

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КМТТ
 И.В. Гоголь
« 31 » 05 2018 г.



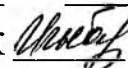
«Согласовано»
Зам. директора по УПР
 Ю.А. Юшкова
« 31 » 05 2018 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии

протокол № 10 от «31» мая 2018г

Председатель МК  Е.А. Игнатова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.01.17 Повар, кондитер.**

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум» п. Комаричи .

Разработчики:

Фаустова Е.И. –преподаватель ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум» п. Комаричи

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

© Фаустова Е.И. -преподаватель ГБПОУ КМТТ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Приготовление сладких блюд и напитков

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности НПО в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 **Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление сладких блюд и напитков**, соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар иностранной кухни и т.д. при наличии среднего (полного) общего образования или основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

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. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего 153 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 45час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 час

самостоятельной работы обучающегося – 9 часов;

учебной практики – 72 час

производственной практики-36 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление сладких блюд и напитков**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её 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.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		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 7.1-7.3	Раздел 1. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков	117	36	12		9	-	72	
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	36							36
Всего:		153	36	12	-	9	-	72	36

* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

** Производственная практика (по профилю специальности) может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 07. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков		153	
МДК 07. 01. Технология приготовления сладких блюд и напитков		45	
Тема 1.1. Приготовление сладких блюд	Содержание	10	
	1. Характерные особенности приготовления сладких блюд Классификация и ассортимент сладких блюд. Пищевая ценность. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд. Классификация сладких блюд по температуре подачи.	4	2
	2. Организация работы цехов, подбор оборудования и инвентаря для приготовления сладких блюд Подготовка рабочих мест. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении сладких блюд. Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.		2
	3. Технология приготовления и отпуск холодных сладких блюд Алгоритм приготовления фруктового ассорти, компотов, киселей. Подготовка желатина для приготовления желе. Приготовление желе. Оформление, правила проведения бракеража, отпуск. Органолептический способ определения качества продуктов при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд.		2
	4. Технология приготовления и отпуск горячих сладких блюд Особенности приготовления отдельных сладких блюд (гренок с плодами и ягодами., яблок в тесте, шарлотки. пудинга рисового, блинчиков с вареньем, каши гурьевской). Требования к качеству сладких блюд. Сроки хранения. Оформление и отпуск.		2
	Практические работы	2	
	1. Работа со сборником рецептур.		
	2. Определение количества сырья для приготовления напитков.		
	Лабораторные работы	4	
	1 Приготовление холодных сладких блюд.		
	2 Приготовление горячих сладких блюд		
Тема 1.2. Приготовление напитков	Содержание	8	
	1 Характерные особенности приготовления холодных напитков Товароведная характеристика сырья, используемого для приготовления напитков. Приготовление напитков. Оформление. Отпуск. Требования к качеству. Правила проведения бракеража.	2	2
	2 Приготовление горячих напитков Товароведная характеристика чая, кофе, какао и шоколада. Способы приготовления. Требования		2

	к качеству, температурный режим, оформление, отпуск. Правила проведения бракеража.		
	Практические работы	2	
1.	Составление алгоритмов приготовления сладких блюд		
2.	Составление технологических карт		
	Лабораторные работы	4	
1.-4	Приготовление горячих и холодных напитков.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Составление опорных конспектов по темам: «Общие требования к обработке плодов и ягод», «Требования к качеству и сроки хранения сладких блюд и напитков», «Способы приготовления чая» Составление словаря новых терминов и слов Составление технологических схем приготовления сладких блюд и напитков Составление технологических карт Работа в рабочих тетрадях Решение количественных и качественных задач Подготовка информации об использовании новых производственных технологий по обработки плодов Составление слайдовых презентаций, видеороликов по темам: «Приготовление кофе». «Приготовление какао и шоколада», «Приготовление муссов», «Приготовление самбука», «Приготовление фирменных десертов» Разработка тестовых заданий с эталоном ответа, кроссвордов, ребусов по темам: «Приготовление горячих напитков», «Приготовление сладких блюд» Составление рекламных проспектов блюд. Составление сенквеймов. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Определение требований к качеству на сладкие блюда базовых предприятий практики. 2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов по итогам их выполнения. 3. Используя периодическую печать, Интернет подготовить доклад или реферат о новых фирменных сладких блюдах шеф-поваров предприятий питания России и зарубежья. 4. Подготовка творческих проектов фирменных сладких блюд и напитков с использованием экзотических плодов и ягод. 5. Работа по написанию выпускной письменной экзаменационной работы.		9	
Учебная практика (по профилю специальности) Виды работ: - первичная обработка фруктов и ягод; - приготовление горячих сладких блюд; - подготовка желатина для приготовления желе, приготовление желе; - приготовление прохладительных фруктово-ягодных напитков; - приготовление компотов; - приготовление киселей; - приготовление чая, кофе, какао, шоколада		18	
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: - приготовление сладких блюд; - приготовление напитков.		36	

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации профессионального модуля имеется учебный кабинет «Кулинария» и кулинарная лаборатория.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Кулинарии»:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд и кондитерских изделий).

