Согласовано
Педагогическим советом
МБОУ «Учебный центр»
«30» августа 2019 г.

Утверждаю
Директор МБОУ «Учебный центр»
_____ П.В. Данилов
«30» августа 2019 г.

Рабочая учебная программа общепрофессионального цикла ПМ.07
основной профессиональной образовательной программы по профессии
16675 «Повар»
муниципального бюджетного образовательного учреждения
«Учебный центр профессионального обучения»
городского округа г. Урюпинск

«Приготовление сладких блюд и напитков»

Профессия: Повар
Квалификация: 2-3 разряд
Код профессии: 16675
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 9 месяцев

Урюпинск, 2019 год

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе профессионального стандарта «Повар» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610н.). Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержденными постановлениями Минтруда России от 05.03.2004г. №30.

Организация-разработчик: Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Учебный центр профессионального обучения» городского округа г. Урюпинск (МБОУ «Учебный центр»)

Разработчик: Козленкова Светлана Николаевна, мастер производственного обучения МБОУ «Учебный центр»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **3**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **4**

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **5**

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **8**

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **10**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы профессионального обучения - программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

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; приготовление напитков;

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен 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.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен 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:

− обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – **15 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 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 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

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков»

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов**	**Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося**		**Практика**	
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	**Учебная,** часов	**Производственная,** *часов (рассредоточенная)*
ПК 7.1	Раздел 1. Приготовление сладких блюд	**-**	**3**	**-**	**5**	**-**
ПК 7.2 – 7.3	Раздел 2. Приготовление напитков	**-**	**2**	**-**	**5**	**-**
	Производственная практика, часов	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
	Всего:	**21**	**5**	**-**	**10**	**-**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
ПМ.07. «Приготовление сладких блюд и напитков»

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
Тема 1. Приготовление сладких блюд	***Содержание учебного материала***		
	1.Правила приготовления и отпуска сладких блюд 2.Приготовление и отпуск свежих фруктов, ягод, компотов 3. Подготовка желирующих компонентов для приготовления сладких блюд. Приготовление киселей 4.Желированные сладкие блюд 5. Приготовление горячих сладких блюд	3	2
	Практические занятия		
	1.Приготовление и порционирование желированных блюд. 2. Приготовление и порционирование горячих сладких блюд. 3. Приготовление и порционирование киселей. 4. Приготовление и порционирование компотов из свежих плодов и ягод, бахчевых, цитрусовых, консервированных плодов, сухофруктов	5	3
Тема 2. Приготовление напитков	***Содержание учебного материала***		
	1 Горячие напитки 2. Холодные напитки	2	2
	Практические занятия		
	1. Приготовление и порционирование горячих напитков (кофе, чай, какао, горячий шоколад) 2. Приготовление и порционирование плодово – ягодных прохладительных напитков 3. Приготовление и порционирование крюшонов.	5	3

Всего	15	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 .продуктивный (планирование и самостоятельновыполнение деятельности, решение проблемных задач.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО

4.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место мастера производственного обучения;
- рабочие места обучающихся – по количеству обучающихся;
- комплект учебно – методической документации;
- электронные видеоматериалы;
- сборник медиа - уроков.

Технические средства обучения кабинета технологии кулинарного производства: компьютер, мультимедийный проектор, принтер, сканер, плакаты, экран и прочие средства обучения.

Оборудование кабинета ЛПЗ по кулинарии:

- оборудование и инструменты;
- рабочее место мастера;
- рабочие места для обучающихся – по количеству обучающихся;
- комплект инструкционных карт;

Оборудование: весоизмерительное оборудование, тепловое оборудование (жарочные шкафы, электроплиты, электросковороды и т.д), холодильное оборудование, ванны для мытья кухонной и столовой посуды.

Инструменты и приспособления: сковороды, кастрюли разного объема, миски, сотейники, ножи, доски разделочные, противни, столовая посуда, столовые приборы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1 .Ермакова В.И. :Учебник для 8-11 кл общеобразовательных учреждений.-3-е издание – М.: Просвещение , 2000.-190 С.:ИЛ.-ISBN 5-09-009722-4

2 . Ковалев Н.И., Гришин П.Д. «Технология приготовления пищи», Ленинград, 1955 год. Государственное издательство торговой литературы.

3 . Матюхина З.П., Королькова Э.П. «Товароведение пищевых продуктов» Учебник для начального профессионального образования. — М.: ИРПО; Изд. центр "Академия", 1998. — 272 с.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» http://www.gastronom.ru
2. .Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности http://www.dbfood.ru/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Безопасность жизнедеятельности», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Приготовление блюд из овощей и грибов», «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста», «Приготовление супов и соусов», «Приготовление блюд из рыбы», «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», «Приготовление и оформление холодных блюд и закупок».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется мастером производственного обучения в ходе проведения промежуточной аттестации. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**
Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	− оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд; − соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных и горячих сладких блюд; −использование различных способов приготовления, оформления; − проведение бракеража готовой продукции; − эстетичное оформление холодных и горячих сладких блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции; − соблюдение условий сроков хранения и реализации; − проведение бракеража готовой продукции.
Готовить простые горячие напитки	− оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих напитков; − соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления горячих напитков; − использование различных технологий приготовления горячих напитков; − проведение бракеража готовой продукции. − правильно подобранная столовая посуда для отпуска горячих напитков; − соблюдение условий и сроков хранения горячих напитков.
Готовить и оформлять простые холодные напитки	− оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных напитков; − соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных напитков; − использование различных технологий

	приготовления холодных напитков; − проведение бракеража готовой продукции; − эстетичное оформление холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; − соблюдение условий и сроков хранения холодных напитков.