.<br/> Соблюдение температурного и временного режима при подаче напитков.</p> |  |    |
| Производственная практика   |  | 35 |
| <p>Виды работ:<br/> Приготовление, оформление и отпуск сладких блюд (холодные и горячие).<br/> Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при приготовлении холодных сладких блюд и выполнении следующих действий: при измельчении плодов ножом и в миксере, варке сахарного сиропа (средний и крепкий), варке фруктов, запекании в фольге, прогревании ягод, протирании в пюре, варке пюре, смешивании, взбивании, смешивании с одновременным взбиванием, замачивании желатина и агар-агара, желирования, разливке в формы, охлаждении, варке на водяной бане, выемке из форм, выпекании готовых видов теста, пропитывании, прослаивании, нарезке, порционировании, глазировании.<br/> Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.<br/> Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и</p>  |  |    |

|   |  |
|---|--|
| <p>методы безопасного использования их при приготовлении горячих сладких блюд и выполнении следующих действий: при прогревании, жарке основным способом, запекании, проваривании на водяной бане, разливке и раскладывании в формы, варке на пару, выпекании, запекании, выемке из форм, обмакивании, порционировании.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p> <p>Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск напитков (холодные и горячие).</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: отжимания соков, проваривания плодов и отжимок, настаивания, процеживания, обжарки хлеба в печи, варки настоев, замачивания, смешивания, порционирования.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.</p> |  |
| Тематика курсовых работ   |  |
| Обязательная аудиторная нагрузка по курсовой работе   |  |
| Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет  |  |
| Всего часов: 113/48/65  |  |

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология кулинарного производства»; лабораторий «Товароведение продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Микробиология, санитария и гигиена».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

комплект теплового и механического оборудования, инвентаря и столовой посуды;

комплект технологических карт;

комплект учебно-методической документации;

наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи блюд).

#### **Технические средства обучения:**

компьютер с лицензионным программным обеспечением

обучающие презентации,

видеофильмы.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест учебного кулинарного цеха:**

рабочие места по количеству обучающихся;

механическое оборудование;

холодильное оборудование;

электроплита;

инструменты;

стенды, комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ;

электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;

сборник учебных технологических карт в соответствии с паспортом лаборатории.

### **4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности**

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить

в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации, так и в организациях, соответствующих профилю профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков. Преподавание МДК модуля должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательного учреждения (организации) и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы калькуляции» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

**Теоретические занятия** должны проводиться в учебном кабинете технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда; лабораторные работы и учебная практика проводятся в учебном кулинарном цехе.

**Лабораторно – практические занятия** и учебная практика проводятся в учебном кулинарном цехе согласно Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии.

Текущий и промежуточный контроль обучения должен складываться из следующих компонентов:

- **текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

- **промежуточный контроль:** дифференцированный зачет.

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю

профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; рабочий разряд на 1-2 разряда выше разряда выпускаемых рабочих; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы: стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

**4.4. Информационное обеспечение обучения.** Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Богушева В. И. Б 74 Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007. — 374, [1] : илл. — (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н. А., Татарская Л. Л. Кулинария: учеб. - М.: Изд. центр «Академия», 1998. – 328 с.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. - М.: Изд. центр «Академия», 2008. -272 с.

Интернет источники:

1. <http://www.chefcompany.ru>.
2. <http://povar.ru>
3. <http://chefs.ru>
4. [http://vkusnye – idei.ru](http://vkusnye-idei.ru)
5. <http://povar.3dn.ru>
6. <http://www.povara.ru>
7. <http://otipb.ucoz.ru>
8. <http://i-povar.ru>
9. <http://prosto-povar.ru>
10. <http://fudz.ru>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| Результаты обучения   | Основные показатели оценки результатов   | Формы и методы контроля и оценки   |
|---|--|--|
| <p><b>Знать:</b></p> <p>классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления;</p> <p>правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;</p> <p>температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;</p> <p>требования к качеству сладких блюд и напитков;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> | <p>- точность и правильность приготовления холодных и горячих сладких блюд согласно требованиям технологии приготовления.</p> <p>-обоснованность выбора технологии приготовления сладких блюд и напитков;</p> <p>-соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений для приготовления сладких блюд и напитков;</p> | <p>- фронтальная проверка знаний;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- написание докладов;</p> <p>- написание рефератов;</p> <p>-контрольные работы;</p> <p>- самостоятельная работа;</p> <p>- лабораторные работы;</p> <p>Текущий и итоговый контроль по темам МДК в форме тестирования. Дифференцированный зачет по модулю.</p> |
| <p><b>Уметь:</b></p> <p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</p>  | <p>-соответствие выбора режимов приготовления холодных и горячих сладких блюд требованиям технологического процесса;</p> <p>-приготовление холодных и горячих напитков в соответствии с ученической нормой времени;</p>  | <p>- фронтальная проверка знаний;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- написание докладов;</p> <p>- написание рефератов;</p> <p>-контрольные работы;</p> <p>- самостоятельная работа;</p> <p>- лабораторные работы;</p> <p>Текущий и итоговый</p>   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</p> <p>оценивать качество готовых блюд.</p> | <p>-определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным и горячим напиткам.</p> | <p>контроль по темам МДК в форме тестирования. Дифференцированный зачет по модулю.</p> |
|---|---|--|