

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля
Приготовление сладких блюд и напитков

2015

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднее профессионального образования

260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР

Организация-разработчик – ОБПОУ САТТ им. К.К Рокоссовского

Разработчики:

Коледова З.Д. – преподаватель спецдисциплин

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО)

Заключение Экспертного совета № от 20...

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	6
3. Структура и содержание профессионального модуля.....	10
4. Условия реализации профессионального модуля.....	13
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление сладких блюд и напитков

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **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 холодные напитки

Программа данного профессионального модуля может быть использована в образовательных учреждениях профессионального образования при подготовке квалифицированных рабочих по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер.

Уровень образования: среднее (полное) общее образование.

Опыт работы: не требуется.

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

С целью освоения 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 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – **104** часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **92** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **20** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **12** часов;

учебной практики – **30** часа;

производственной практики – **42** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД): **приготовлении сладких блюд и напитков**, а так же соответствующими профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

<i>Код</i>	<i>Наименование результатов обучения</i>
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.01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК.02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК.07	Готовить к работе производственное помещение, поддерживать его санитарное состояние
ОК.08	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	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс.уч. нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			обязательная аудиторная учебная нагрузка об-ся		самостоятельная работа об-ся, часов	учебная, часов	производственная, часов
			всего часов	в т.ч. лабораторно-практических часов			
ПК.7.1	Раздел ПМ 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	32	10	6	4	18	
ПК.7.2	Раздел 2. Приготовление простых горячих напитков	15	5	3	4	6	
ПК.7.3	Раздел 3. Приготовление и оформление простых холодных напитков	15	5	3	4	6	
ПП	Производственная практика	42					42
Всего:		104	20	12	12	30	42

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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 усвоения
Раздел ПМ 1. Приготовление и оформление простых		32	

холодных и горячих сладких блюд			
МДК 07.01. Технология приготовления и оформление сладких блюд и напитков		32	
Тема 1.1. Технология приготовления горячих и холодных сладких блюд	Содержание 1. Классификация холодных и горячих сладких блюд. Технология приготовления компотов из свежих плодов и ягод, киселей. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения. 2. Технология приготовления гренок с плодами и ягодами, яблок жареных в тесте, шарлотки с яблоками. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения	4	2
	Практические занятия 1. Приготовление компота из свежих яблок, киселя из клюквы, гренок с плодами и ягодами, яблок жареных в тесте.	6	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Изучение горячих и холодных сладких блюд в базовых предприятиях		4	3
Учебная практика Виды работ Приготовление простых горячих сладких блюд Приготовление холодных сладких блюд		18	2
Раздел ПМ 2. Приготовление простых горячих напитков		15	
Тема 2.1 Технология приготовления горячих напитков	Содержание 1. Пищевая ценность горячих напитков (чай, кофе, какао). Технология приготовления и способы подачи горячих напитков. Соблюдение теплового режима, условий и	2	2

	сроков хранения		
	Практическое занятие 1. Приготовление чая с сахаром, лимоном; кофе натурального.	3	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Ознакомление с ассортиментом горячих напитков на базовых предприятиях		4	3
Учебная практика Виды работ -Приготовление горячих напитков		6	2
Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление простых холодных напитков		15	
Тема 3.1 Технология приготовления холодных напитков	Содержание 1. Виды холодных напитков. Правила подачи. Требования к качеству, сроки хранения холодных напитков	2	2
	Практические занятия 1. Приготовление напитка апельсинового или лимонного, малинового айс-крема. Последовательность выполнения операций	3	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. Ознакомление с ассортиментом холодных напитков на базовых предприятиях Расчет сырья по Сборнику рецептов для приготовления блюд на лабораторно-практических занятиях		4	3
Учебная практика Виды работ Приготовление холодных напитков		6	2
Производственная практика Виды работ		42	3

- Приготовление простых горячих сладких блюд		
-приготовление простых холодных сладких блюд		
- приготовление горячих напитков		
- приготовление холодных напитков		
Всего	104	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

учебных кабинетов: технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

мастерских: учебный кулинарный цех;

лабораторий: микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

учебная мебель для обучающихся, рабочее место для преподавателя, шкафы, плакатницы, шкафы, учебная доска, плакаты, видеофильмы, электронные презентации, учебники, учебные пособия, муляжи сладких блюд.

Технические средства обучения:

мультимедийный комплекс, телевизор, видеомагнитофон.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

производственные столы, комплекты производственных ножей, необходимый инвентарь и посуда, приспособления и инструменты, холодильное и тепловое оборудование, муляжи и натуральные образцы сырья, блюда из него.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

1. *микробиологии, санитарии и гигиены* – специальная лабораторная мебель, микроскопы, реактивы, натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств, инструментарий, плакаты, схемы, рисунки, инструкционные карты, учебники и учебные пособия;
2. *товароведения продовольственных товаров* – столы, стулья, разделочные доски, ножи, натуральные образцы, муляжи, стандарты, сертификаты качества, плакаты, схемы, рисунки, учебники и учебные пособия;
3. *технического оснащения и организации рабочего места* – учебная мебель, холодильное оборудование, тепловое оборудование, плакаты, схемы, учебники и учебные пособия.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Производственные столы, муляжи блюд, натуральные образцы, инструменты, посуда, плакаты, стандарты, сборники рецептур, инструкционные карты, инструкции по охране труда, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, тепловое и холодильное оборудование.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М., МП «Вика», 1992
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., Экономика, 2007
6. Сборник рецептур блюд диетического питания. – Киев, Техника, 1988
7. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
8. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
9. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Учебная литература

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2014 г.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2014 г.
3. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2013 г.

