МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Амвросиевский профессиональный лицей»

СОГЛАСОВАНО	**УТВЕРЖДАЮ**
Заместитель директора по УПР	Директор ГПОУ «Амвросиевский ПЛ»
_____ Баглай Л.Г.	_____ Сысенко А.М.
«29» 08 2019 г.	«28» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ»

по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Амвросиевка
2019

ОДОБРЕНА
методической комиссией по подготовке работников профессионального цикла пищевой промышленности и сферы обслуживания
Протокол №_1__
от «_29_»___08___2019___г.
Председатель методической комиссии
_____ /Т.Н.Петунина/

РАЗРАБОТАНА
на основе государственного образовательного стандарта по профессии (специальности) среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер

Заместитель директора по УПР
_____ /Л.Г.Баглай /

Составители:
Петунина Т.Н. – преподаватель профессионального цикла, высшей квалификационной категории ГПОУ «Амвросиевский профессиональный лицей»

Лазебник Н.В. – мастер производственного обучения ГПОУ «Амвросиевский профессиональный лицей»

Рецензенты:
Заверуха Н. В. – преподаватель профессионального цикла первой категории, ГПОУ "Шахтёрский профессиональный лицей сферы услуг"

Рабочая программа переутверждена на 20__ /20__ учебный год
Протокол № ___ заседания МК от «____»_____20 __ учебный год
В программу внесены дополнения и изменения
(см. Приложение ____, стр.____)
Председатель МК _____ _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **4**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **5**

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **6**

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **8**

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) **11**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление сладких блюд и напитков

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы СПО профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление сладких блюд и напитков** соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые холодные, горячие и сладкие блюда
2. Готовить простые горячие напитки
3. Готовить и оформлять простые холодные напитки

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области пищевой промышленности при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

всего – 196 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 31часов;

самостоятельной работы обучающегося – 15 часов;

учебной практики – 42 часов.

производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы 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, горячие и 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 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-комуникационные 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

Коды профессиональных компетенций	**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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
ПМ 0.7	**Приготовление сладких блюд и напитков**	**196**	**31**	**6**	**15**		
	Учебная практика часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)*					**42**	**108**
	Всего:	***196***	***31***		***15***	***42***	***108***

* Раздел профессионального модуля – часть 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 отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля
ПМ 07 «Приготовление сладких блюд и напитков»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ 07	**Приготовление сладких блюд и напитков**		**196**	
МДК.07.01.	**Технология приготовления сладких блюд и напитков**		**31**	
Тема 07.01.1 Характеристика и технология приготовления сладких блюд	**Содержание**		**17**	
	1	Значение сладких блюд в питании	1	
	2	Характеристика натуральных свежих фруктов и ягод	1	2
	3	Классификация сладких блюд, их ассортимент	1	
	4	Сладкие блюда из натуральных свежих фруктов и ягод	1	
	5	Приготовление компотов.и других напитков из фруктов	1	
	6	Желированные блюда. Приготовление киселей, муссов, самбуков	1	
	7	Горячие сладкие блюда	1	
	8	Русские национальные блюда и напитки. Старинные рецепты	1	
	9	Сладкие блюда европейской кухни: панакота, тирамису и др.	1	
	10	Требования к качеству сладких блюд и сроки хранения.	1	
	11	Технологические карты для сладких блюд	1	
	12-17	**ЛПЗ** Приготовление желированых сладких блюд Приготовление компотов и других холодных напитков	6	
Тема 07.01.2 Характеристика и технология приготовления горячих напитков	**Содержание**		**13**	
	18	Пищевая ценность чая, его производство, виды, характеристика.	1	
	19	Технология приготовления и виды подачи чая	1	
	20	Особенности приготовления чая в национальных кухнях	1	
	21	Пищевая ценность кофе, его производство, виды.	1	
	22	Технология приготовления кофе и виды подачи кофе	1	
	23	Пищевая ценность какао, шоколада.	1	

	24	Знакомство с баристой	1	
	25	Столовая посуда и приборы для подачи сладких блюд и напитков	1	
	26	Сервировка чайного и кофейного стола	1	
	27-30	**ЛПЗ** Технология приготовления чая и кофе, способы их подачи	4	
	31	**Контрольный опрос «Приготовление сладких блюд и напитков»**	**1**	
	Экзамен			
	Самостоятельные работы 1. Написание рефератов по темам: - Обработка фруктов и ягод: свежих, сухих и консервированных. - Подготовка дополнительных компонентов для приготовления сладких блюд и напитков. - Приготовление компотов - Приготовление киселей - Приготовление желе - Приготовление муссов и самбуков 2. Самостоятельное изучение рецептур и составление технологических карт для сладких блюд и напитков 3. Выполнение творческих заданий по оформлению сладких блюд		**15**	
УП 07. **Учебная практика**	**Содержание**		**42**	
	1	Приготовление сладких блюд и горячих напитков	6	2
	2	Приготовление компотов	6	
	3	Приготовление желированных блюд, кисели, желе, муссы, самбуки, крема.	6	
	4	Приготовление горячих сладких блюд. Пудинги, десерты, шарлотка с яблоками.	12	
	5	Приготовление кофе, какао, шоколад, чая.	6	
	6	Приготовление холодных напитков, квас Айс-крим, фраппе.	6	
		Дифференцированный зачет		
ПП 07.		**Содержание**	**108**	

Производственная практика		**Виды работ:** - Ознакомление с основными и дополнительными ингредиентами, применяемыми для приготовления сладких блюд и напитков, с требованиями к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; - Подготовка рабочего места, подбор посуды, инвентаря, инструментов для обработки сырья и приготовления готовых сладких блюд и напитков; - Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков; - Выполнение технологических операций по подготовке сырья и приготовлению сладких блюди напитков; - Соблюдение санитарных требований при выполнении технологических операций; - Проведение бракеража готовых сладких блюд и напитков; - Организация правильного хранения готовых сладких блюд и напитков; - Оформление и подача готовых блюд в соответствии с правилами; - Эксплуатация механического и теплового оборудования. Дифференцированный зачет		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

кабинетов

- по поварскому делу;

мастерских

- Учебная лаборатория;

Технические средства обучения: АРМ преподавателя

- мультимедийной оборудование (экран, проектор, ПК);
- программное обеспечение профессионального назначения;

Оборудование и рабочие места в поварской мастерской:

- рабочие места по количеству обучающихся: производственные столы;
- оборудование необходимое для работы: мясорубка, пароварка, электрические плиты, жарочный шкаф, миксер, ломтерезка ;
- кухонный инвентарь;
- набор инструкционных карт;
- плакаты « Тепловая обработка», «Формы нарезки» ;

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Наименование рабочего места	Оборудование	Инструмент, оснащение, приспособления
Учебная лаборатория	Производственные столы, спец. оборудование,	Кулинарный инвентарь

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кулинария «Повар Кондитер»: учеб, пособие/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – Издательский центр «Академия» 2006 – 328с.
2. Кулинарная характеристика блюд: учеб, пособие/ С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. – Издательский центр «Академия», 2006. – 192с.
3. Кулинария: учеб. пособие/ Т.А. Качурина. - : издательский центр «Академия», 2007-272с.
4. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Е.В. Данилевская. – М : Гамма Пресс 2000, 2002. – 832с.
5. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.П. Золин.- М, : ИРПО; Издательский центр « Академия» 1998.-256с.

Дополнительные источники:

1. Как украсить блюда: Ю. С. Усов, Е. А. Юхнина/ учебник-М: Издательство Эксмо, 2006.- 120с.
2. Кулинария: В.И. Ермакова/ учебник – М.: Просвещение, 1993.-192с.
3. Клинария: Т.А. Качурина/ рабочая тетрадь-М.: Издательский центр «Академия» 2007.- 160с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин, «Охрана труда», «Техническое оснащение и организация рабочего места», « Основы калькуляции и учета», « Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»,
«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», производственное обучение технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели дисциплин « Техническое оснащение и организация рабочего места», « Основы калькуляции и учета», « Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», « Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров».

Мастера производственного обучения наличие 4–5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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, горячие и сладкие блюда	– изложение правил первичной обработки продуктов;	– тестирование – экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике
Готовить простые горячие напитки	– соблюдение техники безопасности при работе с электрооборудованием; – правильность выполнения операций;	– тестирование – зачеты по темам на занятиях учебной практики
Готовить и оформлять простые холодные напитки	– изложение правил эстетического вкуса; – соблюдение правил приготовления блюд;	– зачеты по темам на занятиях учебной практики

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.	– Наличие положительных отзывов от мастера производственного обучения – демонстрация интереса к будущей профессии – активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;	– Наблюдение и оценка мастера производственного обучения на практических и лабораторных занятиях при выполнении квалификационных работ, при выполнении практических заданий во время учебной и производственной практики. – Профориентационное тестирование
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	– грамотное составление плана лабораторно-практической работы; – демонстрация правильной последовательности выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;	– соответствие нормативам и последовательности выполнения тех или иных видов работ – экспертная оценка выполнения лабораторно-практической работы
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	– Наблюдение и оценка мастера производственного обучения на практических и лабораторных занятиях при выполнении квалификационных работ, при выполнении практических заданий во время учебной и производственной практики.
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Тестирование Проверка практических навыков