

**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

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

# 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
<b>Уметь</b>		
	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.
<b>Знать</b>		
	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
<b>Практический опыт</b>		
	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.	<b>Раздел 1.</b> Осуществление технологического процесса приготовления сладких блюд	24	10	12	2		
ПК 3., ПК 4.	<b>Раздел 2.</b> Осуществление технологического процесса приготовления напитков	12	4	6	2		
	<b>Учебная практика</b>	60				60	
	<b>Производственная практика, часов</b>	60					60
	<b>Всего:</b>	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
<b>Раздел 1.Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных сладких блюд</b>				24				
<b>МДК 07. 01 Технология приготовления сладких блюд и напитков.</b>				22				
<b>Тема 1.1. Приготовление и оформление простых холодных сладких блюд</b>	<b>Содержание</b>							
	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	<b>Натуральные свежие фрукты.</b> 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	<b>Натуральные свежие ягоды.</b>	Тип учебного занятия:	1	У1, У2, У3,		1	

	<b>Компоты.</b> 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	<b>Кисели.</b> 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	<b>Муссы.</b> 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	<b>Самбук.</b> 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	<b>Лабораторное занятие №1</b> 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,	<b>Лабораторное занятие №2</b> 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	<b>Горячие сладкие блюда.</b> 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	<b>Горячие сладкие блюда.</b> 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	<b>Лабораторное занятие №3</b> 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	<b>Самостоятельная работа № 1</b> 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	<b>Самостоятельная работа № 2</b> 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	
<b>Раздел.2 Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых напитков</b>							
<b>Тема 2.1. Приготовление и оформление простых холодных сладких напитков</b>		<b>Содержание</b>	<b>10</b>				
25	<b>Простые холодные напитки.</b> 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	

26,27	<b>Лабораторное занятие №4</b> <b>Приготовление и подача компот из свежих яблок</b>	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	<b>Простые горячие напитки. Чай.</b> 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	<b>Лабораторное занятие №5</b> <b>Приготовление и подача чай с сахаром</b>	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	<b>Простые горячие напитки. Кофе.</b> 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	<b>Простые горячие напитки. Какао. Шоколад.</b> 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	<b>Лабораторное занятие №6</b> <b>Приготовление и подача какао со сгущённым молоком.</b>	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	<b>Самостоятельная работа № 3</b> 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	<b>Самостоятельная работа № 4</b> 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	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> 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
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> 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
<b>Всего</b>								<b>156</b>

### 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.