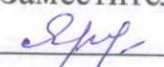


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОНЕЦКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ СФЕРЫ УСЛУГ**

Согласовано:
Заместитель директора по УПР
 В. В. Яремчук

Утверждено
Приказом ГПОУ «Донецкий
ПЛСУ» № 297 от 08.08.2019
Директор  А. Е. Черепанцева



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ»

по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Срок обучения 2 года 10 месяцев

Донецк 2019г.

Программа профессионального модуля **ПМ.07. «Приготовление сладких блюд и напитков»** разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики от 23 сентября 2015 г № 557. и зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 606 от 08.10.2015., Приказа Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики « О внесении изменений в Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 « Повар, кондитер» № 282 от 05.03.2019 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 3277 от 26.03.2019.

Организация-разработчик: ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».


Разработчики:

Кондратьева Валентина Петровна – преподаватель профессиональной подготовки, специалист 2 квалификационной категории ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Барташук Светлана Петровна- преподаватель профессиональной подготовки, специалист 1 квалификационной категории ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг»

Рабочая программа рассмотрена и рекомендована с целью практического применения на заседании методической комиссии преподавателей профессионального цикла

« 12 » 09 20 19 г., протокол № 2

Председатель МК 

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20__/20__ учебный год
протокол №__ заседания МК от «__» _____ 20__ г.

В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение __)

Председатель МК _____

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу
ПМ.07. «Приготовление сладких блюд и напитков»

Рабочая программа ПМ.07. «Приготовление сладких блюд и напитков» по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», разработана Барташук Светланой Петровной, Кондратьевой Валентиной Петровной –преподавателями ГПОУ ДПЛСУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в образовательном учреждении среднего профессионального образования.

Рабочая программа содержит:

1. Паспорт программы профессионального модуля.
2. Результаты освоения профессионального модуля.
3. Структура и содержание профессионального модуля.
4. Условия реализации программы профессионального модуля .
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионально модуля(вида профессиональной деятельности).

Рабочая программа четко формирует требования к результатам ее освоения: компетенция, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

В программе сформулированы цели и задачи, содержание, условия и технология реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению и включает в себя: темы занятий(темы уроков, практических и лабораторных занятий) с кратким изложением содержания, сформулированы задания для самостоятельной работы студентов.

Изучение ПМ.07. «Приготовление сладких блюд и напитков» завершается дифференцированным зачетом.

Рабочая программа находится в тесной взаимосвязи с дисциплинами профессионального, общепрофессионального и общеобразовательного цикла.

Количество часов целесообразно по трудоемкости и видам занятий.

В рабочей программе указаны требования к материально техническому обеспечению дисциплины, дан перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет –ресурсов, дополнительной литературы: указаны нормативно правовые акты, использованные при составлении данной программы на основе системного подхода, характеризуется необходимой последовательностью и логикой. В ней охвачены все основные вопросы по данному профессиональному модулю.

В целом, программа соответствует требованиям по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер» в образовательном учреждении среднего профессионального образования.

По построению и содержанию отвечает поставленным задачам и рекомендуется для подготовки специалистов базового уровня по специальности «Повар».

Программа рекомендована к реализации в образовательном процессе.

Рецензенты:

Петришук О.Н. преподаватель квалиф. категории
«специалист первой категории» ГПОУ «ДПЛСУ»
« 12 » _____ 2019г. Петришук О.Н. Петришук

Подпись удостоверяю:

И.О. директора
должность



Винищев
подпись

Жукова В.А.
ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы ПМ

Программа профессионального модуля **ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков»** разработана на основе Примерной программы профессионального модуля, рекомендованной к применению Министерством Образования и Науки ДНР 09.07.2018г., Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики от 23 сентября 2015 г № 557. и зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 606 от 08.10.2015., Приказа Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики « О внесении изменений в Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 « Повар, кондитер» № 282 от 05.03.2019 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 3277 от 26.03.2019. В ней учитываются возрастные и психологические особенности студентов.

Программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии «Повар», «Кондитер» при наличии основного общего и среднего общего образования, а также в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

Программа разработана с учетом нормативно-правовых документов, учебных программ и учебной литературы, а именно:

Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» (Постановление Народного Совета № 1 П-НС от 19.06.2015) с изменениями, внесенными Законом от 04.03.2016 № 111- ИНС);

Закона об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения (Постановление Народного Совета № 40-ИНС от 10.04.2015)

Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по профессиям и дисциплинам;

Правил работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике (Приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09.11.2015 года).

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление сладких блюд и напитков** и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ГОС СПО по профессии:

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

Программа профессионального модуля **ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков»** служит основой для разработки преподавателями рабочих программ, в которых определяется место ПМ в программе подготовки по профессии, соответственно и межпредметные связи, уточняется последовательность изучения разделов и тем, распределение часов, характер (конкретная тематика) проведения практических занятий и тематика самостоятельной работы студентов.

Программой предложен перечень источников информации, в котором перечислена соответствующая законодательная база Донецкой Народной Республики, рекомендуемая учебная литература и имеющиеся Интернет ресурсы.

Таким образом, примерная программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у студентов системы знаний, умений, универсальных способов деятельности.

1.2. Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля

Программа выполняет две основные функции:

- информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития студентов средствами профессионального модуля **ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков»;**

- организационно-планирующую, предусматривающую выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации студентов.

Основными содержательными линиями примерной программы являются:

- приготовление простых холодных и горячих сладких блюд.
- приготовление простых горячих напитков.
- приготовление простых холодных напитков.

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 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

Вид учебной работы	Объем
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе: лабораторные работы	12
Самостоятельная работа обучающегося	18
Учебная и производственная практика на базе основного общего образования)	54/105

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 полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (рассредоточенная)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 7.1, ПК.7.2, ПК.7.3	МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков	60	42	12	21	-	-
	УП.07.Учебная практика	54	-	-	-	54	-
	ПМ.07.Производственная практика,	105	-	-	-	-	105
	Всего	215	42	12	21	54	105

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 работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.07. «Приготовление сладких блюд и напитков»		215	
МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд им напитков		60	
Раздел 1. Приготовление сладких блюд		30	
Тема 1.1.Правила приготовления и отпуска сладких блюд	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент сладких (десертных) блюд. Пищевая ценность, классификация. 2. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных холодных десертов. 3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сладких блюд. 4. Санитарные требования к приготовлению сладких блюд. 5. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску сладких блюд. 6. Методы сервировки и подачи сладких блюд. 	4	2
Тема 1.2. Приготовление и отпуск свежих фруктов, ягод, компотов	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка свежих фруктов и ягод в соответствии с санитарными требованиями. 2. Формы нарезки фруктов. Оформление, отпуск свежих фруктов, ягод. 3. Условия, сроки реализации и хранения свежих фруктов и ягод.. 4. Ассортимент компотов. Основные критерии оценки качества свежих, сушеных, замороженных фруктов и ягод. 5. Подготовка и обработка сырья в соответствии с технологическими 	4	2

	6. требованиями. 7. Приготовление сиропа. 8. Приготовление компотов из свежих фруктов и ягод. 9. Приготовление компотов из сухофруктов. Значение настаивания компота. 10. Приготовление компотов из замороженных без сахара фруктов и ягод. 11. Отличительные особенности приготовления. 12. Приготовление компотов из консервированных фруктов. Методы сервировки и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации		
Тема 1.3. Подготовка желирующих компонентов для приготовления сладких блюд. Приготовление киселей	Содержание 1. Классификация желирующих компонентов. Применение. 2. Отличительные особенности подготовки желирующих компонентов, преимущества и недостатки. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. 3. Процессы, влияющие на студнеобразование. 4. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления желированных блюд. 5. Приготовление киселей разной консистенции. Основные стадии приготовления (изготовление сиропа и заваривание крахмала). Ассортимент. 6. Технология приготовления. Способы охлаждения. 7. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации.	4	1
Тема 1.4. Желированные сладкие блюда	Содержание 1. Технологический процесс приготовления и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны). 2. Требования к качеству. 3. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. 4. Режимы хранения и реализации. 5. Методы сервировки и подачи.	8	2
	Лабораторная работа 1. «Приготовление, порционирование, оформление желированных блюд» Проведение инструктажа. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом. Органолептическая оценка качества сырья. 2. Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления желированных блюд. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов для	4	

