**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области

**«Балашовский политехнический лицей»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии естественно-научного профиля

19.01.17 Повар, кондитер

на базе среднего общего образования

2016 г.

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07

* + 1. **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07. «Приготовление сладких блюд и напитков» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Программа профессионального модуля разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, Кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

* + 1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Цель преподавания ПМ.07. «Приготовление сладких блюд и напитков» дать обучающимся:

* теоретические знания в области ассортимента и технологии приготовления сладких блюд и напитков, правил хранения; способов сервировки и оформления сладких блюд и напитков; видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при производстве сладких блюд и напитков, правила их безопасного использования; методов минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении сладких блюд и напитков с учетом соблюдения требований качества, принципы презентации сладких блюд и напитков потребителям;
* практические навыки по подготовке рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении сладких блюд и напитков;

- умения по выбору производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд и напитков; соблюдению санитарных норм и правил, стандартов чистоты на рабочем месте; применению регламентов, рецептов, технологий и другой нормативно- технической документации, используемой при приготовлении сладких блюд и напитков; упаковки и отпуска готовых сладких блюд и напитков с раздачи и на вынос.

Задачами изучения профессионального модуля являются:

* изучение технологий приготовления, оформления и презентации холодных и горячих сладких блюд;
* изучение технологий приготовления, оформления и презентации холодных и горячих напитков;
* научиться готовить, оформлять и организовывать презентацию сладких блюд и напитков.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности Приготовление сладких блюд и напитков и соответствующие ему профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональные компетенции** |
| ПК 7.1 | Готовитьи оформлять простые холодныеи горячие сладкие блюда |
| ПК 7.2 | Готовить простые горячие напитки |
| ПК 7.3 | Готовить и оформлять простые холодные напитки |

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общие компетенции** |
| ОК 01 | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 02 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем … |
| ОК 03 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 04 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 05 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в  профессиональной деятельности |
| ОК 06 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 07 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных  профессиональных знаний (для юношей) |

Описание результатов обучения (с учетом требований ФГОС СПО, профессиональных стандартов и требований WSI/WSR)

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты (освоенные  профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата |
| ПК 7.1. Готовить и  Оформлять простые  Холодные и горячие  сладкие блюда | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и  работы с технологическим оборудованием, производственным  инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами,  используемыми при приготовлении простых холодных и  горячих сладких блюд\*\*  Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего  места повара к приготовлению холодных и горячих сладких  блюд\*\*\*  Демонстрация правильного определения органолептическим  способом качества основных продуктов и дополнительных  ингредиентов для приготовления простых холодных и горячих  сладких блюд.\*  Демонстрация правильных действий по подготовке и  эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для  приготовления простых холодных и горячих сладких блюд.\*  Точное соблюдение технологии приготовления простых  холодных и горячих сладких блюд с учетом качества и  требований к безопасности готовой продукции.\*  Проведение бракеража в соответствии с требованиями.\*  Оформленная в соответствии с требованиями готовая  продукция - простые холодные и горячие сладкие блюда\*  Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья  при приготовлении холодных и горячих сладких блюд\*\*\*  Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и  отпуска на вынос готовых холодных и горячих сладких  блюд\*\*\*  Демонстрация навыков презентации холодных и горячих  сладких блюд потребителям\*\*\*  Демонстрация навыков планирования меню холодных и горячих  сладких блюд\*\*  Презентация холодных и горячих сладких блюд потребителям с  элементами шоу\*\*\*  Объяснение особенностей управления подразделения основного  цеха по производству холодных и горячих сладких блюд\*\* |

|  |  |
| --- | --- |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд.  Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.  Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового  уровня, а также: рациональное использование продуктов; время и температура подачи блюд должны соответствовать технологическим требованиям; присутствие обязательных компонентов и ингредиентов в процессе приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд; обеспечение стиля и креативности подачи блюд.  Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.  Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный(шеф- повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых холодных и горячих сладких блюд в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых холодных и горячих сладких блюд.  Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.  Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском и кондитерском производстве в процессе приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд |
| ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и  работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых горячих напитков\*\*  Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего |

