

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

2023 г.

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № 9 от 16.05.2023 г.
Председатель МО ПСОП
_____ Л. И. Григорьева

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Профессиональный стандарт Повар (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н);
2. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик:

Танкова Татьяна Анатольевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, первой квалификационной категории

Рецензент: (от работодателя)

(место работы) (занимаемая должность) (подпись) (инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19

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

1.1. Область применения рабочей программы

Программа является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Включает в себя: паспорт, структуру и содержание, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место профессионального модуля в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар: входит в профессиональный цикл адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
	У. 2	Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.
	У. 3	Выполнять технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков.
	У. 4	Определять качество поступающего сырья
	У.5	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
Знать		
	3.1	Приготовление сладких блюд и напитков
	3.2	правила проведения бракеража
	3.3	способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
	3.4	правила хранения и требования к качеству;
	3.5	температурный режим и правила охлаждения, хранения готовых блюд
Практический опыт		
	П.1	подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков

1.4 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего: 156 часов, в том числе
объем образовательной нагрузки – 36 час,
учебной нагрузки – 32 час,
самостоятельной работы – 4час.
учебной практики –30 час,
производственной практики – 60 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

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
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
ПК 1., ПК 2.	Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления сладких блюд	24	10	12	2		
ПК 3., ПК 4.	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления напитков	12	4	6	2		
	Учебная практика	60				60	
	Производственная практика, часов	60					60
	Всего:	156					

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Методическая характеристика учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
Раздел 1.Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных сладких блюд				24				
МДК 07. 01 Технология приготовления сладких блюд и напитков.				22				
Тема 1.1. Приготовление и оформление простых холодных сладких блюд	Содержание							
	1	Значение сладких блюд в питании человека.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34,3 35		1	
	2	Пищевая ценность сладких блюд. Классификация сладких блюд.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34,3 35		1	
	3	Подбор оборудования и инвентаря для приготовления сладких блюд.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34,3 35		1	
	4	Натуральные свежие фрукты. Ассортимент. технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34,3 35		1	
	5	Натуральные свежие ягоды.	Тип учебного занятия:	1	У1, У2, У3,		1	

	Компоты. Технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная		У4, У5, 31, 32, 33, 34,3 35			
6	Кисели. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34,3 35		1	
7	Муссы. Ассортимент. Технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34,3 35		1	
8	Самбук. Ассортимент. Технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34,3 35		1	
9,10, 11,12	Лабораторное занятие №1 Приготовление и подача киселей. Бракераж, варианты подачи	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34,3 35, П1		1	+
13,14, 15,16,	Лабораторное занятие №2 Приготовление и подача желе. Варианты подачи, требования к качеству	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34,3 35, П1		1	+
17	Горячие сладкие блюда. Ассортимент. Технология приготовления, варианты подачи.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа	1	У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34,3 35		1	

		Форма учебного занятия: групповая, фронтальная					
18	Горячие сладкие блюда. Технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34,3 35, П1		1	
19,20, 21,22	Лабораторное занятие №3 Приготовление и подача шарлотки яблочной на хлебе	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34,3 35, П1		1	+
23	Самостоятельная работа № 1 Подготовить реферат по теме « Значение сладких блюд в питании человека»	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34,3 35, П1		1	
24	Самостоятельная работа № 2 Подготовить сообщение по теме « История киселей»	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34,3 35, П1		1	
Раздел.2 Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых напитков							
Тема 2.1. Приготовление и оформление простых холодных сладких напитков	Содержание		10				
	25	Простые холодные напитки. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	1	У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34,3 35, П1		1	

26,27	Лабораторное занятие №4 Приготовление и подача компот из свежих яблок	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	2	У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34,3 35, П1		1	+
28	Простые горячие напитки. Чай. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34,3 35, П1		1	
29,30	Лабораторное занятие №5 Приготовление и подача чай с сахаром	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	2	У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34,3 35, П1		1	+
31	Простые горячие напитки. Кофе. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34,3 35, П1		1	
32	Простые горячие напитки. Какао. Шоколад. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34,3 35, П1		1	
33,34	Лабораторное занятие №6 Приготовление и подача какао со сгущённым молоком.	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	2	У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34,3 35, П1		1	+
35	Самостоятельная работа № 3 Подготовить реферат по теме «История чая»	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия	1	У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34,3 35, П1		1	

			Самостоятельная работа					
	36	Самостоятельная работа № 4 Подготовить сообщение по теме « История кофе»	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично- поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34,3 35, П1		1	
Учебная практика Виды работ Подготовка сырья к производству. Приготовление и отпуск сладких блюд и напитков. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения								60
Производственная практика Виды работ Подготовка сырья к производству. Приготовление сладких блюд. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. Приготовление и отпуск сладких напитков. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения								60
Всего								156

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод)
- весоизмерительное оборудование ;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария, Москва, Изд.центр «Академия», 2016г
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования.-М.:Академия 2016г.

Нормативные документы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Видеотека по приготовлению супов и соусов.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» <http://www.eda-server.ru>, свободный
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты <http://www.smakov.ru>, свободный.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным Учреждением по каждому виду практики.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требование к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное по направлению подготовки «Образование и педагогика» или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная по направлению деятельности в образовательном учреждении.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.