Оборудование лабораторий:

1. Кулинарной:

электроплиты, шкафы жарочные электрические, фритюрница электрическая, весы, производственные столы, моечные ванны, доски разделочные для готовой продукции, ножи поварские для готовой продукции, карбовочный нож, фигурная выемка для шариков, фигурная выемка для спирали, нож для гофрирования, выемка округлая, бачок для сбора отходов, кастрюли емкостью 1-3 л, веселка деревянная, сито, венчики, протирачные машины, сковороды чугунные, сковороды порционные, лопатки металлические, противни, разливная ложка емкость 50-100мл, сервировочные тарелки, мелкие столовые тарелки, глубокие и мелкие десертные тарелки, креманки, вазы для фруктов, чайные и кофейные пары, стаканы, десертные, фруктовые приборы, вилки столовые, ножи столовые, соусники емкостью 50-100 мл, порционные сковороды, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебники

Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и допол. - М.: «Академия», 2018.

Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 5-е изд., стер. - М.: «Академия», 2007.

Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. - 9-е изд., стер. - М.: Академия, 2017.

Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А.Кравцова; под ред. М.А. Николаевой.- М.: Деловая литература, 2008.

Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина.- 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2018.

Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. - М: Академия, 2018.

Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования / В.В Усов. - 8-е изд., стер. - М.: «Академия», 2010.

2. Справочники:

Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова. - 3-е изд., изм.и доп. - М. : ПрофиКС, 2008.

Дополнительные источники:

1. Учебники и учебные пособия:

Андросов, В.П. Производственное обучение профессии "Повар": В 4 ч. учебное пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко - 4-е изд., стер. - М.: «Академия», 2007.

Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М Голованов. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2010.

Усов, В.В. Основы кулинарного мастерства: учебное пособие для средн. проф. образования / В.В Усов. - М.: «Академия», 2007.

Усов, В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для средн. проф. образования / В.В Усов. - М.: «Академия», 2008.

Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. - 3-е изд., испр. - М. : Академия, 2007.

Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для образоват. учреждений нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2010.

Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. - М.: Щит, 2003.

Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь. - М.: Центрполиграф, 1999.

2. Отечественные журналы:

«Питание и общество»
«Шеф Арт»
«Шеф Ресторатор»
«Еда»
«Кулинар»
«Гастроном»

3. Интернет ресурсы

Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/ <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

Главный портал индустрии гостеприимства и питания/
<http://www.horeca.ru/>

Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>

Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание /
www.edu.ru – Режим доступа:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): преподаватель имеет высшее профессиональное образование, высшую квалификационную категорию, соответствующую профилю модуля «Приготовление сладких блюд и напитков» и профессии «Технология приготовления пищи».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «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».

Мастера: имеющий начальное профессиональное образование, первую квалификационную категорию, 5 квалификационный разряд с, прошедший обязательную стажировку в профильных предприятиях в 2010 году.

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	- определение органолептическим способом качества продуктов при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; - соблюдение технологических требований и санитарных норм, безопасных условий труда при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; - обоснование выбора оформления простых холодных и горячих сладких блюд; - соблюдение правил составления НТД (нормативно-технологической документации)	<i>Текущий контроль в форме:</i> -защиты практических и лабораторных работ; - оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирования по теме МДК <i>Зачет по учебной и производственной практике</i> <i>Комплексный зачет по модулям № 6, 7</i>
Готовить простые горячие напитки	- соблюдение технологических требований при приготовлении простых горячих напитков; - соблюдение санитарных норм, безопасных условий труда при приготовлении простых горячих напитков; - демонстрация проведения бракеража готовых простых горячих напитков; - соблюдение правил составления НТД (нормативно-технологической документации)	<i>Текущий контроль в форме:</i> -защиты практических и лабораторных работ; - оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирования по теме МДК <i>Зачет по учебной и производственной практике</i> <i>Комплексный зачет по модулям № 6, 7</i>

Готовить и оформлять простые холодные напитки	- соблюдение технологических требований при приготовлении простых холодных напитков; - обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, соблюдение правил их безопасного использования для приготовления простых холодных напитков; - определение органолептическим способом качества простых холодных напитков; - демонстрация проведения бракеража готовых простых холодных напитков; - выполнение оформления готовых простых холодных напитков; - соблюдение правил составления НТД (нормативно-технологической документации)	<i>Текущий контроль в форме:</i> - защиты практических и лабораторных работ; - оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирования по теме МДК <i>Зачет по учебной и производственной практике</i> <i>Комплексный зачет по модулям № 6, 7</i>
---	---	---

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 компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей профессии	<i>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ в рамках учебной и производственной практик</i>
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной	– демонстрация способностей к анализу, контролю и оценки рабочих ситуаций; – самоанализ и коррекция результатов собственной работы	

деятельности, нести ответственность за результаты своей работы		
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– нахождение и использование информации из различных источников для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	– демонстрация готовности производственных помещений к работе в период прохождения учебной и производственной практики; – наличие положительных отзывов по итогам производственной практики	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знания (для юношей)	– демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	