	3	приготовления желированных сладких блюд. Определение последовательности технологических операций приготовления. Технологический процесс подготовки желирующих компонентов.		
	4	Приготовление желированных сладких блюд. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации. Методы сервировки и подачи. Бракераж.		
1.5. Приготовление горячих сладких блюд.	Содержание		7	2
	1.	Ассортимент горячих сладких блюд.		
	2.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении горячих сладких блюд.		
	3.	Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску горячих сладких блюд.		
	4.	Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления горячих сладких блюд.		
	5.	Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд.		
	6.	Порционирование, способы подачи, оформление.		
	7.	Отпуск, условия и сроки хранения.		
	8.	Бракераж готовой продукции		
	Лабораторная работа		4	
		«Приготовление и порционирование горячих сладких блюд»		
	1.	Проведение инструктажа.		
	2.	Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.		
	3.	Органолептическая оценка качества сырья.		
	4.	Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления горячих сладких блюд.		
	5.	Определение последовательности технологических операций приготовления горячих сладких блюд.		
	6.	Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд.		
	7.	Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.		
	8.	Режимы хранения и реализации. Методы сервировки и подачи.		
	9.	Бракераж.		
Тема 1.6. Приготовление сладких		Содержание	3	3

соусов	1. 2. 3. 4. 5.	Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Технология приготовления. Общие правила порционирования. оформления, отпуска. Требования к качеству. Условия сроков хранения и реализации. Контрольная работа		
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела « Сладкие блюда» Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление схем приготовления сладких блюд. Разработка новых видов сладких подбор рецептуры, технологических режимов приготовления. Реферат «Значение сладких блюд в питании».</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> 1. Составление конспекта по теме: «Питательная ценность сладких блюд». 2. Составление конспекта по теме: «Значение железированных блюд в питании» 3. Составление схем по приготовлению горячих сладких блюд. 4. Презентации, защита. 5. Подбор соусов для сладких блюд, обоснование. Составление технологических карт. 6. Реферат «Традиционные сладкие блюда в русской кухни, особенности их приготовления и подачи»		15		
Раздел 2. Приготовление напитков			12	
Тема 2.1 Горячие напитки	Содержание		4	2
Тема 2.2. Холодные напитки	Содержание	1. Значение горячих напитков в питании. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад). 2. Правила выбора методов приготовления горячих напитков. 3. Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков. 4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении горячих напитков. 5. Особенности приготовления. Правила порционирования, отпуска напитков. 6. Варианты отпуска. 7. Ассортимент кондитерских, хлебобулочных изделий, варенья, джема, используемый при отпуске чая. 8. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.	8	2

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Значение холодных напитков в питании. Классификация. 2. Правила выбора методов приготовления холодных напитков. 3. Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных напитков. 4. Требования к качеству и правила хранения готовых концентратов промышленного производства для приготовления кваса. 5. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления холодных напитков с учетом требований техники безопасности. 6. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных напитков. 7. Методы сервировки и подачи основных холодных напитков. 8. Варианты оформления холодных напитков для подачи. 9. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков. 		
	Лабораторная работа	9	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление и порционирование, отпуск напитков. 2. Проведение инструктажа. 3. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом. 4. Органолептическая оценка качества сырья и дополнительных ингредиентов. 5. Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления напитков. 6. Определение последовательности технологических операций приготовления холодных, горячих напитков. 7. Технологический процесс приготовления холодных, горячих напитков. 8. Режимы хранения и реализации. Методы сервировки и подачи. <p>Дифференцированный зачет</p>		
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела «Напитки» Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Реферат «Значение напитков в питании человека» Реферат «Приготовление горячих напитков в разных странах» Презентации, защита</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление конспекта по теме: «Пищевая ценность, особенность приготовления плодово – ягодных прохладительных напитков». 2. Составление конспекта по теме: «Способы приготовления и отпуска различных видов кофе». 		6	

