

Министерство образования Оренбургской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Сельскохозяйственный техникум» г. Бугуруслана Оренбургской области



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СХТ

Н.И.Рываев

2015 г.

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков»**

ПО АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ ПО ПРОФЕССИИ

16675 Повар

Бугуруслан, 2015 г.

Одобрено  
предметно-цикловой комиссией  
мастеров производственного обучения

Составлено в соответствии с  
Государственными требованиями к  
минимуму содержания и уровню  
подготовки выпускника по  
профессии «Повар»

Рассмотрено и согласовано на ПЦК  
Мастеров производственного обучения  
\_\_\_\_\_ С.В.Астрелина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2015год

Заместитель директора  
по учебно-производственной работе  
\_\_\_\_\_ А.Н.Шептухин  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2015год

Составитель: И.Н.Гришина, преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза:

- С.В.Астрелина, мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области, председатель ПЦК мастеров производственного обучения
- Т.И.Пешкова, методист ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области

Содержательная экспертиза:

- А.Н.Шептухин, заместитель директора по учебно-производственной работе ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области
- С.В.Астрелина, мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области, председатель ПЦК мастеров производственного обучения

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза:

---

---

---

---

---

---

---

---

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе профессионального стандарта, утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н по профессии 16675 «Повар».

Организация-разработчик:

ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан

Разработчик:

И.Н.Гришина, преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории  
ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан

Рекомендована \_\_\_\_\_

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

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.....	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	12

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков.

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н по профессии 16675 «Повар» в части освоения трудовых функций (ТФ):

Трудовые функции		
наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	A/01.3	3
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	A/02.3	

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими трудовыми функциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### Выполнять трудовые действия:

- Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (A/02.3);
- Приготовление горячих напитков по заданию повара (A/02.3);
- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара (A/02.3);
- Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара (A/02.3);
- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара (A/02.3);
- Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации (A/02.3);
- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара (A/02.3);

#### уметь:

- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара (A/02.3);
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (A/02.3);
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции (A/02.3);
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (A/02.3);

#### знать:

- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (A/01.3);
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (A/02.3);
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий (A/02.3);

- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству(А/02.3);

- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям(А/02.3);

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 308 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 132 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –88 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 44 часа;

учебной и производственной практики – 175 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление блюд из овощей и грибов, в том числе трудовыми функциями и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
A/02.3	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
A/02.3	Приготовление горячих напитков по заданию повара
A/02.3	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
A/02.3	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
A/02.3	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
A/02.3	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
A/02.3	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
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 её 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 полученных профессиональных знаний (для юношей)

### 3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков»

Коды трудовых функций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объём времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
А/02.3	<b>Раздел 1.</b> Приготовление сладких блюд и напитков.	307	88	44	44	105	70
	Производственная практика, часов	70					70
	<b>Всего:</b>	307	88	44	44	105	70

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 07.01</b> Технология приготовления сладких блюд и напитков			
<b>Раздел 1.</b> Приготовление сладких блюд и напитков.		307	
<b>Тема 1.1</b> Приготовление горячих и холодных сладких блюд.	Содержание	34	1
	1   Характеристика сладких блюд. Ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд.		
	2   Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым холодным и горячим сладким блюдам.		
	3   Методы приготовления простых холодных и горячих сладких блюд. Нарезка, нанизывание на шпажки, бланширование, варка в сахарном сиропе, заливка сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протираание, загущение крахмалом, жарка во фритюре, запекание, порционирование. Санитарный режим приготовления холодных сладких блюд.		
	4   Холодные и горячие сладкие блюда. Приготовление компотов. Желированные блюда.		
	5   Методы сервировки и подачи простых холодных и горячих сладких блюд. С учетом требований к безопасности готовой продукции. Варианты оформления для подачи приготовленных простых холодных и горячих сладких блюд. Температура подачи простых холодных и горячих сладких блюд.		
	Лабораторная работа 1:	16	3
	1   Приготовление желированных блюд.		
	2   Приготовление сладких блюд из концентратов.		

	Лабораторная работа 2:	16	3
	1. Приготовление холодных сладких блюд.		
	2. Приготовление горячих сладких блюд.		
<b>Тема 1.2</b> Приготовление холодных и горячих напитков.	Содержание	10	2
	1	Общие сведения о напитках. Ассортимент холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к холодным и горячим напиткам.	
	2	Приготовления основных холодных и горячих напитков. Чай. Кофе, какао, шоколад. Морсы, коктейли, флиппы.	
	3	Методы сервировки и подачи основных холодных и горячих напитков.	
	4	Варианты оформления основных холодных и горячих напитков для подачи. Температура подачи основных холодных и горячих напитков.	
	Лабораторная работа 3:	6	3
	1	Приготовление компотов.	
	2	Приготовление чая, кофе, какао, шоколада.	
	3	Приготовление морсов, коктейля, флиппов.	
	Лабораторная работа 4:	6	3
	1	Приготовление холодных напитков.	
	2	Приготовление горячих напитков.	
	<b>Итоговая аттестация по МДК</b>		2
<b><u>Самостоятельная работа при изучении ПМ.04.</u></b>		44	3
1. Изучение напитков и сладких блюд русской национальной кухни. 2. Расчет количества продуктов для приготовления сладких блюд и напитков.  Примерная тематика домашних заданий: 1. Доклад на тему: Холодные и горячие напитки, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи. 2. Расчет количества порций сладких блюд и напитков из имеющихся продуктов.			
<b><u>Учебная практика</u></b>		105	
Виды работ: Приготовление компотов и напитков Приготовление киселей			