|  |  |
| --- | --- |
|  | места повара к приготовлению горячих напитков\*\*\* Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых горячих напитков.\*  Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых горячих напитков.\*  Точное соблюдение технологии приготовления простых горячих напитков с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.\*  Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых горячих напитков.\*  Проведение бракеража в соответствии с требованиями.\* Соблюдение сроков, температуры хранения и отпуска простых горячих напитков.\*  Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении горячих напитков \*\*\*  Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос горячих напитков \*\*\*  Демонстрация навыков презентации горячих напитков потребителям\*\*\*  Демонстрация навыков планирования меню горячих напитков\*\* Презентация горячих напитков потребителям с элементами шоу\*\*\*  Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству горячих напитков\*\* |
| Базовый уровень по WSR (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во  время и после приготовления простых горячих напитков чистота посуды (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы напитков в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления простых горячих напитков.  Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи напитков.  Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления простых горячих напитков; работа на оборудовании, используемом для приготовления простых горячих напитков, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: рациональное использование продуктов; время и температура подачи напитков должны соответствовать технологическим требованиям; присутствие обязательных компонентов и ингредиентов в процессе приготовления простых горячих напитков; обеспечение стиля и креативности подачи напитков.  Требования к скорости: время выполнения должно полностью |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи напитков.  Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный(шеф- повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового  уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента простых горячих напитков в отдельности, отличное визуальное впечатление о напитке (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов простых горячих напитков.  Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи напитков.  Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском и кондитерском производстве в процессе приготовления простых горячих напитков |
| ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых холодных напитков\*\*  Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных напитков\*\*\* Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных напитков.\*  Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых холодных напитков. Точное соблюдение технологии приготовления простых холодных напитков.\*  Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых холодных напитков.\*  Проведение бракеража в соответствии с требованиями.\* Соблюдение правильного температурного и временного режима подачи, хранения простых холодных напитков.\* Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных напитков \*\*\*  Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос холодных напитков \*\*\*  Демонстрация навыков презентации холодных напитков потребителям\*\*\*  Демонстрация навыков планирования меню холодных напитков\*\*  Презентация холодных напитков потребителям с элементами шоу\*\*\*  Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству холодных напитков\*\* |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Базовый уровень по WSR  (помощник повара/ кондитера) | Требования к качеству: Соблюдение чистоты рабочего места во  время и после приготовления и оформления холодных напитков; чистота посуды (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления холодных напитков.  Требования к скорости: допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи напитков.  Прикладные технологии: рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления холодных напитков; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления холодных напитков, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| Продвинутый (повар/кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового  уровня, а также: рациональное использование продуктов; время и температура подачи блюд должны соответствовать технологическим требованиям; присутствие обязательных компонентов и ингредиентов в процессе приготовления и оформления холодных напитков; обеспечение стиля и креативности подачи напитков.  Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи напитков.  Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня |
| Олимпиадный (шеф- повар, шеф-кондитер) | Требования к качеству: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также: обеспечение вкуса и консистенции каждого компонента холодных напитков в отдельности, отличное визуальное впечатление о напитке (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов холодных напитков.  Требования к скорости: время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи напитков.  Прикладные технологии: все вышеуказанное в описании базового уровня, а также новейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском и кондитерском производстве в процессе приготовления и оформления холодных напитков |

*Пояснения:*

*\* - требования ФГОС СПО,*

*\*\* - требования WSI/ WSR,*

*\*\*\* - требования профстандартов*

Требования к результатам освоения профессионального модуля ПМ.07. «Приготовление сладких блюд и напитков» в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

* анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
* анализа требований требования компетенции WSR «Поварское дело» и «Кондитер»;
* анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда.
* обсуждения с заинтересованными работодателями – членами НП «Федерация Рестораторов и Отельеров» - саморегулируемого объединения работодателей, созданное ведущими рестораторами и отельерами России.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и соответственно – подготовить выпускников к трудоустройству, что повысить их востребованность на ранке труда.

В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпускников вузов к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR и даже продвинутому уровню. Подготовка к олимпиадному уровню освоения компетенций WSR в рамках обучения не возможно, т.к. требуется опыт работы в качестве линейного руководителя (старший повар, бригадир поваров).

При этом базовый уровень освоения компетенций WSR должен быть в соответствии с требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» соответственно у помощника повара и кондитера, а продвинутый уровень освоения компетенций WSR должен быть у повара или кондитера.

Данный модуль предполагает использование времени вариативной части.

