

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля **ПМ. 07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ
БЛЮД И НАПИТКОВ**


19.01.17 Повар, кондитер

(код, наименование профессии/специальности)

Рассмотрена и согласована методической комиссией
пищевой промышленности и ресторанного обслуживания

Протокол № 2 от «10» сентября 2020г.

Разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии среднего профессионального образования 19.01.1. Повар, кондитер, примерной программы профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.

Председатель методической комиссии

З. А. Шаповалова
(подпись Ф.И.О.)

Заместитель директора по УПР

Е.В. Меренкова
(подпись Ф.И.О.)

Составители:

Шаповалова Зинаида Александровна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Полуэктова Марина Владимировна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2021 / 2022 учебный год
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2021 г.

Председатель МК  О.С. Жиженькова

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__ / 20__ учебный год
Протокол №__ заседания МК от «__»__ 20__ г.

Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__ / 20__ учебный год
Протокол №__ заседания МК от «__»__ 20__ г.

Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__ / 20__ учебный год
Протокол №__ заседания МК от «__»__ 20__ г.

Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее-ППКРС) в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи программы профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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;

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. Использование часов вариативной части в ППКРС

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК.	Тема		Требования заказчика кадров

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –113 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 48 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 32 часа;
 самостоятельной работы обучающихся – 16 часов;
 учебной и производственной практики –65 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии.

Код (согласно ГОС СПО ЛНР)	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить горячие напитки
ПК 7.3.	Готовить и оформлять холодные напитки.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			Самостоятельная работа учащихся		Учебная часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов*	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 7.1.	Раздел 1. Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд.	32	22	6	-	10				
ПК 7.2-7.3	Раздел 2. Приготовление горячих и холодных напитков.	15	9	2		6				
	Учебная практика	30						30		
	Производственная практика	35								35
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	1	1							
	Всего часов:	113	32	8		16		30		35

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа учащихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
1	2	3
МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.		32
Раздел 1. Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд		22
Тема 1.1. Технология приготовления и оформления сладких блюд.	Содержание учебного материала	16
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения плодов, ягод, желирующих, сахаристых веществ и дополнительных ингредиентов (готовые сухие смеси промышленного производства, готовые виды теста, пищевые добавки), используемых для приготовления сладких блюд. Пищевая ценность плодов и ягод. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сладким блюдам Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд, мороженого. Ассортимент, особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, правила оформления и отпуска. Технологический процесс приготовления и отпуска горячих сладких блюд. Ассортимент, особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, правила оформления и отпуска Правила проведения бракеража готовых сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд.	
	Лабораторные работы	
	1. Холодные и горячие сладкие блюда.	
	Практическое занятие	2

	1. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, составление технологических карт для приготовления сладких блюд	
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: 1. Сообщение на тему: «Приготовление сиропов, меры по сохранению витаминов, красящих и ароматических веществ»; 2. Сообщение на тему: «Подача свежих фруктов и ягод»; 3. Сообщение на тему: «Новые десерты в европейском стиле»; 4. Сообщение на тему: «Новые технологии приготовления сладких блюд»; 5. Сообщение на тему: «Горячие десерты в Европейских странах»	10
Раздел 2. Приготовление горячих и холодных напитков.		9
Тема 2.1. Технология приготовления холодных и горячих напитков.	Содержание учебного материала	
	Значение напитков в питании человека. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения чая, кофе, какао, шоколада. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов (чай, кофе, какао, фрукты и ягоды, чёрный хлеб, мёд, патока, концентраты промышленного производства) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к напиткам. Технологический процесс приготовления и способы подачи холодных напитков: свежееотжатых соков, фруктово-ягодных прохладительных напитков, холодных чая и кофе, молочных коктейлей, морсов. Технологический процесс приготовления и правила отпуска национальных напитков: квас. Технологический процесс приготовления и правила подачи горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколада. Правила проведения бракеража готовых напитков. Правила сервировки стола, выбор посуды для подачи горячих и холодных напитков.	7
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	
	2. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, составление технологических карт для приготовления сладких блюд	2
	Самостоятельная работа обучающихся	6

