

Министерство образования и молодежной политики Камчатского края
Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение
«Камчатский политехнический техникум»
(КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.13 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СМЕШАННЫХ
НАПИТКОВ И КОКТЕЙЛЕЙ»
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГОПИТАНИЯ»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384.

Организация-разработчик: КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум».

Разработчик-составитель: Шостак И.Н., методист

РЕКОМЕНДОВАНО

Цикловой комиссией
технологических дисциплин
протокол № 9
от «24» сентября 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом
протокол № 7
от «25» сентября 2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	*
4	КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	*

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И КОКТЕЙЛЕЙ»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей» относится к общепрофессиональному циклу, являющемуся обязательной частью учебного цикла программы подготовки специалиста среднего звена (ППССЗ).

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины: целью освоения учебной дисциплины обучающегося является формирование знаний и умений по подготовке компонентов коктейлей и смешанных напитков и их приготовлению оформлению и подаче.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- историю развития виноделия;
- технологические особенности и химический состав виноградных вин, технологические процессы изготовления, классификацию и характеристику вин;
- историю происхождения, технологию производства, классификацию, ассортимент, органолептические показатели качества, маркировку базовых алкогольных напитков;
- технологию производства, ассортимент, органолептические показатели качества смешанных алкогольных напитков;
- историю происхождения коктейлей, ингредиенты для их приготовления, способы приготовления, гарниры и топпинги для коктейлей;
- характеристику и технологию приготовления аперитивов, диджестивов, хайболов, кулеров, десертных коктейлей, тонизирующих и прохладительных напитков, их оформление и подачу;
- технологию приготовления безалкогольных коктейлей и напитков на основе соков, витаминных напитков, напитков с яйцом, квасов, джулепов, физов, эг-ногов, компотов, киселей, ассортимент, требования к качеству, оформлению, подаче;

– технологию приготовления натуральных соков, фруктово-ягодных, овощных напитков, медовых напитков, морсов, крушонов, щербетов, лимонадов, коблеров, айс-кремов и санди, ассортимент, требования к качеству, оформлению, подаче;

– технологию приготовления, требования к качеству, оформлению, подаче горячих напитков на основе кофе, чая, какао.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– производить оценку качества ингредиентов для приготовления смешанных напитков и коктейлей по органолептическим показателям;

– производить оценку качества алкогольных ингредиентов по маркировке алкогольной продукции; производить расчеты крепости алкогольных напитков;

– составлять технико-технологические карты на коктейли и смешанные напитки;

– приготавливать гарниры и топпинги для коктейлей;

– приготавливать аперитивов, диджестивов, хайболов, кулеров, десертных коктейлей, тонизирующих и прохладительных напитков, их оформлять и подавать;

– приготавливать безалкогольные коктейли и напитки на основе соков, витаминных напитков, напитки с яйцом, квасы, джулепы, фizes, эг-ноги, компоты, кисели, приготавливать натуральные соки, фруктово-ягодные, овощные напитки, медовые напитки, морсы, крушоны, щербеты, лимонады, коблеры, айс-кремы и санди;

– уметь определять качество смешанных напитков и коктейлей органолептическим способом.

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение следующими общими профессиональными компетенциями (ОК): понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1); организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2); принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3); осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4); использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5); работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6); брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий (ОК 7); самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 8);

ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9); обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности (ОК 10).

Программа предусматривает дифференцированный подход к изучению учебной дисциплины:

- для одаренных детей,
- задания для обучающихся, испытывающих трудности в обучении и с ослабленным здоровьем.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 45 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов; самостоятельной работы обучающегося 15 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы представлены в таблице ниже.

Таблица - Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	45
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	30
теоретические занятия	12
практические занятия	18
контрольные работы, в том числе промежуточная аттестация в форме теста	2
самостоятельная работа обучающегося, в том числе	15
создание мультимедийных презентаций	2
составление технологических схем приготовления	4
составление технологических документов	6
написание рефератов	4

Тематическое планирование

Раздел 1. История происхождения и характеристика ингредиентов для смешанных напитков и коктейлей

Тема 1.1 Товароведная характеристика алкогольных напитков

Раздел 2. Технология приготовления горячих напитков и напитков на их основе

Тема 2.1 Технология приготовления горячих напитков

Раздел 3. Технология приготовления безалкогольных напитков

Тема 3.1 Технология приготовления напитков на основе фруктов, ягод

Тема 3.2 Технология приготовления напитков на основе фруктов, ягод и молока и мороженого и яичного желтка

Раздел 4. Технология приготовления алкогольных смешанных напитков и коктейлей

Тема 4.1 Технология приготовления напитков большими порциями

Тема 4.2 Технология приготовления алкогольных напитков, тонизирующих и прохладительных

Тема 4.3 Технология приготовления коктейлей-аперитивов

