

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области

«Среднеегорлыкское профессиональное училище № 85».

СОГЛАСОВАНО
Заведующая кафе «Уют»
Кравчук С.Н.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО ПУ №85
Колода И.И.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление сладких блюд и напитков

Для профессиональной подготовки профессионального обучения Повар

шифр 16675 ПОВАР

С. Средний Егорлык

2020 г.

1.

Одобрено на заседании
цикловой комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г.

Председатель _____

Одобрено на
заседании
цикловой комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г

Председатель ____

Одобрено на
заседании цикловой
комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г.

Председатель _____

Одобрено на заседании
цикловой комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г.

Председатель _____

Организация-разработчик:

ГБПОУ РО ПУ № 85

Разработчики:

Максимова Лариса Николаевна - мастер производственного обучения

Ирина Борисовна Головинова – преподаватель

Гусева Елена Николаевна – преподаватель

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление сладких блюд и напитков.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 Повар в части освоения основного вида деятельности (ВД):

Приготовление сладких блюд и напитков
и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда;
2. Готовить простые горячие напитки в т.ч. напитки старорусской кухни.
3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

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;
- приготовления напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления и отпуска сладких блюд и напитков;
- 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 сладких блюд и напитков с учётом качества и требований;
- оценивать качество готовых сладких блюд и напитков;

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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **50** часа;
учебная практика – **12** час.
производственная практика -6 час

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) 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.

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	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		Промежуточная аттестация
		Всего, (часов)	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, (часов)	Учебная, (часов)	Производственная, (часов)	
ПК 1 ПК 2 ПК3	Раздел 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.	24	12			Экзамен
	Раздел 2. Приготовление простых горячих и холодных напитков	8	4			
Всего		32	16	18	0	4

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) «Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд».

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.		24	
МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.		32	
Тема 1.1. Характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения основного сырья, используемого при приготовлении сладких блюд.	Содержание		2
	1.	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения плодов, ягод, желеобразующих, 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.	
Тема 1.2. Технология приготовления и оформления сладких	Практическое занятие		2
	1.	Органолептическая оценка качества, оценка безопасности плодов, ягод, желеобразующих веществ и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сладких блюд.	
приготовления и оформления сладких	Содержание		
	1.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сладким блюдам.	

блюд.	2.	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, фруктов в сиропе, Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких желированных блюд Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: компотов.	8	
	3.	Технологический процесс приготовления и отпуска горячих сладких блюд. Ассортимент, особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, правила оформления и отпуска.		
	4.	Правила проведения бракеража готовых сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд		
	Лабораторно практическое занятие		12	
	1.	Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд: компотов из фруктов, киселей	30	
	2.	Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества желе		
	3.	Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества мусса и самбука		
Учебная практика по ПК 1:				
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Органолептическая оценка качества, оценка безопасности плодов, ягод, желирующих веществ и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сладких блюд. 2. Безопасное использование инвентаря и технологического оборудования при обработке и подготовке плодов, ягод, желирующих веществ и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сладких блюд. 3. Безопасное использование инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сладких блюд. 4. Использование различных технологий приготовления сладких блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. 5. Приготовление сладких блюд. 6. Определение органолептическим способом правильности приготовления сладких блюд и их готовность для подачи. 7. Охлаждение, замораживание готовых сладких блюд 8. Сервировка и оформление сладких блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Обеспечение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении сладких блюд, предназначенных для последующего использования. 		
Раздел ПМ 2.			8	
Приготовление простых				

