**ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

**2011г.**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям начального профессионального образования **260807.01 «Повар, кондитер».**

Организация - разработчик: Государственное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище №29» с.Альменево, Курганская область, ул.Марта 2.

Разработчики: Фролова Екатерина Дмитриевна, преподаватель спецдисциплин;

 Пичугина Алла Витальевна мастер производственного обучения;

 Мухаметова Татьяна Александровна, мастер производственного

 обучения;

 Гайнуллина Э.З., преподаватель общеобразовательных дисциплин.

Работодатели:

Ответственные: Дыкин Валерий Иванович, заместитель директора по учебно-производственной работе ГОУ НПО «Профессиональное училище №29»

Программа профессионального модуля рассмотрена на заседании методической комиссии «Повар, кондитер» «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_года и утверждена методическим советом «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_года.

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию …. научно-методического совета по профессии «Повар, кондитер».

Заключение Экспертного совета № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.4 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 6 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 7 |
| **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 11 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 15 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Приготовление сладких блюд и напитков**

**1.1 Область применения программы**

 Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 Повар, кондитер** по направлению 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров

 в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

 **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.

3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

 Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, профессиональной переподготовке для повышения квалификации, по профессии «Повар. Кондитер».

На базе основного общего образования.

Опыт работы не требуется.

 **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;

- приготовление напитков.

**уметь:**

- проверить 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 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего 82 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –68 часов, включая:

 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32часов;

 самостоятельной работы обучающегося -14 часов;

учебной и производственной практики -36 часов.

# **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 холодные и горячие сладкие блюда. |
| **ПК 7.2.** | Готовить простые 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 и 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 производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| **ОК 8** | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полеченных профессиональных знаний (для юношей) |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Всего часов** | **объем времени, отведенного на освоение междисциплинарного курса** | **практика** |
| **Обязательная аудиторская учебная нагрузка обучающегося** | **Самостоятельная работа обучающегося** | **Учебная,** часов | **Производственная (по профилю,****специальности),** часов |
| **Всего** часов | **В т. ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов | **В т. ч. курсовая работа (проект),** часов | **Всего,** часов | **В т. ч. курсовая работа (проект),** часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 7.1. - 7.2. -7.3.** | **Раздел 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд и напитков.** | **82** | **32** | 12 |  | **14** |  | **30** |  |
|  | **Производственная практика** |  |  |  |  |  |  |  | **6** |
|  | **Всего:** | **82** | **32** | 12 |  | **14** |  | **30** | **6** |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические задания, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа** **(проект)**   | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ 1.** **Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд и напитков.**  |  |  |  |
| **МДК 07.01.****Технология приготовления сладких блюд и напитков** |  |  |  |
| **Тема 1.1.**Простые холодные и горячие сладкие блюда | **Значение, роль простых холодных и горячих сладких блюд****в питании, их классификация**СодержаниеЗначение сладких блюд в питании. Посуда, применяемая при приго­товлении и подаче блюд. Классификация блюд.Холодные сладкие блюда, ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.Горячие сладкие блюда, рецептуры, технология приготовления оформление и отпуск.Блюда из концентратов, приготовление и отпуск. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения | 13  | 2 |
| **Практические занятия** Расчет количества продуктов для приготовления сладких блюд.Расчет количества порции сладких блюд из имеющихся продуктов | **1** | 3 |
| **Лабораторные занятия** Приготовление горячих и холодных сладких блюд. | 6 | 3 |
| **Тема 1.2.** Простые холодные и горячие напитки | **Общие сведения о напитках**СодержаниеПищевая ценность, классификация, ассортимент.Технология приготовления горячих напитков. требование к качеству.Технология приготовления холодных напитков. требование к качеству. | **7**  | 2 |
| **Практические занятия**Расчет количества продуктов для приготовления сладких блюд и напитков.Расчет количества продуктов для приготовления сладких блюд и напитков из имеющихся продуктов**.** | **1** | 3 |
| **Лабораторные занятия**Приготовление сладких блюд и напитков | 4  | 3 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ**систематическая проработка конспектов знаний, учебной и нормативно-технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий и рабочих тетрадей).- подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.- самостоятельное изучение правил выполнения технологических расчетов и составления технологической документации.-работа по карточкам; - составление алгоритма приготовления сладких блюд и напитков;- заполнение технологических карт;- работа со сборником рецептур; - решение технологических задач; - работа с направляющими текстами; - заполнение таблиц;- составление отчёта по лабораторно-практическим занятиям;- составление отчёта по учебной, производственной практике; | **14** | **3** |
| **Тематика домашних заданий** 1. Составление технологических схем приготовления сладких блюд и напитков.2. Разработка инструкционно- технологических карт приготовления сладких блюд и напитков.3. Решение технологических задач по расчетам при приготовлении сладких блюд и напитков. 4. Разработка и оформление технологических карт.5. Изучение дополнительного ассортимента, технологии приготовления, сладких блюд и напитков, изготавливаемых на местных предприятиях.6. Подбор иллюстрационного материала по темам раздела.7. Решение технологических задач по расчетам сырья и готовых изделий.8. Написание сообщений.9. Составление презентаций по темам раздела 10.Работа с Интернет-ресурсами |  |  |
| **Учебная практика****Виды работ**- 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 | **30** | 3 |
| **Производственная практика**Приготовление горячих сладких блюд.Приготовление холодных сладких блюд.Приготовление холодных и горячих напитков. | **6** | 3 |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», мастерской «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект электронных учебно-наглядных пособий;