* + 1. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной деятельности** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего), в т.ч: | 126 |
| аудиторная учебная нагрузка | 36 |
| практические работы | 20 |
| курсовая работа/проект | не предусмотрено |
| учебная практика | 36 |
| производственная практика | 36 |
| Самостоятельная работа студента (всего) в том числе: подготовка презентаций, составление схем и таблиц. | 18 |
| Итоговая аттестация в форме (указать) | Дифференцированный зачет |

*.*

* 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
  2. **Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональны х компетенций** | **Наименования разделов профессиональног о модуля[\*](file:///C:\\Users\\73B5~1\\AppData\\Local\\Temp\\Rar$DI03.028\\повар%20опоп.docx" \l "_bookmark8)** | **Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики*  *)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия** | | | **внеаудиторная (самостоятельная**  **) учебная работа** | | **учебная**  **,**  часов | **производственна я**  часов |
| **всего**  **,**  часов | **в т.ч. лабораторны е работы и практически е занятия,** часов | **в т.ч., курсовая проект (работа)\***  **,**  часов | **всего**  **,**  часов | **в т.ч., курсовой проект (работа)**\***,** часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 7.1-7.3** | **Раздел 1.Приготовление и оформление сладких блюд и напитков** |  | **36** | **20** | - | **18** | **-** | **36** |  |
|  | **Производственная практика (по профилю специальности), часов** | **36** |  | | | | | | **36** |
|  | **Всего:** | **126** | **36** | 20 | **-** | **18** | **-** | **36** | **36** |

* 1. **Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)* | | **Объем часов** |
| **1** | **2** | | **3** |
| **Раздел 1.** Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд | | |  |
| **МДК 07.01 Технология приготовление сладких блюд и напитков** | | |  |
| **Тема 1.1.**  **Технология приготовления сладких блюд** | **Содержание** | **Уровень освоения** |  |
| 1. Урок | 1,2 |
| 2. Практическое занятие | 3 |
| 3. Самостоятельная работа | 3 |
| **Тематика учебных занятий** | | *16* |
| Урок 1. «Значение сладких блюд в питании, их пищевая ценность»  «Классификация и ассортимент сладких блюд» | | *1* |
| Урок 2«Ассортимент и качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд» «Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды, приборов для приготовления и отпуска сладких блюд, правила их безопасного использования » \*\* | | *1* |
| Урок 3 «Подготовка и подача свежих и быстрозамороженных фруктов и ягод» «Технология приготовления компотов и фруктов в сиропе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации» | | *1* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Урок 4 «Ассортимент и классификация желированных сладких блюд»  «Характеристика, подготовка к использованию желирующих веществ, крахмала, пищевых кислот. Требования безопасности при использовании пищевых добавок» | | *1* |
| Урок 5 «Технология приготовления желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков» | | *1* |
| Урок 6 «Технология приготовления кремов, взбитых сливок, мороженого, парфе» «Способы оформления и подачи холодных сладких блюд, сроки реализации, условия хранения» | | *1* |
| Урок 7 «Ассортимент и классификация горячих сладких блюд»  «Технология приготовления горячих сладких блюд» | | *1* |
| Урок 8 «Требования к качеству сладких блюд, сроки хранения и реализация. Правила проведения бракеража» | | *1* |
| Практическое занятие 1 «Приготовление компотов из смеси сухофруктов» | | *4* |
| Практическое занятие 2 «Приготовление горячих сладких блюд из яблок» | | *4* |
| Практическое занятие 3 «Приготовление киселей различными способами» | | *4* |
| Самостоятельная работа:  Подготовить презентацию на тему: «Современные способы оформления желированных блюд» Подготовить презентацию на тему: «Национальные русские напитки» Составление технологических карт приготовления сладких блюд | | *9* |
| **Тема 1.2.**  **Технология приготовления напитков** | **Содержание** | **Уровень освоения** |  |
| 1. Урок | 1,2 |
| 2. Практическое занятие | 3 |
| 4. Самостоятельная работа | 3 |
| **Тематика учебных занятий** | | *6* |
| Урок 9 «Назначение, классификация напитков. Холодные напитки. Характеристика, ассортимент» «Выбор инвентаря, посуды, приборов для приготовления и отпуска напитков, правила их безопасного использования» | | *1* |
| Урок 10 «Технология приготовления прохладительных напитков. Требования к качеству. Режим хранения и реализации » «Технология приготовления молочных и кисломолочных прохладительных напитков. Требования к качеству. Режим хранения и реализации » | | *1* |
| Урок 11 «Квас. Ассортимент, технологии изготовления. Требования к качеству. Режим хранения и реализации» | | *1* |
| Урок 12 «Характеристика, ассортимент горячих напитков. Товароведная характеристика сырья, используемого для приготовления горячих напитков: чая, кофе, шоколада. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству. Режим хранения и реализации» «Технология приготовления чая. Способы подачи» | | *1* |
|  | Урок 13 «Технология приготовления кофе. Способы подачи» «Технология приготовления какао. Способы подачи» | | *1* |
| Урок 14 «Технология приготовления горячего шоколада. Способы подачи» «Технология приготовления сбитней. Способы подачи» | | *1* |
| Практическое занятие 4 «Приготовление чая различными способами» | | *4* |
| Практическое занятие 5 «Приготовление кофе различными способами» | | *4* |
| Самостоятельная работа  Подготовить презентацию на тему: «Чай в кухне народов мира» «Презентация сладких блюд и напитков»  Составить технологические схемы приготовления кофе различными способами | | *9* |
|  | Дифференцированный зачёт | | **2** |
| **Учебная практика раздела 1**  **Виды работ**   1. Подготовка рабочего места, проверка и работа с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении сладких блюд и напитков\*\* 2. Приготовление и оформление холодных сладких блюд из свежих и быстрозамороженных фруктов и ягод. Оценка качества готовых блюд. Проведение бракеража. 3. Приготовление и оформление компотов из свежих плодов и ягод, смеси сухофруктов, из консервированных фруктов, быстрозамороженных плодов и ягод. Оценка качества готовых блюд. Проведение бракеража. 4. Приготовление и оформление горячих сладких блюд (гренки, шарлотки, пудинги)**.** Оценка качества готовых блюд. Проведение бракеража. 5. Приготовление и оформление желированных блюд (киселей, желе, самбук, муссов). Оценка качества готовых блюд. 6. Проведение бракеража. 7. Приготовление и оформление холодных напитков. Оценка качества готовых блюд. 8. Приготовление и оформление горячих напитков. Оценка качества готовых блюд. 9. Упаковка и отпуск готовых сладких блюд и напитков\*\*\* 10. Дифференцированный зачёт | | | 30  6 |
| **Итого учебной практики** | | | **36** |
| **Производственная практика раздела 1**   1. Виды работ 2. Подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению сладких блюд и напитков\*\*\* 3. 2 . Приготовление и оформление холодных сладких блюд. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения. 4. Приготовление и оформление горячих сладких блюд. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения. 5. Приготовление и оформление горячих сладких блюд. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения. 6. Приготовление и оформление холодных напитков. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения Приготовление и оформление горячих напитков. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения. 7. Приготовление и оформление горячих напитков. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения. 8. Планирование меню сладких блюд и напитков\*\* 9. Презентация холодных сладких блюд и напитков потребителям с элементами шоу\*\*\* 10. Ознакомление с особенностями управления подразделения основного цеха по производству сладких блюд и напитков\*\* 11. Дифференцированный зачёт | | | **30**  **6** |
| **Итого производственной практики** | | | **36** |
| **Всего** | | | **126** |

*Пояснения:*

*\* - требования ФГОС СПО,*

*\*\* - требования WSI/ WSR,*

*\*\*\* - требования профстандартов*

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.); 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

* 1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
  2. **Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов технологии кулинарного производства; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

* учебно-методическое обеспечение ПМ.07. «Приготовление сладких блюд и напитков», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;

-посадочные места по количеству обучающихся;

-рабочее место преподавателя;

-комплект учебно-наглядных пособий: «Технология приготовления сладких блюд»,

«Технология приготовления напитков» Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет – программу R-Keeper или другая аналогичная программа (если она имеет широкое распространение на региональном рынке труда);

-мультимедийный проектор.

\*\*Оборудование учебного кондитерского цеха с учетом требований WSR:

1. Стол производственный с бортом
2. Стол производственный 1800х1800\*\*
3. Весы настольные электронные\*\*
4. Плита индукционная\*\*
5. Миксер планетарный 2-3 л\*\*
6. Печь конвекционная\*\*
7. Микроволновая печь\*\*
8. Холодильный шкаф\*\*
9. Шкаф интенсивной заморозки\*\*
10. Стол с моечной ванной\*\*
11. Миксер ручной (+насадка блендер + стакан)\*\*
12. Плита электрические
13. Фритюрница
14. Сковороды электрические
15. Зонт вытяжной
16. Доска комбинированная
17. Комплект ученической мебели
18. Универсальная кухонная машина УКМ
19. Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи\*\* кухонные, шкафы)
20. Наборы производственного инвентаря (противни для выпечки, сотейник, сито, ножницы, венчики, скалки),приборы для дегустации\*\*)
21. Кухонная посуда и инвентарь (фольга, пергаментная бумага, кондитерские мешки одноразовые и т.д.)\*\*

*Примечание: \*\* - по требованиям WSR/WSR*

* 1. Информационное обеспечение обучения

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основная литература:

Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с.

Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.

Качурина Т.А. Кулинария. – 7-е изд., стер. - : Академия, 2014. – 272 с.

Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.

Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 208 с.

Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.

Дополнительная литература:

Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.

Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.

Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 192 с.

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.

Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 4. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 48 с.

Интернет-ресурсы

1.[http://art-cooking.ru](http://art-cooking.ru/) 2.<http://supercook.ru/russian/rus-28.html>

[http://www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru/)

[www.chefs.ru](http://www.chefs.ru/)

[www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru/)

[www.supercook.ru](http://www.supercook.ru/)

Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания/[Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

* 1. Организация образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда».

Условия проведения занятий должны соответствовать требованиям, указанным в п. 3.1.

Условия проведения организации учебной и производственной практики должны соответствовать требованиям ФГОС СПО, а также учитывать особенности регионального рынка труда. Учебная и производственная практика должна быть организована таким образом, чтобы были созданы условия для освоения обучающимися компетенций, предусмотренных программами соответственно учебной и производственной практики

Условия организации консультационной помощи обучающимся должны соответствовать требованиям ФГОС СПО.

* 1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели – должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС СПО Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии

рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики - представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера

Наставники - представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера

Специфические требования, дополняющие примерные условия реализации образовательной программы СПО:

* педагогические кадры, осуществляющих руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
* педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
* педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
* педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные и общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** |
| ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд\*\*  Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд.\*  Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд.\*  Точное соблюдение технологии приготовления простых холодных и горячих сладких блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.\*  Проведение бракеража в соответствии с требованиями.\*  Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция - простые холодные и горячие сладкие блюда\*  Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных и горячих сладких блюд\*\*\*  Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд\*\*\*  Демонстрация навыков презентации холодных и горячих сладких блюд потребителям\*\*\* |
| ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых горячих напитков\*\*  Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых горячих напитков.\* |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых горячих напитков.\*  Точное соблюдение технологии приготовления простых горячих напитков с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.\*  Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых горячих напитков.\*  Проведение бракеража в соответствии с требованиями.\*  Соблюдение сроков, температуры хранения и отпуска простых горячих напитков.\*  Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении горячих напитков \*\*\*  Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос горячих напитков \*\*\*  Демонстрация навыков презентации горячих напитков потребителям\*\*\* |
| ПК 7.3. Готовить и оформлять  простые холодные напитки | Демонстрация навыков подготовки рабочего места,  проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых холодных напитков\*\*  Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных напитков.\*  Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых холодных напитков.Точное соблюдение технологии приготовления простых холодных напитков.\*  Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых холодных напитков.\* Проведение бракеража в соответствии с требованиями.\*  Соблюдение правильного температурного и временного режима подачи, хранения простых холодных напитков.\*  Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных напитков \*\*\*  Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос холодных напитков  \*\*\*  Демонстрация навыков презентации холодных напитков потребителям\*\*\* |
| ОК01.Понимать сущность и  социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Демонстрация интереса к будущей профессии |
| ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;  Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач |
| ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Демонстрация способности анализировать производственные ситуации, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 05. Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 06. Работать в команде,  Эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Демонстрация эффективного взаимодействия с  обучающимися, преподавателями, мастерами и клиентами в ходе обучения. |
| ОК 07.Исполнять воинскую  обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | Демонстрация готовности к исполнению воинской  обязанности. |

*Пояснения:*

*\* - требования ФГОС СПО,*

*\*\* - требования WSI/ WSR,*

*\*\*\* - требования профстандартов*