горячих и холодных напитков.			
МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.		32	
Тема 2.1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность горячих и холодных напитков. Характеристика сырья.	Содержание		1
	1.	Классификация, ассортимент, значение в питании напитков.	
Тема 2.2. Технология приготовления простых холодных и горячих напитков в т.ч. напитки старорусской кухни	Содержание		3
	1.	Технологический процесс приготовления и способы подачи холодных напитков: свежееотжатых соков, фруктово-ягодных прохладительных напитков, Технологический процесс приготовления и способы подачи горячих напитков чая и кофе, какао, шоколад Технологический процесс приготовления и правила отпуска национальных напитков: квас и сбитень.	
	Лабораторно практическое занятие		4
	1.	Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных напитков	
	2.	Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества горячих напитков.	
Учебная практика по ПК 2, ПК 3 Виды работ:			18
	1.	Органолептическая оценка качества, оценка безопасности чая, кофе, какао, шоколада и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления напитков.	
	2.	Безопасное использование инвентаря и технологического оборудования при обработке и подготовке чая, кофе, какао, шоколада и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления напитков.	
	3.	Безопасное использование инвентаря и технологического оборудования при приготовлении напитков.	
	4.	Использование различных технологий приготовления напитков с учетом требований к качеству и безопасности готовой продукции.	
	5.	Приготовление напитков.	
	6.	Определение органолептическим способом правильности приготовления напитков и их готовности для подачи.	
	7.	Охлаждение	
	8.	Сервировка и оформление напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции.	

<p>9. Обеспечение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении напитков, предназначенных для последующего использования.</p> <p>10. Соблюдение температурного и временного режима при подаче напитков.</p>		
Всего	54	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства; Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы

Оборудование

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные – 5 шт.;

Пароконвектомат – 1 шт.;

Конвекционные печи – 2 шт.;

Микроволновая печь – 1 шт.;

Расстоечный шкаф – 1 шт.;

Плиты индукционные – 7 шт.;

Плиты электрические – 1 шт.;

Фритюрница – 1 шт.;

Витрина холодильная- 1 шт.;

Холодильник с морозильной камерой – 1 шт.;

Лапширезка – 1 шт.;

Миксер ручной – 2 шт.;

Миксер планетарный – 1 шт.;

Блендер погружной – 4 шт.;

Мясорубка электрическая – 1 шт.;

Процессор кухонный – 1 шт.;

Слайсер – 1 шт.;

Соковыжималки – 1 шт.;

Кофемолка – 1 шт.;

Набор инструментов для карвинга – 1 шт.;

Овоскоп – 1 шт.;

Стол производственный с моечной ванной – 1 шт.;

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Мороженица.

Гастроемкость без крышки – 6 шт.;

Венчик для взбивания – 10 шт.;

Шпатель кондитерский кондитерский металлический 2 шт.

Скребок металлический - 1 шт.

Поворотный стол металлический – 4 шт.

Термометр электронный – 4 шт.

Разделитель для яиц – 10 шт.
коврик силиконовый с разметкой для раскатки теста – 8 шт.
Тесторезка – 4 шт.
Разделочные доски

Технические средства обучения: наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – III, 11 с.
2. Сницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, 2018 г

Дополнительные источники

3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 328 с.
4. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2006. – 328 с.
5. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф.образования / Г.Г.Дубцов.- 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2008. – 272 с.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина.- М.: Академия, 2010. – 256 с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с., [16] с. цв. ил.
8. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования.- Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 373 с.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2006. – 688 с.

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p>	<p>-обоснованный выбор и оценка годности основных продуктов (плоды, ягоды, желирующие вещества и др.) и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к простым сладким блюдам;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовых сладких блюд;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления сладких блюд, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по производству простых сладких блюд;</p> <p>-точность определения степени готовности сладких блюд;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовых сладких блюд, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор тепловых режимов приготовления и условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовых сладких блюд;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи сладких блюд;</p> <p>-демонстрация умений сервировки и оформления сладких блюд;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами;</p>	<p>- наблюдение за действиями на учебной практике;</p> <p>- текущий контроль (тестирование);</p> <p>- защита лабораторной работы</p> <p>- промежуточная аттестации в форме экзамена по МДК</p> <p>- экзамен квалификационный</p> <p>- государственная итоговая аттестация:</p> <p>защита письменной экзаменационной работы</p>
<p>ПК 2. Готовить простые горячие напитки.</p> <p>ПК 3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>	<p>-обоснованный выбор и оценка годности основных продуктов (чай, кофе, какао и др.) и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к простым напиткам;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовых напитков;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления напитков, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p>	<p>-выполнение практической квалификационной работы</p>

	<p>-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по производству простых напитков;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовых напитков, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор тепловых режимов приготовления и условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовых напитков;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи напитков;</p> <p>-демонстрация умений сервировки и оформления напитков;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами;</p>	
--	--	--