<p>3. Реферат «Традиционные напитки в русской кухни, особенности их приготовления и подачи».</p> <p>4. Реферат «Химический состав, пищевая ценность горячих напитков».</p> <p>5. Составление конспекта по теме: «Производство чая, отличительные особенности сортов».</p> <p>6. Составление схемы приготовления крешенков.</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Проведение инструктажа.</p> <p>Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления сладких блюд.</p> <p>Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Составление технологических карт.</p> <p>Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска сладких блюд.</p> <p>Технологический процесс приготовления горячих, холодных сладких блюд.</p> <p>Способы подачи сладких блюд, порционирование, оформление. Подбор соусов</p> <p>Отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции</p> <p>Приготовление и порционирование желеобразных блюд.</p> <p>Приготовление и порционирование горячих сладких блюд.</p> <p>Приготовление и порционирование киселей.</p> <p>Приготовление и порционирование компотов из свежих плодов и ягод, бахчевых, цитрусовых, консервированных плодов, сухофруктов.</p> <p>Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления напитков.</p> <p>Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска напитков.</p> <p>Технологический процесс приготовления горячих, холодных напитков.</p> <p>Приготовление и порционирование горячих напитков (кофе, чай, какао, горячий шоколад)</p> <p>Приготовление и порционирование плодово – ягодных прохладительных напитков</p> <p>Приготовление и порционирование крешенков.</p>	60	

<p>Производственная практика Виды работ: Приготовление и порционирование, подача свежих плодов и ягод. Приготовление и порционирование подача быстрозамороженных плодов и ягод Приготовление и порционирование компотов из свежих плодов и ягод, бахчевых, цитрусовых, консервированных плодов, сухофруктов. Приготовление и порционирование киселей из свежих плодов и ягод, сока плодового или ягодного сиропа плодового или ягодного, повидла, джема, варенья, экстракта плодового или ягодного, молока, Приготовление и порционирование желе, муссов, самбуков. Приготовление и порционирование горячих сладких блюд. Приготовление и порционирование горячих напитков. Приготовление и порционирование холодных напитков. Приготовление и порционирование плодово – ягодных прохладительных напитков.</p>	105	
Всего	219	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов - «Технологии кулинарного производства»; «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»: парты, стулья, доска, рабочее место преподавателя.

Комплект учебно-методической документации.

Натуральные наглядные пособия: изобразительные пособия (плакаты, таблицы, схемы, фотографии, карточки, инструкционные карточки, логические структуры); муляжи, средства контроля (тестовые задания, контрольные работы, экзаменационные материалы).

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, монитор (с соответствующим программным обеспечением).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Учебный кулинарный цех: механическое (для обработки овощей, мяса, рыбы, подготовки кондитерского сырья и приготовления полуфабрикатов, нарезки гастрономической продукции), весоизмерительное, тепловое (варочное, жарочное, пекарское, водогрейное), холодильное, немеханическое оборудование (стеллажи для приспособлений, раковины для мытья рук, ванны моечные).

Учебная мебель (учебная доска, столы и стулья для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, столы производственные, шкафы для спец. одежды, шкафы для посуды и инвентаря, шкафчик для аптечки).

Посуда, инвентарь, наборы производственного инструмента, приспособления.

Натуральные наглядные пособия (комплект плакатов, фотографий, муляжей комплект учебно-методической документации).

