**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Приготовление сладких блюд и напитков**

2019 г.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание профессионального модуля** |  |
| **4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** |  |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

 **Приготовление сладких блюд и напитков**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление сладких блюд и напитков** соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые холодные, горячие и сладкие блюда
2. Готовить простые горячие напитки
3. Готовить и оформлять простые холодные напитки

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области пищевой промышленности при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

**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 –189 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 51 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34часов;

самостоятельной работы обучающегося – 17 часов;

учебной и производственной практики – 155 часов.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **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, горячие и 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-комуникационные 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) |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-2)\*** | **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** |
| **ПМ 0.1** | **Раздел 1.** Приготовление супов и соусов |  **189** | **34** | **17** | **17** | **51** |  ***104*** |
|  | **Учебная практика** часов*(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Всего:*** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| **Раздел ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков** |  |  **189** |  |
| **МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков**  |  |  **34** |  |
| **Тема 07.01.1 Сладкие блюда** | **Содержание** | **34** |  |
| 1 | Натуральные свежие фрукты и ягоды | 2 | 2 |
| 2 | Приготовление компотов | 2 |
| 3 | Желированные блюда | 2 |
| 4 | Горячие сладкие блюда | 2 |
| 5 | Сладкие блюда из концентратов | 2 |
| 6 | Требования к качеству сладких блюд и сроки хранения. | 2 |
| 7 | Чай | 2 |
| 8 | Кофе, какао, шоколад. | 2 |
| 9 | Холодные напитки | 1 |
| **Практическая работа** | 10 |
| 1 | Технология приготовления чая и способы его подачи |  |
| 2 | Технология приготовления кофе и способы его подачи |  |
| **Контрольная работа № 1**  | 1 |  |
| **самостоятельные работы (8ч).*** + Пищевые вещества, содержащиеся в чае.
	+ Технология приготовления чая и способы его подачи.
	+ Пищевые вещества, содержащиеся в кофе.
	+ Приготовление какао.
	+ Виды холодных напитков.
 | **8** |
| **УП 07.Учебная практика** | **Содержание** | **51** |  |
| 1 | Приготовление сладких блюд и горячих напитков | 6 | 2 |
| 2 | Приготовление компотов | 6 |
| 3 | Приготовление желированных блюд, кисели, желе, муссы, самбуки, крема. | 6 |
| 4 | Приготовление горячих сладких блюд. Пудинги, десерты, шарлотка с яблоками. | 12 |
| 5 | Приготовление кофе, какао, шоколад, чая. | 6 |
| 6 | Приготовление холодных напитков, квас Айс-крим, фраппе. | 6 |
| **Самостоятельная работа**  | **5** |  |
| 1 | Проработать сочетание ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок. |  |  |
| 2 | Составление инструкционных схем при приготовлении холодных блюд и закусок. |  |  |

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие:

**кабинетов**

* по поварскому делу;

**мастерских**

* Учебный кулинарный цех;

**Технические средства обучения: АРМ преподавателя**

* мультимедийной оборудование (экран, проектор, ноутбук);
* лицензионное программное обеспечение профессионального назначения;

**Оборудование и рабочие места в поварской мастерской:**

* рабочие места по количеству обучающихся: производственные столы;
* оборудование необходимое для работы: мясорубка, пароварка, электрические плиты, жарочный шкаф, миксер, ломтерезка ;
* кухонный инвентарь;
* набор инструкционных карт;
* плакаты « Тепловая обработка», «Формы нарезки» ;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование рабочего места | Оборудование | Инструмент, оснащение, приспособления |
| Учебный кулинарный цех | Производственные столы, спец. оборудование,  | Кулинарный инвентарь  |

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Кулинария «Повар Кондитер»: учеб, пособие/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – Издательский центр «Академия» 2006 – 328с.
2. Кулинарная характеристика блюд: учеб, пособие/ С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. – Издательский центр «Академия», 2006. – 192с.
3. Кулинария: учеб. пособие/ Т.А. Качурина. - : издательский центр «Академия», 2007-272с.
4. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Е.В. Данилевская. – М : Гамма Пресс 2000, 2002. – 832с.
5. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.П. Золин.- М, : ИРПО; Издательский центр « Академия» 1998.-256с.
6. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов/ учебник- М.: Издательский центр « академия», 2003-240с.

Дополнительные источники:

1. Как украсить блюда: Ю. С. Усов, Е. А. Юхнина/ учебник-М: Издательство Эксмо, 2006.- 120с.
2. Кулинария: В.И. Ермакова/ учебник – М.: Просвещение, 1993.-192с.
3. Клинария: Т.А. Качурина/ рабочая тетрадь-М.: Издательский центр «Академия» 2007.- 160с.

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин, «Охрана труда», «Техническое оснащение и организация рабочего места», « Основы калькуляции и учета», « Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»,

«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», производственное обучение технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):** среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели дисциплин « Техническое оснащение и организация рабочего места», « Основы калькуляции и учета», « Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», « Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров».

**Мастера производственного обучения** наличие 4–5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

# **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, горячие и сладкие блюда | * изложение правил первичной обработки продуктов;
 | * тестирование
* экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике
 |
| Готовить простые горячие напитки | * соблюдение техники безопасности при работе с электрооборудованием;
* правильность выполнения последовательных операций;
 | * тестирование
* зачеты по темам на занятиях учебной практики
 |
| Готовить и оформлять простые холодные напитки | * изложение правил эстетического вкуса;
* соблюдение правил приготовления блюд;
 | * зачеты по темам на занятиях учебной практики
 |

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. | * Наличие положительных отзывов от мастера производственного обучения
* демонстрация интереса к будущей профессии
* активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;
 | * Наблюдение и оценка мастера производственного обучения на практических и лабораторных занятиях при выполнении квалификационных работ, при выполнении практических заданий во время учебной и производственной практики.
* Профориентационное тестирование
 |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | * грамотное составление плана лабораторно-практической работы;
* демонстрация правильной последовательности выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;
 | * соответствие нормативам и последовательности выполнения тех или иных видов работ
* экспертная оценка выполнения лабораторно-практической работы
 |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | * самоанализ и коррекция результатов собственной работы.
 | * Наблюдение и оценка мастера производственного обучения на практических и лабораторных занятиях при выполнении квалификационных работ, при выполнении практических заданий во время учебной и производственной практики.
 |
| Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | * демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.
 | ТестированиеПроверка практических навыков |

1. \* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний. [↑](#footnote-ref-2)