4. Матюхина З.П. Основы физиология питания, гигиена и санитария / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2013 г.
5. Радченко Л.Е. Организация производства на предприятиях общественного питания / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2009 г.

Дополнительные источники:

1. Учебное пособие по производственному обучению профессии «повар», 1 и 2 части, 2009 г.
2. Профессиональный стандарт по индустрии питания

Интернет-ресурсы:

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/books/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данной профессиональной компетенции предшествует освоение МДК ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (раздел «Личная гигиена повара. Производственная санитария»), ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров (раздел «Пищевые вещества и их значение»), ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места (раздел «Механическое оборудование»).

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе (приблизительно 40% отведенного учебного времени на теоретические занятия) и в учебной кухне-лаборатории, где обучающиеся осваивают практические умения.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне-лаборатории училища, так и в условиях действующего производства. Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности – до 80%.

Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые проводятся в зоне инструктажа учебной кухни-лаборатории, оснащенной мультимедийным оборудованием. Занятия по техническому оснащению и организации рабочего места проводятся в учебной кухне-лаборатории с практическим показом использования оборудования, инструментов и инвентаря и практическим показом организации рабочего места при приготовлении сладких блюд и напитков.

Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности.

Учебная и производственная практика проводится на базовых предприятиях общественного питания по договорам о социальном партнерстве, в горячем и холодном цехах, а также в учебных комнатах предприятий, организуется после изучения разделов междисциплинарного курса и разделов общепрофессионального цикла.

Консультации проводятся в период прохождения обучающимися учебной практики индивидуально.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) **кадров**, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- образование высшее профессиональное (инженерно-технологическое) или среднее профессиональное в области, соответствующей профилю преподаваемого предмета и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика»;
- должны обладать способностью преподаватель одинаково хорошо смежные дисциплины, уметь использовать современные мультимедийные средства обучения, владеть современными педагогическими технологиями, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования.

Преподаватели ПК 7 должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: образование не ниже среднего специального, квалификация – повар 4-6 разрядов с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

Мастера:

с квалификацией по профессии не ниже «повар 4-6 разрядов», образование высшее профессиональное или среднее профессиональное в области, соответствующей в области профобучения, и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика».

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	<ul style="list-style-type: none"> – Проверка органолептическим способом качества сырья; – Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования; – Соблюдение правил безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования; – Организация рабочих мест; – Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд; – Расчет количества сырья, необходимого для приготовления блюд; – Последовательность выполнения технологических операции при подготовке сырья и приготовлении сладких блюд; – Правила охлаждения и хранение сладких блюд – Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи; – Бракераж готового блюда; 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения тестового задания; - анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях; - оценка выполнения работ учебной и производственной практики; - оценка выполнения самостоятельной работы
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки	<ul style="list-style-type: none"> – Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования; – Соблюдение правил безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования; – Организация рабочих мест; – Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих напитков; – Расчет количества сырья, необходимого для приготовления блюд; – Последовательность выполнения технологических операции при подготовке сырья и приготовлении горячих напитков; – Способы сервировки и варианты оформления, 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения тестового задания; - анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях; - оценка выполнения работ учебной и производственной практики; - оценка выполнения самостоятельной работы

	температура подачи; – Бракераж готового блюда;	
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки	– Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования; – Соблюдение правил безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования; – Организация рабочих мест; – Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных напитков; – Расчет количества сырья, необходимого для приготовления блюд; – Последовательность выполнения технологических операции при подготовке сырья и приготовлении горячих напитков; – Правила охлаждения и хранения холодных напитков; – Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи; – Бракераж готового блюда;	- Оценка выполнения тестового задания; - анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях; - оценка выполнения работ учебной и производственной практики; - оценка выполнения самостоятельной работы

<i>Результаты (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– Быстрая адаптация к производственным условиям труда; - участие в работе предметных кружков, олимпиадах профессионального мастерства; - проявление инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности	- Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике - на занятиях предметных кружков
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	– Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки сырья, приготовления основных полуфабрикатов и простых сладких блюд и напитков; – Организация рабочего места;	- оценка выполнения работ на практических занятиях; - оценка выполнения работ учебной и производственной практики;

	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор способов сервировки и вариантов оформления, соблюдения температуры подачи блюд; 	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> - Ответственность за результаты своей деятельности; - проверка органолептическим способом качества сырья; - выбор способов сервировки и вариантов оформления; - бракераж готового блюда 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения работ на практических занятиях; - оценка выполнения работ учебной и производственной практики;
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> - Расчет количества сырья, необходимого для приготовления блюд в соответствии с нормативными документами; - выбор способов сервировки и вариантов оформления блюд в соответствии с технологическими условиями . 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения работ на практических занятиях; - оценка выполнения работ учебной и производственной практики; - оценка выполнения самостоятельной работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - Поиск, обработка, систематизация информации в области общественного питания с помощью информационно-коммуникативных технологий; - работа с различными прикладными программами 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения работ на практических занятиях; - оценка выполнения работ учебной и производственной практики; - оценка выполнения самостоятельной работы
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - толерантность по отношению к коллегам, руководству, клиентам; - взаимопомощь и четкое разделение функциональных обязанностей между членами команды; - нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения работ на практических занятиях; - оценка выполнения работ учебной и производственной практики
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил безопасного использования и санитарно- гигиенических требований к производственному инвентарю и технологическому оборудованию; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения работ на практических занятиях; - оценка выполнения работ учебной и производственной

санитарное состояние	-соблюдение санитарно- гигиенических требований к производственному помещению в процессе работы	практики
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	<ul style="list-style-type: none"> – активность гражданской позиции будущего военнослужащего; – прохождение военных сборов 	Наблюдение и оценка во время прохождения военных сборов