- комплект контрольно-измерительных материалов;

- дидактический материал;

- плакаты, таблицы

**Технические средства обучения**: ноутбук, проектор, экран, ксерокс, принтер, плакаты, муляжи, натуральные образцы, магнитная доска.

**Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:** «Учебно-кулинарный цех»: холодильный шкаф, взбивальная машина, плита электрическая, электротитан, миксер, весы, производственные столы, посуда, инвентарь кухонный, инструменты, приспособления.

Реализация профессионального модуля предполагает производственную практику, которая проводится концентрировано на предприятиях общественного питания.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

пекарский шкаф, тестомесильная машина, плита электрическая, электротитан, взбивальная машина, универсальный привод со сменными механизмами, расстоечные шкафы, стеллажи передвижные, производственные столы, посуда, кухонный инвентарь, инструменты, приспособления.

 **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

I. Учебники и учебные пособия:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учеб. Пособие для нач. проф. Образования – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное

 обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования, -3-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2007 г. - 96 с.

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное

 обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования, -3-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2007 г. - 96 с.

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное

 обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 3: Холодные блюда и закуски,

 рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образования, -3-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2007 г. – 112с.

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное

 обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 2: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образования, -3-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2007 г. - 96 с.

 6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. для нач.

 проф. Образования- 3-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия»,

 2007.-288с.

 7. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и

 кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. Образования. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2007. - 112 с.

**Дополнительные источники:**

Учебники и учебные пособия:

 1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Практикум:

 учеб. для нач. проф. Образования- 3-е изд., испр. – М.: Издательский центр

 «Академия», 2007.-288с.

2.Журналы

 Журнал “Профессиональная Кухня”

 Журнал «Шеф»

 Журнал «CHEFART»

3.Профессиональные информационные сайты

 [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru/) – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

 [www.foodservice-info.ru](http://www.foodservice-info.ru/) – журнал индустрии общественного питания

 [www.hotres.ru](http://www.hotres.ru/) – ресторанный и гостиничный бизнес

 [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru/) - Вестник индустрии питания

 [www.frio.ru](http://www.frio.ru/) – федерация рестораторов и отельеров России

 *.*

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Особенности методики изучения учебного материала ПМ:

- междисциплинарная интеграция, содействующая становлению профессионала;

- обучение через опыт и сотрудничество;

- учёт индивидуальных особенностей и потребностей обучающегося;

- интерактивность (работа в малых группах, имитационное моделирование, ролевые и деловые игры и др.);

- личностно-деятельный подход (больше внимания преподавателя к личности, равноправное их взаимодействие);

- главная функция преподавателя – лидерство, основанное на совместной деятельности, направленное на достижение общей образовательной цели. Преподаватель- «проводник» в мир знаний, эксперт и консультант, координатор.

