

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакским филиалом
А.Н. Загорюлькин
«20» 06 2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

На базе среднего общего образования

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии
профессиональной подготовки
Протокол № 10 от «20» 06 2016 г.
Председатель МК
Э.М. Аблямитова Э.М. Аблямитова

Судак
2016

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер от 02.08.2013 №798 (ред. от 09.04.2015), профессионального стандарта «Повар» от 08.09. 2015 №610 Н

Организация разработчик:

Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Загорулькин Александр Николаевич – кандидат экономических наук

Филонидова Елена Анатольевна - методист, преподаватель

Аблямитова Эльвира Мемедовна – преподаватель высшей категории

Кононенко Валентина Алексеевна – мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер в составе укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

5.2.7. Приготовление сладких блюд и напитков

и 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 горячие напитки;

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 – **108** часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося– **54** часов, включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– **36** часов;
 - самостоятельной работы обучающегося– **18** часов;
- учебной и производственной практики – **54** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: 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 выбранной 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.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (дню 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
ПК 7.1- ПК 7.3	Раздел 1 Приготовление сладких блюд и напитков.	72	36	26	18	18	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная практика))	36					36
	<i>Всего:</i>	108	36	26	18	18	36

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 работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Приготовления сладких блюд и напитков		108	
МДК 07. Технология приготовления сладких блюд и напитков		36	
Тема 1.1. Технология приготовления сладких блюд.	Лекция	8	
	1. Приготовление сладких блюд. Значение сладких блюд в питании их пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Требования к качеству сладких блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд. Правила проведение бракеража.	2	2

		<p>Холодные сладкие блюда. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения, температура подачи сладких блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря правила их безопасного использования.</p>	4	
		<p>Горячие сладкие блюда. Технология приготовления, отпуск, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления блюд. Ознакомление со сложными фирменными и национальными видами сладких блюд .. Температурный режим хранения сладких блюд. Упаковка готовых блюд на вынос Виды необходимого технологического оборудования и инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	2	
		Практическое занятие №1	2	
	1.	Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторной работы)		
		Лабораторная работа №1	6	

	1.	Приготовление и подача холодных сладких блюд.		
	Практическое занятие №2		2	
	1.	Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторной работы)		
	Лабораторная работа №2		4	
	1.	Приготовление горячих сладких блюд.		
Тема 1.2. Технология приготовления напитков.	Лекция		2	
	1.	Приготовление напитков. Классификация и ассортимент, пищевая ценность напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении напитков Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении напитков. Температурный режим хранения напитков, температура подачи. Требование к качеству. Правила проведения бракеража. Оформление и правила подачи напитков. Ознакомление со сложными фирменными и национальными видами напитков. Виды необходимого технологического		2

		оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	Практическое занятие №3		2	
	1.	Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторной работы)		
	Лабораторная работа №3		4	
		Приготовление горячих напитков		
	Практическое занятие №4		2	
	1.	Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторной работы)		
	Лабораторная работа №4			
	1	Приготовление и подача холодных напитков.	4	

<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Составление опорных конспектов Составление словаря новых терминов и слов, Составление технологических схем приготовления холодных сладких блюд . Составление технологических карт горячих сладких блюд. Работа в рабочих тетрадях. Решение количественных и качественных задач Подготовка информации об использовании новых производственных технологий по обработки плодов. Составление технологических схем и карт на блюда. Новые рецепты приготовления сладких блюд.</p>	18	
<p>Тематика домашних заданий «Общие требования к обработке плодов и ягод», «Требования к качеству и сроки хранения сладких блюд и напитков» «Способы приготовления чая» Составление технологических схем и карт на блюда: Кисели, желе, пудинг сухарный, гренки с плодами и ягодами, яблоки запеченные, жареные в тесте, чай, кофе, какао, шоколад.</p>		
<p>Учебная практика Виды работ 1. Организация рабочего места. Выбор инвентаря. 2. Подготовка сырья для дальнейшего использования. 3. Приготовление компотов. 4. Приготовление желированных сладких блюд. 5. Приготовление горячих сладких блюд. 6. Приготовление простых горячих и холодных напитков. Оформление, подача.</p>	18	
<p>Производственная практика</p>		

Виды работ 1. Организация рабочего места. 2. Выбор и подготовка продуктов для приготовления сладких блюд и напитков. 3. Приготовление, оформление и подача сладких блюд. 4. Приготовление, оформление и подача напитков.	36	
---	-----------	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

технологии кулинарного производства;

лабораторий:

- учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):

- классная доска;

- столы;

- стулья,

- стеллажи;

Технические средства обучения:

- переносной мультимедийный проектор;

- экран.

Средства обучения

- инструкционные и технологические карты.

- плакаты;

- стенды.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Весы настольные; ванны производственные; ванны для мытья посуды; шкаф жарочный; холодильник бытовой; фритюрница; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж; столы производственные; мясорубка, микроволновая печь, чайник электрический, водонагреватель.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2012 ОИЦ «Академия»
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности 2014 ОИЦ «Академия»
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов 2013 ОИЦ «Академия»

5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии 2013 ОИЦ «Академия»

6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2013 ОИЦ «Академия»

7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2013 ОИЦ «Академия»

Электронные источники:

1. Ваш домашний повар. Варенья, джемы, желе, повидло, пастила, мармелад, компоты, конфитюр [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2014.— 576 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40127>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Куликова Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Куликова Н.Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010.— 169 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/747>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Потапова Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста 2013 ОИЦ «Академия»

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 1 Механическая кулинарная обработка продуктов 2013 ОИЦ «Академия»

3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле 2013 ОИЦ «Академия»

4. Качурина Т.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»

5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд 2013 ОИЦ «Академия»

6. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. 2014 ОИЦ «Академия»

7. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. 2013 ОИЦ «Академия»

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество», «Гастроном».

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by.](http://vkus.by)

2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.hogesa.ru](http://www.hogesa.ru)

3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для освоения данного профессионального модуля, должен изучить ранее

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

ОП.02 Физиологии питания с основами товароведения

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

ОП.06 Иностранный язык по профессиональной направленности

ОП.07 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.08 Калькуляция и учет

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков является освоение учебной практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). Учебная практика проводится рассредоточено, производственная практика проводится концентрированно. Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих по модулю обеспечивается инженерно-педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю технологии приготовления пищи. Мастера производственного обучения должны иметь рабочую квалификацию повара 5-6 разряда. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

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

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Наличие и правильность подготовленной технологической документации • Организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда • Правильность подбора производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления сладких блюд • Соблюдение технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд • Рациональность распределения рабочего времени
<p>ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Наличие и правильность подготовленной технологической документации • Организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда • Правильность подбора производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления сладких блюд • Соблюдение технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд • Рациональность распределения рабочего времени

<p>ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	
<p>ПК 7.3. Готовить оформлять простые холодные напитки</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Наличие и правильность подготовленной технологической документации • Организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда • Правильность подбора производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления сладких блюд • Соблюдение технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд • Рациональность распределения рабочего времени <ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение правил внутреннего распорядка.