	<p>Тематика самостоятельной работы: Составить «Перечень правил подачи горячих напитков» Подготовить презентацию на тему: «Оформление холодных напитков с применением «карвинга»». Подготовить реферат на тему: «Современные холодные напитки»</p>	
	Дифференцированный зачет	1
Учебная практика.		30
<p>Виды работ:</p> <p>Органолептическая оценка качества продуктов необходимых для приготовления сладких блюд и напитков, а также дополнительных ингредиентов.</p> <p>Использование инвентаря и технологического оборудования при обработке и подготовке продуктов необходимых для приготовления сладких блюд, а также дополнительных ингредиентов.</p> <p>Использование инвентаря и технологического оборудования для приготовления сладких блюд и напитков.</p> <p>Использование различных технологий приготовления сладких блюд и напитков с учетом требований к качеству и безопасности готовой продукции.</p> <p>Приготовление сладких блюд и напитков.</p> <p>Определение органолептическим способом правильности приготовления сладких блюд и напитков.</p> <p>Охлаждение, замораживание, вакуумирование готовых сладких блюд и напитков.</p> <p>Сервировка и оформление сладких блюд и напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении сладких блюд и напитков, предназначенных для реализации.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при подаче напитков.</p>		
Производственная практика		35
<p>Виды работ:</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск сладких блюд (холодные и горячие).</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при приготовлении холодных сладких блюд и выполнении следующих действий: при измельчении плодов ножом и в миксере, варке сахарного сиропа (средний и крепкий), варке фруктов, запекании в фольге, прогревании ягод, протирании в пюре, варке пюре, смешивании, взбивании, смешивании с одновременным взбиванием, замачивании желатина и агар-агара, желирования, разливке в формы, охлаждении, варке на водяной бане, выемке из форм, выпекании готовых видов теста, пропитывании, прослаивании, нарезке, порционировании, глазировании.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и</p>		

<p>методы безопасного использования их при приготовлении горячих сладких блюд и выполнении следующих действий: при прогревании, жарке основным способом, запекании, проваривании на водяной бане, разливке и раскладывании в формы, варке на пару, выпекании, запекании, выемке из форм, обмакивании, порционировании.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p> <p>Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск напитков (холодные и горячие).</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: отжимания соков, проваривания плодов и отжимок, настаивания, процеживания, обжарки хлеба в печи, варки настоев, замачивания, смешивания, порционирования.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.</p>	
Тематика курсовых работ	
Обязательная аудиторная нагрузка по курсовой работе	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	
Всего часов: 113/48/65	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология кулинарного производства»; лабораторий «Товароведение продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Микробиология, санитария и гигиена».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

комплект теплового и механического оборудования, инвентаря и столовой посуды;

комплект технологических карт;

комплект учебно-методической документации;

наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи блюд).

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением

обучающие презентации,

видеофильмы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся;

механическое оборудование;

холодильное оборудование;

электроплита;

инструменты;

стенды, комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ;

электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;

сборник учебных технологических карт в соответствии с паспортом лаборатории.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить

в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации, так и в организациях, соответствующих профилю профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков. Преподавание МДК модуля должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательного учреждения (организации) и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «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», «Основы калькуляции» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда; лабораторные работы и учебная практика проводятся в учебном кулинарном цехе.

Лабораторно – практические занятия и учебная практика проводятся в учебном кулинарном цехе согласно Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии.

Текущий и промежуточный контроль обучения должен складываться из следующих компонентов:

- **текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

- **промежуточный контроль:** дифференцированный зачет.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю

профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; рабочий разряд на 1-2 разряда выше разряда выпускаемых рабочих; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы: стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Богушева В. И. Б 74 Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007. — 374, [1] : илл. — (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н. А., Татарская Л. Л. Кулинария: учеб. - М.: Изд. центр «Академия», 1998. – 328 с.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. - М.: Изд. центр «Академия», 2008. -272 с.

Интернет источники:

1. <http://www.chefcompany.ru>.
2. <http://povar.ru>
3. <http://chefs.ru>
4. [http://vkusnye – idei.ru](http://vkusnye-idei.ru)
5. <http://povar.3dn.ru>
6. <http://www.povara.ru>
7. <http://otipb.ucoz.ru>
8. <http://i-povar.ru>
9. <http://prosto-povar.ru>
10. <http://fudz.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p>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.</p>	<p>- точность и правильность приготовления холодных и горячих сладких блюд согласно требованиям технологии приготовления. -обоснованность выбора технологии приготовления сладких блюд и напитков; -соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений для приготовления сладких блюд и напитков;</p>	<p>- фронтальная проверка знаний; - тестирование; - написание докладов; - написание рефератов; -контрольные работы; - самостоятельная работа; - лабораторные работы; Текущий и итоговый контроль по темам МДК в форме тестирования. Дифференцированный зачет по модулю.</p>
<p>Уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</p>	<p>-соответствие выбора режимов приготовления холодных и горячих сладких блюд требованиям технологического процесса; -приготовление холодных и горячих напитков в соответствии с ученической нормой времени;</p>	<p>- фронтальная проверка знаний; - тестирование; - написание докладов; - написание рефератов; -контрольные работы; - самостоятельная работа; - лабораторные работы; Текущий и итоговый</p>

<p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</p> <p>оценивать качество готовых блюд.</p>	<p>-определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным и горячим напиткам.</p>	<p>контроль по темам МДК в форме тестирования. Дифференцированный зачет по модулю.</p>
---	---	--