Значительное место отводится лабораторно-практической и самостоятельной работе с различными источниками учебной информации.

При определении форм организации учебных занятий предусмотрены варианты, как в коллективных, так и в индивидуально-групповых формах. Формы занятий: лекции-практикумы, беседы, дискуссии, дидактические игры, лабораторно-практические занятия, упражнения и др.

По всем темам ПМ предусмотрена учебная и производственная практика.

Предусмотрены индивидуальные и групповые консультации в процессе выполнения обучающимися отчета по лабораторным работам, письменной экзаменационной работы, во время учебной и производственной практики.

Профессиональный модуль опирается на межпредметные связи с дисциплинами: основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю модуля **«Приготовление сладких блюд и напитков»**, профессии **«Повар, кондитер»**.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: преподаватели профессионального цикла должны иметь опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Мастера: должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников, проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

**5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты****(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.  | Правильность организации рабочего места.Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.Блюда приготовлены и оформлены в соответствии:- с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция);- с нормой выхода готового изделия. Грамотность оформления технологической документации. | Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике.Выполнение отчета, защита лабораторной и практической работы.  Комплексный квалификационный экзамен. |
|  ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки. | Правильность организации рабочего места.Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.Напитки приготовлены и оформлены в соответствии:- с показателями качества (вкус, запах, цвет, консистенция);- с нормой выхода готового изделия. Грамотность оформления технологической документации | Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике.Выполнение отчета, защита лабораторной и практической работы.  Комплексный квалификационный экзамен. |
| ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки. | Правильность организации рабочего места.Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.Напитки приготовлены и оформлены в соответствии:- с показателями качества (вкус, запах, цвет, консистенция);- с нормой выхода готового изделия. Грамотность оформления технологической документации | Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике.Выполнение отчета, защита лабораторной и практической работы.  Комплексный квалификационный экзамен. |

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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| **ОК 1.**Понимание сущности социальной значимости своей будущейпрофессии, проявление к ней устойчивого интереса. | -наличие интереса к будущей профессии;-проф.конкурсы;-презентации;-выставки. | Образовательный рейтинг.Анкета, реферат.*Эссе*  |
| **ОК 2.**Организация собственной деятельности, исходя из цели испособов ее достижения, определенных руководителем. | -обоснование способов решения заданий, определенных руководителем;-самостоятельность при выполнении технологической последовательности профессиональных задач. | -наблюдение;-лабораторно- практические работы;контрольные работы;-проверочные работы;-ДЗ;-ПЭР |
| **ОК 3.**Анализ рабочей ситуации, текущий и итоговый контроль, оценка икоррекция собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы. | -самостоятельная работа в проф. деятельности;-оценка результатов работы;-коррекционная деятельность;-ответственность за результаты своей работы. | контрольные работы;-проверочные работы;-ДЗ;-ПЭР |
| **ОК 4.** Поиск информации, необходимойдля эффективного выполнения профессиональных задач. | -умение пользоваться основной и дополнительной литературой;-самостоятельность при поиске необходимой информации;-результативность поиска;-использование электронных и интернет ресурсов. | -конспект;-сообщение;-реферат;-доклад;-проект; ПЭР |
| **ОК 5.** Использование информационно-коммуникационных технологийв профессиональной деятельности. | -владение ИКТ;-использование ПК. | -презентация;-портфолио;-проект;-реферат;-доклад;-сообщение. |
| **ОК 6.**Работа в команде, эффективное общение с коллегами,руководством, клиентами. | -умение работать в группе, звене;-проявлять деловую культуру. | -наблюдение;-лабораторно- практические работы;-проверочные работы;-проект. |
| **ОК 7.**Подготовка к работе производственного помещения и поддержание его санитарного состояния. | -соблюдение ТБ, ОТ, санитарии-самостоятельность в подготовке и размещении оборудования, инвентаря, инструментов.  | -инструктажи;-самоконтроль;-взаимоконтроль. |
| **ОК 8.**Готовность исполнять воинскую обязанность, в том числе с применениемполученных профессиональных знаний (для юношей). | -физическая подготовка. | -сдача нормативов; |