

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ «ВОРОНЕЖСКИЙ КОЛЛЕДЖ СВАРКИ И  
ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ВО «ВКСПТ»

Иванченко Н.И.

« 20 »

2016 г.



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

**260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер**

Разработчик преподаватель Макарова Е.А.

ВОРОНЕЖ 2016

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	5
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	10
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	12

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Приготовление сладких блюд и напитков.**

#### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии *260807.01 Повар; кондитер*

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

ПК1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК2. Готовить простые горячие напитки.

ПК3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Программа профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании.

## **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 инвентаря, правила их безопасного использования.

## **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

*всего* – 86 час., *в том числе:*

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 38 час., *включая:*

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **26** час.;  
 самостоятельной работы обучающегося – **12** час.;  
 учебной и производственной практики – **48** час

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 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 её достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельность, 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.
ОК8	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 (ПМ 07): Приготовление сладких блюд и напитков

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	Раздел ПМ 07.1. Приготовление и оформления простых холодных и горячих сладких блюд.	36	14	5	4	18	
ПК 7.2	Раздел ПМ 07.2. Приготовление и оформления простых горячих напитков.	16	6	2	4	6	
ПК 7.3	Раздел ПМ 07.3. Приготовление и оформления простых холодных напитков.	16	6	3	4	6	
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	18					
	<b>Всего:</b>	<b>86</b>	<b>26</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>30</b>	

\*

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю: Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ 07.- в соответствии со стандартом).

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	
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 07.1 Приготовление сладких блюд и напитков</b>		<b>14</b>	
<b>МДК 07.1 Технология приготовления и сладких блюд и напитков.</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 1.1. Холодные и горячие сладкие блюда.</b>	<b>Содержание.</b>	5	
	1. Классификация сладких блюд. Значение их в питании.		
	2. Холодные сладкие блюда.		
	3.		
	4. Горячие сладкие блюда.		
	5.		
	<b>Практические занятия:</b>	3	
	1. Составление технологических схем приготовления холодных сладких блюд.		
	2. Составление технологических схем приготовления горячих сладких блюд.		
	<b>Тема 1.2. Желированные блюда</b>	<b>Содержание.</b>	4
1. Желированные блюда: кисель, желе, мусс, самбук.			
2.			
3. Правила проведения бракеража желированных блюд			
4. Требования к качеству сладких блюд			
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	1. Составление технологических схем приготовления желированных блюд		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b>		4	
1. Подготовка реферата, сообщения, доклада (по индивидуальным заданиям). 2. Подготовка к практическим занятиям. 3. Выполнение домашних заданий по теме. 4. Работа с учебниками и учебными пособиями, справочными материалами. 5. Поиск информации в сети Интернет.			

<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>			
1. Технология приготовления и отпуск желе из лимона. 2. Кисель из клюквы.			
<b>Раздел ПМ 07.2</b> <b>Приготовление и оформления простых горячих напитков.</b>		<b>16</b>	
<b>МДК 07.1</b> Технология приготовления и сладких блюд и напитков.		16	
<b>Тема 2.1. Основы приготовления горячих напитков</b>	<b>Содержание.</b>	4	
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих напитков		
	2. Приготовление чая, кофе. Правила подачи		
	3. Приготовление какао, шоколада.		
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	1. Изучение приготовления черного кофе и способы его подачи.		
2. Изучение заваривания чая и способы его подачи			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b>		4	
1. Подготовка реферата, сообщения, доклада (по индивидуальным заданиям). 2. Подготовка к практическим занятиям. 3. Выполнение домашних заданий по теме. 4. Работа с учебниками и учебными пособиями, справочными материалами. 5. Поиск информации в сети Интернет.			
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> Самостоятельное изучение правил составления технологических карт. Составление технологических схем приготовления горячих напитков.			
<b>Раздел ПМ 07.3</b> <b>Приготовление и оформления простых холодных напитков.</b>		<b>16</b>	
<b>МДК 07.1</b> Технология приготовления и сладких блюд и напитков.		<b>16</b>	
<b>Тема 3.1. Холодные напитки.</b>	<b>Содержание.</b>	3	
	1. Подбор посуды и инвентаря оборудования для приготовления холодных напитков		
	2. Холодные напитки: «Петровский», молочный, клюквенный.		