Приготовление желе Приготовление муссов Приготовление кремов Приготовление горячих напитков: чай, кофе, какао		
<b><u>Производственная практика</u></b> Виды работ: Производить первичную обработку свежих плодов и фруктов Приготовление натуральных свежих фруктов и ягод Приготовление желе из клюквы, смородины, лимона, апельсинов Приготовление мусса и самбука Приготовление горячих сладких блюд Оформление сладких блюд, требования к качеству Приготовление компотов из консервированных, сушеных и свежих фруктов и ягод Приготовление киселей из свежих ягод, яблок, клюквы, ягодного экстракта, кисель молочный Приготовление горячих напитков: чай, кофе, какао Приготовление холодных напитков: морс клюквенный, напиток лимонный Требования к качеству напитков	70	
<b>Всего</b>	<b>88/307</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебных кабинетов:

«Технология кулинарного производства», «Технология кондитерского производства», «Безопасность жизнедеятельности и ОТ».

Лабораторий: микробиологии, санитарии и гигиены, товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- 1.Посадочные места по количеству учащихся
- 2.Рабочееместо преподавателя
- 3.Комплект учебно-наглядных пособий
- 4.Комплект дидактического материала

Технические средства обучения:

- 1.Мультимедиапроектор
- 2.Телевизор

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Эл. Плита, жарочный шкаф, весы электронные, холодильник.
2. Ученические парты.
3. Стулья.
4. Ученическая доска.
5. Производственные столы.
6. Шкаф для посуды.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Н.А.Анфимова «Кулинария. Повар», Москва, Издательский центр «Академия», 2000, 2008г.

Дополнительные источники:

1. «Сервировка и этикет», АСТ-ПРЕСС книга, 2003г.
2. Н.М.Анисимова «Чувашская кухня», Чебоксары 1992г.
3. В.Шольникова «Миллион меню русской кухни», Москва 2003г.
4. Э.Меджитова «Русская кухня» Москва 2000г.
5. С.Н.Козлова «Кулинарная характеристика блюд», Москва 2006г.
6. «Лучшие блюда для фуршета», изд. Мир книги, 2010г.
7. В.И.Трофимова «Сборник рецептов общественного питания», Москва «Экономика», 1965год.
8. С.И.Ищенко «Полный рецептурный кулинарный справочник», Москва 2003г. (3 тома)
9. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»: уч.пособие для НПО/ Н.Э.Харченко.-2 изд.,- М.; Изд.центр «Академия», 2006г.
10. В.П.Андросов «Производственное обучение по профессии Повар», Москва «Академия НПО общественное питание», 2006г. (4 тома)

11. Л.Л.Татарская «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», «Академия НПО общественное питание», 2006г. (10учебников)
12. Т.И.Шестакова «Калькуляция и учет в общественном питании», Москва Изд. Феникс, 2004г.

1. Электронные ресурсы:

1. <http://povar.ru/>. Все рецепты.
2. Большой Кулинарный Словарь <http://supercook.ru/>
3. Все рецепты. <http://www.happycook.ru/>
4. Кулинарные рецепты. [eda-server.ru](http://eda-server.ru).

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

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков» является освоение учебной практики для получения первичных навыков.

Рекомендации:

1. Образовательные и производственные технологии, которые применяются при освоении данного модуля.
2. Виды отчетов по реализации практики.
3. Изучение профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков» должно предшествовать изучению общепрофессиональных дисциплин:
  - Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.
  - Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.
  - Техническое оснащение и организация рабочего места.
  - Экономические и правовые основы производственной деятельности.
  - Безопасность жизнедеятельности.
4. Изучение профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков» должно предшествовать изучению профессионального модуля «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего профессионального и высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессиональной дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу. Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения. Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

<b>Результаты (освоение трудовых функций)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
А/02.3	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества овощей и грибов, пряностей и приправ
	Приготовление горячих напитков по заданию повара	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации	Устный опрос
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность трудовых функций, 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>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем	- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	Устный экзамен  Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;  - возможность решения профессиональных задач в области эксплуатации технологического оборудования;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике  Устный экзамен
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-	- демонстрация	Экспертное наблюдение

коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

#### Шкала оценки индивидуальных достижений обучающихся

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися трудовой функции как результата освоения учебной дисциплины.

Разработчики:

ГАПОУ СХТ преподаватель спецдисциплин И.Н.Гришина

(место работы)

(занимая должность)

(инициалы, фамилия)

Эксперты:

\_\_\_\_\_

(место работы)

\_\_\_\_\_

(занимая должность)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_

(место работы)

\_\_\_\_\_

(занимая должность)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия)