

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Хакасия
«Саяногорский политехнический техникум»
(ГАПОУ РХ СПТ)



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
Н.Н. Каркавина
приказ № 148-О от «01» сентября 2018г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

по профессии среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер

Программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии
19.01.17. Повар, кондитер

Разработчики:

Макаренко А.Р, Щербакова В.А - мастера производственного обучения

РАССМОТРЕНО

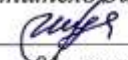
*на заседании предметно-цикловой комиссии
экономических дисциплин, торговли и
общественного питания*

Протокол № 1 от «30» августа 2018г.

Председатель ПЦК  Коваленко Н.Н.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР

* Шуляк Л.Ф.
«01» сентября 2018г.*

СОДЕРЖАНИЕ	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07.Приготовление сладких блюд и напитков

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17. Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление сладких блюд и напитков.

Программа профессионального модуля используется в профессиональном образовании в области подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17. Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

подготовки 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;
выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

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;
правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
температурный режим хранения сладких блюд и напитков;
требования к качеству сладких блюд и напитков;
способы сервировки и варианты оформления;
температуру подачи сладких блюд и напитков;
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 164 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 56 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 37 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 19 часов;

учебной и производственной практики 108 (24/84) часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **технология приготовления 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 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
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	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
ПК 7.1 – 7.3	МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков.	56	37	18	19	-	-
	Практика	108	-	-	-	24	84
	Всего	164	37	18	19	24	84

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 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,	Объем часов	Тип урока	Литература	ТСО Наглядные пособия	Срок и выполнения	
МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.				НА.Анфимова Л.Л.Татарская			
Тема 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд. (20 ч)	Содержание	20					
	в том числе практических работ.	10					
	1	Значение сладких блюд в питании, классификация.	2/2	Комбинированный	[1] стр.271	Плакат, иллюстрация	
	ВСП	Сообщение: подбор материала по теме «корзина ягод»	1/1				
	2	Свежие фрукты и ягоды, натуральные, виды, требования к качеству.	2/4	Комбинированный	[1] стр.272-273	Плакат, иллюстрации	
	ВСП	Оформление сообщения по теме: «корзина ягод»	1/2				
	3	Компоты, кисель. Виды, технология приготовления, требования к качеству.	2/6	Комбинированный	[1] стр. 273-279	Сборник рецептов	
	ВСП	Сообщение «корзина ягод» оформление работы	1/3				
	4	Желе, мусс, крем, технология приготовления.	2/8	Комбинированный	[1] стр.280-283	Сборник рецептов.	
	ВСП	Сообщение «Как украсить десерт»	1/4				
	5	Суфле, Пудинги. Рецептура, технология приготовления.	2/10	Комбинированный	[1] стр.284-	Сборник рецептов	
ВСП	Учить технологию пудинга рисового	1/5					
	Практические занятия	10					

	6	Приготовление компота из свежих яблок и быстрозамороженных ягод. Подача, качество.	2/12	Практический урок	Сборник рецептов	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
	ВСП	Составить схему приготовления компот из сухофруктов	1/6				
	7	Компот из сухофруктов. Приготовление, подача.	2/14	Практический урок	Сборник рецептов	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
	ВСП	Составление бракеражной таблицы компота из сухофруктов	1/7				
	8	Приготовление киселей: жидкий, густой, подача.	2/16	Практический урок	Сборник рецептов	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
	ВСП	Составление бракеражной таблицы киселей	1/8				
	9	Приготовление желе из свежих ягод подача, качество.	2/18	Практический урок	Сборник рецептов	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
	ВСП	Составление технологической схемы приготовления мусса	1/9				
	10	Приготовление мусса. Подача, качество	2/20	Практический урок	Сборник рецептов	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
	ВСП	Составить таблицу требования к качества железированных блюд	1/10				
Тема 2. Приготовление простых холодных и горячих напитков. (17 ч)	Содержание		17				
	в том числе практических работ		9				
	11	Чай, кофе Виды, пищевая ценность технология приготовления.	2/22	комбинированный	[1] срт.290-291 [1] стр. 291-293	Плакат	
	ВСП	Повторение пройденного материала	1/11				
	12	Какао, шоколад, пищевая ценность, технология приготовления.	2/24	Комбинированный	[1] стр. 292-293	Сборник Рецептур.	
	ВСП	Составить таблицу требования к качеству какао, шоколада	1/12				
	13	Напиток лимонный, апельсиновый. Отпуск, качество, температура подачи	2/26	Практический урок	Сборник Рецептур	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
ВСП	Составление бракеражной таблицы	1/13					