	3	Контрольная работа		
	<b>Практические занятия:</b>		3	
	1	Составление технологических схем приготовления холодных напитков		
	2	Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков		
	3			
<b>Учебная практика:</b> <b>Виды работ:</b> 1. Приготовление горячих сладких блюд: киселя из клюквы, пудинга с фруктами, каши «Гурьевской». 2. Приготовление кофе «Гляссе», «Американо», заварки чая. 3. Приготовление морса клюквенного, напитка лимонного, напитка «Петровский». 4. Проверочные работы			30	
<b>Производственная практика:</b> <b>Виды работ:</b> 1. Приготовление свежих фруктов и ягод: фруктовые салаты, десерты. Оформление, отпуск. 2. Приготовление холодных и горячих напитков: компот из свежих фруктов и ягод, из смеси сухофруктов. Приготовление чая, кофе, какао, шоколада. Оформление, отпуск. 3. Приготовление горячих сладких блюд: яблоки, жаренные в тесте, шарлотка с яблоками, пудинг. Оформление, отпуск. 4. Приготовление желированных блюд: самбук яблочный, желе многослойное, крем ванильный. Оформление, отпуск.			18	



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Кулинарии»; лабораторий «Поваров».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Кулинария»:

- комплект бланков технологических карт;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (технологические схемы, муляжи).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Технологическое оборудование, оснастка (оснащение):

- шкаф холодильный;
- весы электронные порционные;
- электроплиты;
- шкаф пекарский электрический;
- блендер;
- миксер;
- поварской и кондитерский инвентарь;

2. Информационные технологии в профессиональной деятельности:

- компьютеры;
- сканер;
- принтер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Рабочие места по количеству обучающихся: поварской набор посуды, инвентаря и приспособлений, набор продуктов.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

#### **1. Учебники:**

- 1.1. Антримова Н.А., Кулинария -М.:2012
- 1.2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания - М.: 2007
- 1.3. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. Сборник рецептов, 2003

#### **2. Справочники:**

- 2.1. Солина Л.Н. Пособие для повара, 2000

### **Дополнительные источники:**

#### 1. Учебные пособия:

- 1.1. Технология приготовления пищи Практикум Н.Э.Харченко, Л.Г. Чеснокова, ИЦ Академия Москва.2006г.
- 1.2. Мария Эльза Лобо. Украшения из овощей и фруктов. Арт Родник, 2004
- 1.3. Кузнецова М.Е.. Украшение блюд. ОЛМА пресс, 2004
- 1.4. Рудольф Биллер. Как украсить блюда. АПСТ пресс, 2003
- 1.5. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» учебник. Допущено экспертным советом - 3-е издание, переработано и дополнено.

#### 2. Отечественные журналы:

- 2.1. «Секреты кулинарии»
- 2.2. «Питание и общество»
- 2.3. «Гастроном»
- 2.4. «Школа гастрономии»

#### 3. Профессиональные информационные системы:

- 3.1. Excel;
- 3.2. Math CAD (математическая программа для расчета).

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

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Приготовления сладких блюд и напитков» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнении работ по профессии рабочего»:

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих обучение по модулю и руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:

Преподаватели: высшее образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

Мастера: высшее или средне профессиональное образование, разряд не ниже 4-5.

## 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	Раздел, тема МДК
ПК1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	<ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– правильность определения соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к блюдам;</li> <li>– правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд;</li> <li>– соблюдение технологии приготовления (последовательности операций) и оформления сладких готовых блюд.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– защиты практических занятий</li> <li>– оценка самостоятельных работ по темам МДК;</li> </ul> <p>Зачеты по учебной практике. Дифференцированный зачет по производственной практике. Комплексный экзамен по МДК. Экзамен (квалификационный) по модулю.</p>	МДК 07.1. Тема 1.1.-1.4
ПК2. Готовить и оформлять простые горячие напитки	<ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– правильность определения соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к горячим напиткам;</li> <li>– правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих напитков;</li> <li>– соблюдение технологии приготовления (последовательности операций) приготовления и оформления горячих напитков.</li> </ul>		МДК 07.2. Тема 2.1.-2..2
ПК3. Готовить и оформлять простые холодные напитки	<ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– правильность определения соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к холодным напиткам;</li> <li>– правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных напитков;</li> <li>– соблюдение технологии приготовления (последовательности операций) приготовления и оформления холодных напитков.</li> </ul>		МДК 07.2. Тема 2.1.-2..2

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения;</li> <li>- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p> <p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику)</p>
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;</li> <li>- составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>
ОК3. 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"> <li>- определяет дефекты сырья, готовой продукции;</li> <li>- указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения;</li> <li>- сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой обработки одних и тех же видов овощей)</li> <li>- выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд из овощей)</li> <li>- выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды</li> <li>- оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству</li> <li>- производит самооценку в процессе мониторинга</li> <li>- соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по</p>

<p>ОК4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).</p>	<p>учебной и производственной практик</p>
<p>ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Разрабатывает и представляет компьютерные презентации, Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с помощью Интернет</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике,  Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации</p>
<p>ОК6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях.</li> <li>- активно работает в группе</li> <li>- правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе;</li> <li>- демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения;</li> <li>- выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

<p>ПК7. Готовить к работе производственное помещения и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, приготовления блюд и изделий и их отпуска посетителю;</li> <li>- содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы;</li> <li>- демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики;</li> <li>- демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, производственной практике;</li> <li>- демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации;</li> <li>- производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</p>
<p>ПК8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>		<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</p>