

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Учебный центр профессионального обучения» городского округа г.Урюпинск

Согласовано:

Методическим объединением МБОУ

«Учебный центр»

Утверждаю:

Директор МБОУ «Учебный центр»



 Данилов П.В.

«29» 08 2016г.

«01» 09 2016г.

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

по профессии «Повар

код 16675

город Урюпинск 2016

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	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	11

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки на базе среднего общего образования, опыт работы не требуется 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;

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 -21 час

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 15 час;

самостоятельной работы 6 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности повара, кондитера, 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	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (распределенная)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 7.1	Раздел 1. Приготовление сладких блюд	-	3	-	3	5	-
ПК 7.2 – 7.3	Раздел 2. Приготовление напитков	-	2	-	3	5	-
	Производственная практика, часов (итоговая (концентрированная))	-	-	-	-	-	-
	ВСЕГО:	21	5	-	6	10	-

*

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю « 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
1	2	3	4
Раздел 1. Приготовление сладких блюд	Содержание учебного материала	3	2
	Тема 1.1.Правила приготовления и отпуска сладких блюд Тема 1.2.Приготовление и отпуск свежих фруктов, ягод, компотов Тема 1.3. Подготовка желирующих компонентов для приготовления сладких блюд. Приготовление киселей Тема 1.4.Желированные сладкие блюд Тема 1.5. Приготовление горячих сладких блюд		
	Практические занятия	5	3
	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		
Раздел 2. Приготовление напитков	Содержание учебного материала	2	2
	Тема 2.1 Горячие напитки Тема 2.2. Холодные напитки		
	Практические занятия	5	3
	1. Приготовление и порционирование горячих напитков (кофе, чай, какао, горячий шоколад) 2. Приготовление и порционирование плодово – ягодных прохладительных напитков 3. Приготовление и порционирование крошек.		
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 самостоятельное выполнение 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 ЛПЗ:**

рабочее место преподавателя;1

рабочие места обучающихся (14);

комплект учебно – методической документации в соответствии с паспортом кабинета;

электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом кабинета;

сборник медиа - уроков в соответствии с паспортом кабинета.

Технические средства обучения **кабинета технологии кулинарного производства:**

компьютер, мультимедийный проектор, принтер, сканер, плакаты, экран и прочие средства обучения.

-кабинета ЛПЗ:

Оборудование мастерской и рабочих мест **учебного кулинарного цеха:**

оборудование и инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;

рабочее место мастера;

рабочие места для обучающихся (14);

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 изучению следующих дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста» .

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 (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля .

Текущий контроль проводится мастером в процессе проведения практических работ, тестирования, решения карточек – заданий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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	Наблюдение на практических занятиях Наблюдение на практических занятиях Наблюдение на практических занятиях Наблюдение на практических занятиях
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	Наблюдение на практических занятиях. Зачеты в виде устного и письменного опроса

	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.	Наблюдение на практических занятиях, Зачеты в виде устного и письменного опроса тестирование
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	Наблюдение на практических занятиях Текущий контроль в форме: тестирования