		напитка яблочного					
14		Фруктово-ягодные прохладительные напитки, технология, требования к качеству холодных напитков.	2/28	Комбинированный	[1] стр. 293-294	сборник рецептов	
ВСП		последовательность выполнения технологических операций приготовления напитков	1/14				
		Практические занятия	6				
15		Приготовление чая, какао. Отпуск, качество, температура подачи.	2/30	Практический урок	Сборник рецептов	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
ВСП		Составление бракеражной таблицы кофе в глянсе	1/15				
16		Напиток лимонный, апельсиновый. Отпуск, качество, температура подачи	2/32	Практический урок	Сборник Рецептур	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
ВСП		Составление бракеражной таблицы напитка лимонного	1/16				
17		Оформление подача холодных напитков.	2/36	комбинированный	Сборник рецептов	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
ВСП		Составление бракеражной таблицы кампота	1/17				
18		Зачетная работа	1/37				
		Учебная практика	24				
		Производственная практика	84				

Практика (виды работ):

Учебная практика	24 часа
Натуральны плоды и ягоды, приготовление компотов	6
Приготовление железированных блюд: желе, мусс	6
Приготовление горячих сладких блюд	6
Приготовление горячих напитков	6
Производственная практика	84 часа
Ознакомление с цехом. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте.	6
Приготовление компотов	8
Приготовление киселей	8
Желированные блюда	8
Натуральны плоды и ягоды, приготовление компотов	8
Приготовление железированных блюд: желе, мусс	8
Приготовление горячих сладких блюд	8
Приготовление горячих сладких блюд	8
Приготовление горячих напитков	8
Приготовление горячих напитков	8
Приготовление холодных напитков и сладких блюд	6
Всего	108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации профессионального модуля необходимо наличие учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства» и лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект посуды, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, презентации по технологии приготовления блюд из овощей и грибов).

Оборудование лаборатории:

- рабочее место повара, для каждого обучающегося;
- контрольно-измерительные инструменты;
- ручной инструмент (ножи поварской тройки, желобковые ножи, ножи для фигурной нарезки овощей);
- плита электрическая, жарочный шкаф, холодильник;
- комплект учебно-методической документации.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» учебник для НПО/ Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова- М. ПрофОбрИздат 2002,- 299 с.
2. Золин, В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» учебник для НПО 2-е изд, Стереотип - М: ИРПО; Изд, центр «Академия» 2000.- 256 с.
3. Матюхина, З.П. «Товароведение пищевых продуктов» - М. ПрофОбрИздат 2002г.
5. Радченко Л.А «Организация производства на предприятиях общественного питания», учебник для учреждений среднего профессионального образования, изд-8-е, Ростов на Дону «Феникс» 2008- 373 с СПО

Дополнительная литература

1. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (нормативная документация для ПОП): М., «Дело и Сервис», 1998 г.-864 с.

Официальные и профессиональные сайты:

//www.pedsovet.ru; [http //www.it_n.ru](http://www.it_n.ru) (сайт творческих учителей);
[http //www.cluber.ru](http://www.cluber.ru); [http //www.bar10.ru](http://www.bar10.ru); [restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru); [http //www.COOKCHAMP.ru](http://www.COOKCHAMP.ru) (сайт соревнований);

4.3. Общие требования к организации образовательного процесс

Содержание рабочей программы данного модуля определено конкретным видом профессиональной деятельности, к которому готовится выпускник и разработано совместно с работодателями.

В целях реализации компетентностного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для активизации познавательной деятельности программа предусматривает применение различных методов современного обучения, широкое использование наглядных пособий и технических средств обучения. При выполнении внеаудиторной самостоятельной работы для обучающихся проводятся консультации. При выполнении заданий обучающиеся пользуются учебной и справочной литературой, указанной в программе.

