

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Хакасия
«Саяногорский политехнический техникум»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ


ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков
по профессии среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер

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

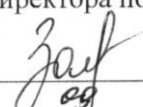
Разработчик:

Макаренко Анжела Рамилевна - мастер производственного обучения

Рассмотрена на заседании
Предметно-цикловой комиссии
торговли и общественного питания

Председатель ПЦК 
« 28 » 09 20 15 г

Утверждена:
Заместитель директора по УР

Золотых В.А. 
« 28 » 09 20 15 г

СОДЕРЖАНИЕ			стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	ПРОГРАММЫ	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 примерной 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 широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании в области подготовки специалистов по профессии 19.01.17 Повар, кондитер при наличии основного (общего), так и среднего (полного) 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 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. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего – 114 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: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

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.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.07

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

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] срт.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 рецептур	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
ВСП		Составить схему приготовления компот из сухофруктов	1/6				
7		Компот из сухофруктов. Приготовление, подача.	2/14	Практический урок	Сборник рецептур	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
ВСП		Составление бракеражной таблицы компота из сухофруктов	1/7				
8		Приготовление киселей: жидкий, густой, подача.	2/16	Практический урок	Сборник рецептур	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
ВСП		Составление бракеражной таблицы киселей	1/8				
9		Приготовление желе из свежих ягод подача, качество.	2/18	Практический урок	Сборник рецептур	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
ВСП		Составление технологической схемы приготовления мусса	1/9				
10		Приготовление мусса. Подача, качество	2/20	Практический урок	Сборник рецептур	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] стр.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 напитка яблочного	1/13				
	14	Плодоваягодные 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				

Учебная практика

№	Виды работ	Кол. часов
1	Натуральные плоды и ягоды, приготовление компотов.	
2	Приготовление железированных блюд.	
3	Приготовление плодовоягодных холодных напитков	
	Всего	24

Производственная практика

№	Виды работ	Кол. часов
1	Ознакомление с холодным цехом, ТБ и ОТ Работа со сборником рецептур.	
2	Приготовление компотов: из свежих ягод	
3	Приготовление компотов: из сухофруктов	
4	Приготовление киселей: жидкий, густой	
5	Приготовление желе из свежих ягод	
6	Приготовление мусса, самбука	
7	Горячие сладкие блюда: яблоки в тесте, шарлотка	
8	Горячие сладкие блюда: пудинги	
9	Приготовление крема	
10	Холодные сладкие блюда	
11	Горячие напитки: чай, какао	
12	Горячие напитки: кофе	
13	Холодные напитки: плодовоягодные прохладительные напитки	
	Всего	84

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы требует наличия учебного кабинета 1. Технологии кулинарного и кондитерского производства; кулинарно-кондитерский цех 1.

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства:

- ученические столы,
- ученические стулья (посадочные места по количеству обучающихся),
- рабочее место преподавателя,
- комплект учебно-наглядных пособий по профессии «Повар. кондитер»,
- комплект УМК.

Оборудование рабочих мест Учебного кулинарно-кондитерского цеха:

- - комплект посуды, инструментов, приспособлений;
- - комплект бланков технологической документации;
- - комплект учебно-методической документации;
- - наглядные пособия (плакаты, схемы, презентации по технологии приготовления блюд из рыбы).
- контрольно-измерительные инструменты(весы циферблатные, весы электронные)
- ручной инструмент (ножи, выемки, формы, миксер, доски разделочные)
- жарочный шкаф,
- плита электрическая
- холодильник

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1 Основные источники:

Учебники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н. А Анфимова, Л. Л Татарская. – 3-еизд., стер. – М.: Издательский центр Академия, 2005. – 328 с.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. Для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; изд. Центр Академия, 2000. – 256 с.
3. Казакова З. А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. Учебник для технол. отделений техникумов. Изд. 2-е, перераб. И доп. М., Экономика, 1978 г. 245 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002 г. – 272 с. [1] л. цв. ил.
5. Отосина В.Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров / Серия «Учебники и учебные пособия». – Ростов н/Д.; Феникс, 2003. – 288 с.
6. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Изд. 7-е, доп. перераб. – Ростов н/Д : Феникс, 2007.- 373, [1] с. – (СПО).
7. Шестакова Т. И.. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно – практическое пособие. Ростов н/Д: изд-во Феникс. – 2004. 384 с. Серия (НПО).

4.2.2Дополнительная литература

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.:, ООО Издательство Арий, М.: ИКТЦ Лада, 2008. 608 с.: ил
9. Скуригин И.М, Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник. – М: ДеЛи принт, 2008. – 276 с.

4.2.3Официальные и профессиональные сайты:

федеральный институт [http //www.INTUIT.ru](http://www.INTUIT.ru);
[http //www.ipk.Khakas.ru](http://www.ipk.Khakas.ru);
[http //www.pedsovet.ru](http://www.pedsovet.ru);
[http //www.it_n.ru](http://www.it_n.ru) (сайт творческих учителей);
[http //www.campus.ru](http://www.campus.ru);
[http //www.otdel_po_ipk@mail.ru](http://www.otdel_po_ipk@mail.ru) (сайт института повышения квалификации);
[restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru); [http //www.COOKCHAMP.ru](http://www.COOKCHAMP.ru) (сайт соревнований);
[http //www.cook@pir.ru](http://www.cook@pir.ru);
[http //www.culinar@pir.ru](http://www.culinar@pir.ru);
[http //www.rp@pir.ru](http://www.rp@pir.ru);

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 и интерактивных 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 работе над темами самостоятельной подготовки обучающимся оказываются консультации. При выполнении заданий обучающиеся должны пользоваться 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.

– Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю профессии) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

– Производственная практика организована на рабочих местах в предприятиях общественного питания работодателя.

– 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.

– Итоговая аттестация обучающихся по изучению профессионального модуля – экзамен комплексный.

– В процессе освоения модуля программа предполагает создание условий 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, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее или среднее техническое профессиональное образование.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав: высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки;

- мастера: 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 (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

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. ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные 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.	
	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.	Хронометраж времени затрачиваемого на приготовление блюд.
	Соблюдение правил по охране труда и технике безопасности при выполнении работ в холодном и горячем цехе.	Практический экзамен. Устный экзамен.

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
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	Уровень знаний учащихся для формирования ПК 7.	Опрос.

для эффективного выполнения профессиональных задач.	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.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Умение организовать рабочие места, организацию труда с соблюдением техники безопасности при приготовлении простых сладких блюд и напитков.	Экспертная оценка.
	Соблюдение санитарных норм и правил.	Наблюдении.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Проявление чувств гражданственности, патриотизма, любви к Родине.	Наблюдение.
	Своевременное получение приписного свидетельства;	Отчётные документы.
	Участие в учебных сборах и военно-патриотических мероприятиях.	