Информационные технологии в профессиональной деятельности: компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

Для преподавателей

Нормативные документы: -

1. Об образовании [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 55-ШС от 19.06.2015. — Режим доступа: <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obrazovanii/>.

2. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс]: Закон Донецкой Народной Республики № 40-шс от 10.04.2015. Режим доступ: <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-obobespechenii-sanitarnogo-i-epidemicheskogo-blagopoluchiya-naseleniya/>.

3. Об утверждении Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, Кондитер: приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 557 от 23.09.2015 г. Режим №с»ma:http://old.dnr-online.ru/wpcontent/uploads/2016/05/PrikazMinobraz_N55723092015s_prilogeniem.pdf.

4. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике: приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09 ноября 2015 г. — Режим доступа: http://izpp.govdnr.ru/images/phocadownloadpap/pravila_mer_obshchepit.pdf.

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. — М. : «Хлебпродинформ», 1997.

Учебные издания:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] / Н. А. Анфимова. — М.: Академия, 2012. — 400 с.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания[Текст] / В. П. Золин. — М., 2009. — 288 с.

3. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] / Н. И. Ковалев [и др.]; под ред. М. А. Николаевой— М. : Деловая лит., Омега-Л., 2003.

4. Качурина, Т.А. Кулинария[Текст] рабочая тетрадь / Т. А. Качурина. —М.: Академия, 2013. 160 с.

5. Старовойт, Л. Я. Кулинария питания[Текст]: учеб. пособие [Л. Я. Старовойт [и др.]. — К.: Выщ. шк., 1992.

Для студентов

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] / Н. А. Анфимова. — М.: Академия, 2012. — 400 с.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания[Текст] / В. П. Золин. — М., 2009. — 288 с.

3. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] / Н. И. Ковалев [и др.]; под ред. М. А. Николаевой— М. : Деловая лит., Омега-Л., 2003.

4. Качурина, Т.А. Кулинария[Текст] рабочая тетрадь / Т. А. Качурина. —М.: Академия, 2013. 160 с.

5. Старовойт, Л. Я. Кулинария питания[Текст]: учеб. пособие [Л. Я. Старовойт [и др.]. — К.: Выщ. шк., 1992.

Дополнительные источники

Для преподавателей

Учебные издания:

1. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] / Т. А. Качурина. — М.: Академия, 2010. -280 с.

2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учеб. пособие: в 2-х ч. Ч. 1 / ОМ. Соловьева, ГК. Миронова, А. П. Елепин. — М.: Академкнига, 2007. — 173 с.

3. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч. 2 / ОМ. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. - М.: Академкнига/, 2007. - 173 с.

4. Охитина, Л.Г. Психологические основы урока [Текст] / Л. Г. Охитина. — М.: Просвещение, 1997. — (В помощь учителю).

5. Семушина, Л. Г. Содержание и технология обучения в средних специальных учебных заведениях [Текст] : учеб.пособиедля преп. УСПО/ Л. Г. Семушкина, Н. Г. Ярошенко. — М.: Мастерство, 2001. 272 с.

6. Ходусов, А. Н. Методологическая культура учителя и условия ее формирования в системе современного педагогического образования [Текст] / А. Н. Ходусов. — М.: Курск, 1997.

7. Чернышев, А. С. Практикум по решению конфликтных педагогических ситуаций[Текст] / А. С. Чернышев. — М.: Российское пед. агентство, 1998.

8. Шестакова, Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании[Текст] Т. И. Шестакова. — Ростов н] Д.: Феникс, 2005г. —352с.

Электронные ресурсы:

- 1 Национальная Гильдия Шеф — поваров [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.chefs.ru>.
2. Журнал индустрии общественного питания [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.foodservice-info.ru>.
3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. —Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>.
4. **Для студентов:**

1. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] / Т.А. Качурина. м.. Академия, 2010. — 280 с.
2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч. 1 / ОМ. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. — М.: Академкнига, 2007. — 173 с.

