

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании  
МО кулинарных групп  
Протокол № 1 от «28» 08 2015г.  
Руководитель МО И.П. Новикова



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**По программе повышения квалификации повар 4-5 разряда**

Форма обучения – очная  
Срок обучения 1 месяц

2015 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	9

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

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля предназначена для дополнительного профессионального образования **по программе повышения квалификации повар 4-5 разряда** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда**

**ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки**

**ПК 7.3. 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

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков

- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков

- оценивать качество готовых блюд

**знать:**

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков

- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков

- правила 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: 20 часов, из них:

МДК. 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков – 12 часов;

УП. 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков – 8 часов.

## 1.4. Итоговая аттестация: в форме зачета

## 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) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые и сложные холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2.	Готовить простые и сложные горячие напитки
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Готовить к работе производственные помещения, поддерживать их санитарное состояние

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03. Приготовление супов и соусов

#### 3.1. Тематический план по МДК. 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков

№ п.п.	Содержание МДК. 07.01
1-1	Актуальные направления в приготовлении, оформлении холодных и горячих сладких блюд
1-2	Приготовление сливочных, карамельных соусов, десертных кремов, декоративных украшений
1-3	Приготовление холодных сладких блюд на основе фруктов и ягод.
1-4	Приготовление железированных сладких блюд с использованием фруктов, шоколада, сливок, творога
1-5	Приготовление холодных десертов на основе заварного крема и его разновидностей
1-6	Приготовление холодных десертов на основе крем-муссов, шоколадных, ягодных, кофейных муссов.
1-7	Приготовление горячих сладких блюд на основе блинчиков с наполнителями
1-8	Приготовление снежков с соусом
1-9	Приготовление пудингов шоколадных, фруктовых
1-10	Приготовление яблочного пая, фруктового крамбля
1-11	Приготовление штруделя с фруктами, штруделя с яблоками
1-12	Зачет

#### 3.2. Тематический план по УП. 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков

№ п.п.	Содержание УП.07.01
1-1	Приготовление холодных сладких блюд на основе фруктов и ягод
1-2	Приготовление железированных сладких блюд с использованием фруктов, шоколада, сливок, творога
1-3	Приготовление холодных десертов на основе заварного крема и его разновидностей
1-4	Приготовление холодных десертов на основе крем-муссов, шоколадных, ягодных, кофейных муссов.
1-5	Приготовление горячих сладких блюд на основе блинчиков с наполнителями, снежков с соусом
1-6	Приготовление пудингов шоколадных, фруктовых
1-7	Приготовление яблочного пая, фруктового крамбля
1-8	Приготовление штруделя с фруктами, штруделя с яблоками

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- спец.дисциплин;
- товароведения продовольственных товаров,
- технологического оборудования;
- технологических лабораторий

#### Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочие места обучающихся
3. Макеты готовой продукции
4. Натуральные образцы продукции
5. Таблицы, схемы, технологические карты

#### Технические средства обучения:

- 1.Мультимедийная установка
- 2.ПК
- 3.Телевизор
4. Интерактивная доска

#### Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Холодильное оборудование
2. Жарочные шкафы
3. Ножи
4. Миксеры
5. Электрические плиты
6. Сотейник
7. Кастрюли
8. Ванны для мытья посуды
9. Раковины для мытья рук
10. Сковороды
11. Разделочные доски
12. Соковыжималки
13. Формы, лотки для желе, муссов
14. Приспособление для удаления сердцевины
15. Овощерезка
16. Соковыжималка

#### Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1. Наличие холодного цеха и горячего цеха
2. Индивидуальное рабочее место практиканта
- 3.Холодильное оборудование
- 4.Жарочные шкафы
- 5.Ножи
6. Миксеры
7. Электрические плиты
8. Сотейник
9. Кастрюли
- 10..Ванны для мытья посуды
11. Раковины для мытья рук
12. Сковороды
13. Разделочные доски
- 14.Соковыжималки

15. Формы, лотки для желе, муссов
16. Приспособление для удаления сердцевины
17. Овощерезка

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская. Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2005.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи – Издательский центр «Академия», 2006
3. Епифанцева Л.Д., Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
4. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2006
5. Кучер Л.С. Шкуратова Л.М. Технология приготовления коктейлей и напитков .М. АСАДЕМА 2005г.
6. Лабенски С., Техника приготовления пищи – М.: Астрель, 2007.
7. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
8. Новикова А.М. Голубкина Т.С. Никифорова Н.С. Прокофьева С.А. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами – М. «АСАДЕМА», 2007.
9. Потапова И.И., Калькуляция и учет – М.: Издательство «АСАДЕМА», 2006.
10. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006.
11. Харченко Н.Э. Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи- М. «АСАДЕМА», 2008
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2005.
13. Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2007.

###### **Дополнительные источники:**

1. Кочурина Т.А. Кулинария (рабочая тетрадь) М. АССАДЕМА 2005г.
2. Потапова И.И. Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2005.
3. Семиряжко Т.Г. Дерюгина М.Ю. Кулинария. Контрольные работы М. Издательский центр Академия
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2006
5. Кулинария для всех. Ежемесячный журнал.

###### **Интернет-ресурсы:**

1. [www.irkzan.ru](http://www.irkzan.ru)
2. [www.o-urok.ru/prof\\_p.php](http://www.o-urok.ru/prof_p.php)
3. [www.fartov.com](http://www.fartov.com)

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

<b>Результаты (освоенные профессиональн ые компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда</b>	Готовит и оформляет простые холодные и горячие сладкие блюда в соответствии с технологией и требованиям к качеству на конкретном предприятии.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд. Органолептическая оценка готового блюда. Сравнение с технологической картой. Дидактический материал: карты для опроса, кроссворды, тесты. Игровые моменты на уроке: « вертушка» по анализу производственных ситуаций, ролевые игры. Работа в группах, индивидуально.
<b>ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки</b>	- Готовит простые горячие напитки в соответствии с технологией и требованиям к качеству, в том числе на конкретном предприятии.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления простых горячих напитков. Органолептическая оценка готовых блюд. Сравнение с технологической картой. Сообщения, карты для опроса: «загадки», «рассуждалки», «догонялки», тесты, анализ производственных ситуаций, ролевые игры.
<b>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки</b>	- Готовит и оформляет простые холодные напитки в соответствии с технологией и требованиям к качеству готовой продукции, в том числе на конкретном предприятии.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления холодных напитков Органолептическая оценка готовых холодных напитков. Сравнение с технологической картой. Сообщения, карты для опроса: «загадки», «рассуждалки», «догонялки», тесты, анализ производственных ситуаций, ролевые игры

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость</b>	Демонстрирует понимание сущности и социальной	Наблюдение,



профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес	значимости профессии	собеседование, ролевые игры
<b>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач</b>	Организовывает собственную деятельность в соответствии с поставленными задачами	Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации
<b>ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</b>	Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.	Наблюдение за процессом аналитической деятельности Экспертная оценка аналитической справки
<b>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития,</b>	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы	Наблюдение за организацией работы с информацией Экспертная оценка результата работы с информацией
<b>ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</b>	Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации	Наблюдение за процессом использования средств коммуникации
<b>ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;</b>	Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения	Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством
<b>ОК 7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</b>	Организовывает рабочее место в соответствии с требованиями САНПИНа и техпроцесса	Экспертная оценка подготовленного рабочего места