Учебная практика организуется в мастерских образовательного учреждения и распределена на всё время изучения модуля. Производственная практика, реализуется концентрировано после изучения междисциплинарного курса МДК 07.01.Технология приготовления сладких блюд и напитков.

Производственная практика организована на рабочих местах в предприятиях общественного питания города.

Контроль знаний и умений проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся проводится в форме тестовых заданий, отчётов по лабораторным работам, контрольным работам, отчетам по практике.

Итоговая аттестация обучающихся по изучению профессионального модуля – квалификационный экзамен.

В процессе освоения модуля созданы условия для формирования устойчивого интереса к профессии, воспитания ответственности, аккуратности, рациональности; развития внимания, технического мышления.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров - высшее или среднее техническое профессиональное образование.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: высшее профессиональное или среднее профессиональное образование по направлению подготовки и иметь на 1 разряд по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Педагогические кадры должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07.Приготовление сладких блюд и напитков

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	Определение качества продуктов органолептическим способом;	Наблюдение за выполнением практических работ на основании оценочного листа согласно профессиональных компетенций.
	Обоснование выбора инвентаря и оборудования;	
	Умение организовать рабочее место	
	Демонстрация приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд.	
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.	Выполнение подготовки сырья и определение его качества.	Бракеражная оценка блюд согласно технологическим требованиям.
	Умение подобрать инвентарь и оборудование.	
	Умение организовать рабочее место.	Экспертная оценка на практических занятиях и в процессе учебной и производственной практики.
	Использование различных технологий приготовления и оформления простых горячих напитков.	
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	Умение пользоваться документацией.	Хронометраж времени затрачиваемого на приготовление полуфабрикатов.
	Определение качества готовых сладких блюд и напитков в соответствии технологическим требованиям.	Тестирование.
	.Соблюдение строгих санитарных норм и правил.	
	Соблюдение правил по охране труда и технике безопасности при выполнении работ в холодном и горячем цехе.	Хронометраж времени затрачиваемого на приготовление блюд.
		Практический экзамен.
		Устный экзамен.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся сформированные профессиональные и общие компетенции, умения и навыки.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие в конкурсах профессионального мастерства.	Собеседование с обучающимися. Наблюдения.
	Участие в рамках предметной недели и НПК	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
	Активное посещение учебных занятий, консультаций и практики.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Демонстрация навыков самостоятельной познавательной деятельности.	Наблюдение Записи в учебном журнале.
	Демонстрация навыков самостоятельной практической работы.	Экспертная оценка.
	- умения видеть проблему и наметить пути её решения.	Выполнение практических заданий
	- демонстрация навыков творческого мышления рациональности планирования и организации деятельности по приготовлению сладких блюд и напитков.	
Обоснованность выбора способа действия в производственной ситуации.		
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Умения наблюдать и анализировать, выделять существенные признаки и на их основе делать выводы при выполнении учебных и производственных заданий при приготовлении сладких блюд и напитков.	Экспертная оценка. Наблюдение на практических занятиях. Собеседование с работодателями.
	Демонстрация навыков самостоятельного качественного исследования проблемы, пути ее решения.	Отчётов о прохождении производственной практики. Защита исследовательских работ.
	Определение оценки качества проделанной работы.	

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Уровень знаний учащихся для формирования ПК 7.	Опрос.
	Демонстрация способностей формулировать и решать различные проблемы в повседневной жизни.	Тестирование. Наблюдение на практических и лабораторных занятиях.
	Умения использовать различные источники информации.	Экспертная оценка.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оформление документации с использованием информационных технологий.	Наблюдение на практических занятиях.
	Создание презентаций, оформление рефератов, поиск информации в интернет ресурсах.	Оценка качества оформления самостоятельных работ
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Умение работать в команде.	Наблюдение.
	Демонстрация коммуникативных навыков и умений преодолевать трудности.	Экспертная оценка социальной активности.
	Владение этическими нормами в процессе общения с преподавателями и обучающимися.	Собеседование с работодателями.
	Соблюдение санитарных норм и правил.	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Проявление чувств гражданственности, патриотизма, любви к Родине.	Наблюдение. Отчётные документы.
	Своевременное получение приписного свидетельства;	
	Участие в учебных сборах и военно-патриотических мероприятиях.	