Электронные ресурсы:

1. Национальная Гильдия Шеф — поваров [Электронный ресурс]. —Режим доступа: <http://www.chefs.ru>.
2. Журнал индустрии общественного питания [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.foodservice-info.ru>.
3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут), занятия проводятся парами.

Образовательный процесс по данному производственному модулю производится по типу аудиторной работы с разделением проведения занятий на теоретическое обучение и практическое обучение. Производственная практика проводится концентрированно.

В целях закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков, программой изучения модуля предусмотрено проведение лабораторно-практических работ, теоретических занятий, консультации с преподавателем; индивидуальные и групповые занятия педагога с обучающимися, самостоятельная работа обучающихся во внеаудиторное время. Консультационная помощь обучающимся организуется в соответствии с расписанием образовательного учреждения. Консультации производятся в индивидуальной и групповой форме.

Для изучения данного профессионального модуля обучающийся должен иметь знания по следующим дисциплинам: Техническое оснащение и организация рабочего места; Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве; Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

- Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- Оценка уровня освоения МДК — форма промежуточной аттестации — дифференцированный зачет;

- оценка компетенций, обучающихся форма промежуточной аттестации — экзамен квалификационный

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	--	---

<p>Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Использование различных способов приготовления, оформления.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции.</p> <p>Эстетичное оформление холодных и горячих сладких блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение условий сроков хранения и реализации.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции</p>	<p>Наблюдение на лабораторных работах.</p> <p>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике.</p> <p>Текущий контроль в форме: тестирования</p> <p>Наблюдение на лабораторных работах, учебной, производственной практике.</p> <p>Зачет по выполнению лабораторной работы</p>
<p>Готовить простые горячие напитки</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих напитков.</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления горячих напитков.</p> <p>Использование различных технологий приготовления горячих напитков.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции.</p> <p>Правильно подобранная столовая посуда для отпуска горячих напитков.</p> <p>Соблюдение условий и сроков хранения горячих напитков.</p>	<p>Наблюдение на лабораторных работах</p> <p>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике</p> <p>Текущий контроль в форме: тестирования</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе</p>

<p>Готовить и оформлять простые холодные напитки</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных напитков</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных напитков</p> <p>Использование различных технологий приготовления холодных напитков</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции.</p> <p>Эстетичное оформление холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение условий и сроков хранения холодных напитков</p>	<p>Наблюдение на лабораторных работах</p> <p>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной и практике</p> <p>Текущий контроль в форме: тестирования</p>
--	--	--

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
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии.</p> <p>Участие в мероприятиях профессиональной направленности</p> <p>Креативный подход к решению проблемных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения и освоения профессии.</p>
<p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>Соблюдение и выполнение функциональных обязанностей, соблюдение трудовой и технологической дисциплины.</p> <p>Осознание цели и задач предстоящей деятельности, качественно выполненная работа.</p>	<p>Наблюдение, тестирование.</p> <p>Проведение контроля за организацией рабочего места.</p>
<p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и</p>	<p>Анализ и результатов деятельности, самоанализ: отчет о проделанной работе,</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за</p>

коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	вывод. Коррекция своей деятельности по основным этапам работы. Применение различных методов и способов для решения производственных задач.	деятельностью обучающегося в процессе обучения и освоения профессии. Создание и решение нестандартных ситуаций на уроках теоретического и производственного обучения
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации. Нахождение и использование различных источников информации, для эффективного выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Изучение и использование новейших технологий при производстве продукции. Умение грамотно пользоваться Интернет – ресурсами.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Правильно выстраивать межличностные отношения в коллективе, с клиентами. Четкое распределение обязанностей между членами коллектива	Участие в мероприятиях, выставках, конкурсах. Урок в форме деловой игры.
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	Строгое соблюдение санитарных норм и правил при организации технологического процесса.	Текущий контроль в форме: тестирования. Обход рабочих мест с целью проверки санитарного состояния
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Профессиональная компетентность	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках