

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ
«КРАСНОАРМЕЙСКОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И
НАПИТКОВ


для профессии СПО по программе подготовки
рабочих и служащих:
19.01.17 «Повар, кондитер»

с. Красноармейское

2014 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «Красноармейское
профессиональное училище»

 И.К. Пуларгин

« 1 » 09 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПМ.07

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И
НАПИТКОВ**

с. Красноармейское
2014 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования по программе подготовки рабочих и служащих:

19.01.17 Повар, кондитер
код наименование специальности (профессии)

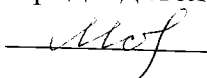
Организация-разработчик: **ГБПОУ «Красноармейское профессиональное училище»**

Разработчики:

Перевёртова Л.М. мастер производственного обучения

Рассмотрена на заседании
методической комиссии
специальных дисциплин
и мастеров п/о

« 3 » 02 20 14г

Председатель комиссии
 М. А. Морозова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО / профессии (профессиям) НПО

<u>19.01.17</u>	<u>Повар, кондитер</u>
<i>код</i>	<i>название</i>

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при подготовке по профессиям:

1. Повар
2. Хозяйка усадьбы
3. 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 обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

1. приготовления сладких блюд;
2. приготовления напитков;

уметь:

1. проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
2. определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
3. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
4. использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
5. оценивать качество готовых блюд;

знать:

1. классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
2. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
3. последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
4. правила проведения бракеража;
5. способы сервировки и варианты оформления,
6. правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
7. температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
8. требования к качеству сладких блюд и напитков;
9. виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего –122 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 122 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –67 часов;

самостоятельной работы обучающегося –55 часов;

учебной и производственной практики – 186 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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
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 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).
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.

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 7.1-7.3	МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков.	122	67	44	55	78	108
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	108					108
	Всего:	230	67	44	55	78	108

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 работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков		122	
МДК .07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков		30	
Тема 1.1. Кулинарная характеристика и приготовление сладких блюд	Содержание	<i>12</i>	
	1. Характеристика,ассортимент,пищевая ценность,требование к качеству сладких блюд	1	1
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд	1	
	3. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении сладких блюд	2	
	4. Правила проведения бракеража	1	
	5. Технология приготовления компотов	1	
	6. Технология приготовления киселей	1	
	7. Технология приготовления желе	2	
	8. Технология приготовления муссов	1	
	9. Технология приготовления самбуков и кремов.	1	2
	10. Подготовка сырья и технология приготовления горячих сладких блюд.	1	2
	Практические занятия	36	
	ПЗ№1 Приготовление фруктовых диссертантов и салатов	5	
	ПЗ№2 Приготовление компотов из сухофруктов и свежих плодов	5	
	ПЗ№3 Приготовление железированных блюд	5	
	ПЗ№4 Приготовление кремов	5	
ПЗ№5 Приготовление взбитых сливок	5		
ПЗ№6 Приготовление мусов и самбуков	6		
ПЗ№7 Приготовление блюд из консервированных фруктов и ягод	5		
Тема 1.2.Кулинарная характеристика и приготовление напитков.	Содержание	10	
1. Товароведная характеристика основного и дополнительного сырья для приготовления напитков.	2	2	

	2.	Технология приготовления горячих напитков чая, кофе. Правила подачи напитков .	2	2
	3.	Технология приготовления какао, шоколад. Правила подачи.	2	2
	4.	Технология приготовления холодных напитков. Правила подачи напитков.	2	
	4.	Требования к качеству и сроки хранения напитков.	2	2
	Практические занятия		8	2
	1.	ПЗ №8. Приготовление горячих напитков	4	
	2.	ПЗ №9. Приготовление холодных напитков	4	
Дифференцированный зачёт		Дифференцированный зачёт	1	
Самостоятельная работа при изучении ПМ 07. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			55	
1.Значение сладких блюд в питании. (доклад)			6	
2.Новые производственные технологии в приготовлении сладких блюд.(реферат)			6	
3.Новые производственные технологии в приготовлении напитков. (реферат)			6	
4.Характеристика желированных блюд. (реферат)			6	
5.Применение пищевых добавок в приготовлении сладких блюд. (реферат)			6	
6.Значение напитков в питании. (реферат)			6	
7.Классификация сырья для приготовления напитков. (реферат)			6	
8.Использование растительных сливок для приготовления сладких блюд. (реферат)			6	
9.Художественное оформление напитков и сладких блюд (презентации)			7	
Учебная практика			78	
1. Инструктаж по т/б на производстве. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря и сырья для приготовления сладких блюд. Приготовление холодных сладких блюд. Натуральные сладкие фрукты, ягоды Оформление, подача.			6	
2. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря и сырья для приготовления сладких блюд. Приготовление холодных сладких блюд.Компоты из свежих плодов и сухофруктов. Оформление, подача.			6	
3. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря и сырья для приготовления сладких блюд. Приготовление холодных сладких блюд. Кисели и желе. Оформление, подача.			6	
4. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря и сырья для приготовления сладких блюд. Приготовление холодных сладких блюд. Кисели и желе. Оформление, подача.			6	
5.Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря и сырья для приготовления сладких блюд. Приготовление холодных сладких блюд. Муссы и самбуки. Оформление, подача.			6	
6. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря и сырья для приготовления сладких блюд. Приготовление горячих сладких блюд. Гренки с плодами, яблоки в тесте, шарлотка. Оформление, подача.			12	
7. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря и сырья для приготовления сладких блюд. Приготовление горячих сладких блюд. Гренки с плодами, яблоки в тесте, шарлотка. Оформление, подача.				

15. Организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря и оборудования для приготовления горячих напитков. Приготовление горячих напитков.	6
16. Организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря и оборудования для приготовления холодных. Приготовление холодных напитков.	6
17. Организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря и оборудования для приготовления холодных. Приготовление холодных напитков.	6
18. Организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря и оборудования для приготовления холодных. Приготовление холодных напитков.	6

Темы консультаций

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1	Нормы санитарии и гигиены при приготовлении сладких блюд и напитков.	1
2	Натуральные свежие фрукты и ягоды.	1
3	Приготовление компотов	1
4	Желированные блюда	2
5	Горячие сладкие блюда	1
6	Сладкие блюда из концентратов	1
7	Горячие напитки	2
8	Холодные напитки	1
		10

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологии кулинарного производства;

Технологии кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

лабораторий:

технического оснащения и организации рабочего места

учебного кулинарного цеха

учебного кондитерского цеха

Оборудование учебного кабинета:

- Рабочее место учителя
- Рабочие места обучающихся
- Ученическая доска
- Набор для работы у доски (указка, линейка, мел, магниты для плакатов и т.д.)
- Шкафы для хранения наглядных пособий
- Макеты
- Стенды для учебной информации

Технические средства обучения:

- Компьютер
- Принтер
- Web-камера
- Проектор
- Экран
- CD-диски

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- Рабочее место мастера производственного обучения
- Рабочие места обучающихся
- Уголок охраны труда,
- Наглядные пособия,
- Макеты

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- Производственные столы
- Производственный инвентарь (ножи, доски и т.д.)
- Оборудование (механическое, тепловое, холодильное)
- Вентиляция
- Мойки для мытья столовой и кухонной посуды.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Золин В.П. Технология оборудования предприятий общественного питания: учебник. М.: Академия, 2008г.
2. Сошина Л.Н. Пособие для повара. М.: Академия, 2007г.
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник.-М.: Академия, 2009г.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. нормативная документация для предприятий общественного питания: учебно-методическое пособие / Сост. А.В.Румянцев – 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство «Дело и Сервис», 2007г.
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие.-М.4 Академия, 2007г.
6. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие.- М.: Академия, 2008г.
7. Родченко Л.А. Организация предприятий общественного питания: учебное пособие.- Ростов н/д : изд-во «Феникс», 2008г.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса:

Условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся:

1. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается до 116 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке) 67 нед.

36 часов в неделю)

промежуточная аттестация

4 нед.

каникулярное время

22 нед.

2. Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций

(групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

Для освоения данного профессионального модуля, должен изучить ранее

1. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»
2. «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»
3. «Техническое оснащение и организация рабочего места»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: 5 чел.

Мастер производственного обучения: 1 чел.

**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 и горячие сладкие блюда.	Произведён правильный подбор инвентаря и оборудования; продукты выбраны и обработаны в соответствии с нормами и правилами санитарии. Блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами	Наблюдение, тесты, беседы, опрос
Готовить простые горячие напитки.	Произведён правильный подбор инвентаря и оборудования; продукты выбраны и обработаны в соответствии с нормами и правилами санитарии. Напитки приготовлены в соответствии с технологическими картами	Наблюдение, тесты, беседы, опрос
Готовить и оформлять простые холодные напитки.	Произведён правильный подбор инвентаря и оборудования; продукты выбраны и обработаны в соответствии с нормами и правилами санитарии. напитки приготовлены в соответствии с технологическими картами	Наблюдение, тесты, беседы, опрос

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.	Поддерживается постоянный интерес обучающегося к осваиваемой профессии	Наблюдение, тесты, беседы, опрос
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Планирование деятельности в соответствии с заданным способом; определение ресурсов для ее осуществления	Наблюдение, тесты, беседы, опрос
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Определяет проблему на основе самостоятельно проведенного анализа ситуации; анализирует и предлагает способ коррекции деятельности; планирует и осуществляет текущий контроль своей деятельности в соответствии с заданной технологией; оценивает продукт своей деятельности на основе заданных критериев; оценивает последствия принятых решений; предлагает способы предотвращения и способы нейтрализации рисков	Наблюдение, тесты, беседы, опрос
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Находит источник информации определенного типа для получения информации и обосновывает свое предложение; характеризует источник информации; самостоятельно находит дополнительный источник информации; извлекает информацию, обрабатывает и делает вывод на основе причинно-	Наблюдение, тесты, беседы, опрос, контрольные работы

	следственного анализа	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Значимое умение, которое необходимо формировать как предметное в рамках соответствующих дисциплин или профессиональных модулей	Наблюдение, тесты, беседы, опрос
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Использует приемы выхода из ситуации, резюмирует причины, фиксирует особые мнения; участвует в групповом обсуждении; дает сравнительную оценку идей; соблюдает норму публичной речи и регламент; извлекает из публичной речи основное содержание информации; создает стандартный продукт письменной коммуникации сложной и простой структуры	Наблюдение, тесты, беседы, опрос
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Самостоятельно производит подготовку рабочего места к выполнению работ определённого вида. По окончании работы производит уборку и санитарную обработку рабочего места (помещения)	Наблюдение, опрос
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Поддерживается постоянный интерес обучающегося к предстоящей службе в РА.	Беседы