

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Архангельской области
«Онежский индустриальный техникум»
(ГБПОУ АО «ОИТ»)



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

Профессия: «Повар, кондитер»

Код профессии по ФГОС : 260807.01

Онега 2014

Программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по профессии

260807.01
код

Повар, кондитер
наименование специальности (профессии)

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному
образованию Федерального государственного учреждения Федерального
института развития образования (ФГУ ФИРО)

Заключение Экспертного совета № _____ от
« ____ » _____ 20 ____ г. *номер*

Организация-разработчик: ГБПОУ АО «Онежский индустриальный
техникум»

Разработчики:

1. Хошева Татьяна Акиндиновна, преподаватель ГБПОУ АО «Онежский
индустриальный техникум», высшая квалификационная категория ;

2. _____, преподаватель ГБПОУ АО «Онежский индустриальный
техникум», _____ квалификационной категории.

Рассмотрена методической комиссией общеобразовательных дисциплин
ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»
протокол № 1 от «15» июня 2014 года

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

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
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

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

260807.01

Повар, кондитер

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

готовить и оформлять простые холодные и сладкие блюда, горячие и холодные напитки

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

Программу профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии 260807.01 Повар, кондитер. Без опыта работы.

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:

- 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, 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 – 140 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;

учебной и производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: готовить и оформлять простые холодные и сладкие блюда, горячие и холодные напитки в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7. 1	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд- оценивать качество готовых блюд <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд- правила проведения бракеража;- способы сервировки и варианты оформления- правила охлаждения и хранения сладких блюд- температурный режим хранения сладких блюд, температуру подачи- требования к качеству сладких блюд- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

ПК 7.2

иметь практический опыт:

- готовить простые горячие напитки

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым горячим напиткам
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления горячих напитков
- использовать различные технологии приготовления и оформления горячих напитков
- оценивать качество готовых блюд

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству горячих напитков
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих напитков
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков
- правила проведения бракеража
- способы сервировки и варианты оформления
- температурный режим хранения горячих напитков, температуру подачи
- требования к качеству горячих напитков
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

ПК 7.3

иметь практический опыт:

готовить и оформлять простые холодные напитки

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым холодным напиткам
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных напитков
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных напитков

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству холодных напитков
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных напитков

	<ul style="list-style-type: none"> - последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков - правила проведения бракеража - способы сервировки и варианты оформления - правила охлаждения и хранения холодных напитков - температурный режим хранения сладких блюд, температуру подачи - требования к качеству холодных напитков - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
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.
ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	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 Приготовление сладких блюд и напитков.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов <i>теоретическая часть, в т.ч. в практической</i>	Объем времени, отведенный на освоение межличностных навыков				Практика	
			Обязательная учебная нагрузка обучающихся		Самостоятельная работа обучающихся	Учебная, часов		Производственная практика
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 1	Раздел 1. Технологический процесс приготовления холодных и горячих сладких блюд	35	26	16	9	15		
ПК 2; ПК 3.	Раздел 2. Технологический процесс приготовления горячих напитков Раздел 3. Технологический процесс приготовления холодных напитков	33	24	14	9	15		
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	30+42						42
	Всего:	140	50	30	18	30		42

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) 07 Приготовление сладких блюд и напитков.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), межличностных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(всего часов)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.		140	
Раздел №1. ПК 7.1.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.		35	
Тема №1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству сладких блюд.	Содержание 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству сладких блюд.	1	2
Тема №2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд.	Содержание 1. Правила выбора основных и дополнительных продуктов, рецептуры блюд, технологии приготовления. Лабораторные занятия: 1. Органолептическая оценка сухих пищевых концентратов для приготовления сладких блюд. 2. Приготовление сладких блюд из концентратов, технология их приготовления, способы подачи. 3. Органолептическая оценка желирующих веществ для приготовления сладких блюд. 4. Органолептическая оценка крахмала, виды крахмала, их использование.	1 + 4 (лаб- занятия)	2
Тема №3. Виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	Содержание 1. Организация работы холодного цеха для приготовления сладких блюд. Характеристика технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении холодных и горячих сладких блюд. Правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю: универсальный привод с комплексом машин-вспомогательной, протирочной, для отжима сока) Лабораторные работы: 1. Ознакомление с основными видами оборудования и производственного инвентаря при приготовлении холодных и горячих	1 + 2 (лабораторных работы)	2

	сладких блюд.		
	2. Ознакомление с правилами безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря. Требования к санитарному состоянию оборудования и производственного инвентаря.		
Тема № 4. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных и горячих сладких блюд.	Содержание 1. Приготовление, оформление фруктов и ягод натуральных, компотов и киселей. 2. Приготовление желированных блюд: киселя (из свежих ягод и яблок, молочного желе из плодов и ягод, яблочного, лимонного, апельсинового, малиново-розового), муссов. 3. Приготовление самбуков (абрикосового, сабюка из йогурта и творожной массы), кремов (крема ванильного из сметаны). 4. Приготовление замороженных блюд: мороженое, пломбир, парфе. 5. Приготовление горячих сладких блюд: пудинг рисовый, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками, банановый десерт.	5	3
Тема № 5. Правила охлаждения хранения сладких блюд. Температурный режим хранения хранения, температура подачи.	Содержание: 1. Охлаждение, хранение сладких блюд. Температурный режим хранения, температура подачи.	1	
Тема № 6. Оценка качества приготовленных блюд, правила охлаждения и хранения.	Содержание: 1. Правила проведения бракеража, способы сервировки, варианты оформления и подачи простых холодных и горячих сладких блюд. Практические занятия: 1. Приготовление киселя из яблок (густого) со взбитыми сливками и киселя молочного с какао. 2. Приготовление желе из простокваши и желе яблочного. 3. Работа со сборником рецептов блюд и рецептурами. 4. Приготовление мусса яблочного и мусса клюквенного. 5. Оценка качества приготовленных блюд, охлаждение, хранение и температура подачи. 6. Приготовление пудинга рисового. 7. Приготовление пудинга сахарного. 8. Приготовление яблок в тесте жаренных. 9. Приготовление шарлотки с яблоками. 10. Оценка качества приготовленных блюд, температура подачи, сроки реализации, хранение.	1 + 10 (практических занятий)	

<p align="center">Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Примерная тематика заданий</p> <p>Подготовить компьютерную презентацию по результатам освоения по темам « Сладкие горячие блюда».</p> <p>« Сладкие холодные блюда»</p> <p>Составление таблица, схем</p> <p>Написание рефератов, докладов, сообщений (по выбору) с компьютерном сопровождением</p> <p>Составление плакатов, кроссвордов (в том числе и электронных)</p>	<p align="center">6</p>	<p align="center">6</p>
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочего места для приготовления горячих и холодных сладких блюд - подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, необходимых для приготовления простых горячих и холодных сладких блюд . - организационная оценка и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов - технология приготовления пудинга сахарного, яблоки в тесте жареные, суфле (ванильное, шоколадное, ореховое), с соблюдением правил техники безопасности, личной гигиены и санитарии. -- технология приготовления желе, мусса, самбука, киселя, с соблюдением правил техники безопасности, личной гигиены и санитарии -хранить быстро замороженные ягоды и фрукты. -взвешивать продукты для приготовления простых сладких блюд -отжимать сок из ягод. -бланшировать фрукты. -варить слабый сахарный сироп. -варить свежие и сушеные фрукты и ягоды в слабом сахарном сиропе - вводить крахмал для загущения желе -протирать отварные плоды. -жарить кусочки фруктов в кляре во фритюре. -запекать фрукты в натуральном виде и с сахаром. -использовать быстро замороженные, консервированные фрукты , ягоды и полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сладких блюд. -определять степень готовности простых сладких блюд и их вкусовые качества. -порционировать, сервировать и оформлять простые сладкие блюда для подачи в холодном и горячем виде. -выдерживать температуру подачи простых горячих и холодных сладких блюд. -хранить простые холодные и горячие сладкие блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	<p align="center">15</p>	<p align="center">33</p>
<p>Раздел № 2 ПК.7.2-Готовить простые горячие напитки. ПК.7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>		

М. ИК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков			
Тема №1. Классификация ассортимента пищевой ценности. Требования к качеству горячих и холодных напитков.	Содержание 1. Ассортимент горячих напитков, технология приготовления пищевой ценности. Ассортимент холодных напитков: фруктово-ягодные прохладительные, морсы, квасы, крошоны, молочнокислые продукты, напитки из молока и сливок, напитки с мороженым, безалкогольные коктейли, температура подачи, оформление напитков.	1	2
Тема №2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих и холодных напитков.	Содержание 1. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним рецептуры, технология приготовления. Практические задания: 1. Органолептическая оценка разнообразных видов чая, ассортимент качества вкусовые показатели (байховый, черный, зеленый). 2. Органолептическая оценка кофе натурального и добавленным сахара, натурального растворимого кофе, требования к качеству. 3. Органолептическая оценка хлебного кваса из экстракта. 4. Органолептическая оценка кисло-молочных напитков, напитков из молока и сливок.	1+4 (лабораторные работы)	2
Тема №3. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	Содержание 1. Характеристика технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении простых горячих и холодных напитков. Правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю. Лабораторные работы: 1. Ознакомление с основными видами оборудования и производственного инвентаря при приготовлении простых горячих и холодных напитков. 2. Ознакомление с правилами безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1+2 (лабораторные работы)	3
Тема №4. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых горячих и холодных напитков.	Содержание: 1. Приготовление чая, кофе черного, кофе по-восточному, кофе на молоке, кофе на молоке сгущенном, кофе по-варшавски, кофе по-венски. 2. Приготовление какао и шоколада: какао с молоком, шоколада, сбитня. 3. Приготовление холодных напитков: чай холодный, кофе	5	

	г.явсее.			
4.	Приготовление хлебного кваса из экстракта напитка «Петровский»			
5.	Приготовление напитков : апельсинового, апельсиново-лимонного, напитков из молока и сливок, напитков с мороженым.			
			1	
Содержание:				
1.	Правила охлаждения хранения и температура подачи простых холодных напитков. Правила реализации горячих напитков, температура подачи, виды подачи.			
1.	Правила проведения бракеража, способы подачи, оформления горячих и холодных напитков.		2 + 8 (практических занятий)	
Практические занятия:				
1.	Приготовление и заваривание чая, кофе различных видов. Способы подачи.			
2.	Работа со сборниками рецептов б.ю.д и технологическими картами.			
3.	Органолептическая оценка качества горячих напитков.			
4.	Приготовление чая холодного, кофе г.явсее, напитков апельсинового и лимонного.			
5.	Работа со сборниками рецептов б.ю.д и технологическими картами.			
6.	Органолептическая оценка качества холодных напитков.			
7.	Приготовление хлебного кваса из экстракта напитка «Петровского», напитков из молока и сливок.			
8.	Органолептическая оценка качества напитков.			
2.	Дифференцированный зачет.			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ			9	
Примерная тематика заданий				
Подготовить компьютерную презентацию по результатам освоения по темам «Оборудование для приготовления горячих и холодных напитков», «Горячие напитки», «Холодные напитки»				
Составление таблиц, схем				
Написание рефератов, докладов, сообщений (по выбору) с компьютерным сопровождением				
Составление плакатов, кроссвордов (в том числе и электронных)				
Учебная практика				
Виды работ:			15	
- организация рабочего места для приготовления простых горячих и холодных напитков				
- подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, необходимых для приготовления				

<p>простых горячих и холодных напитков</p> <ul style="list-style-type: none"> - организационная оценка и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов - технология приготовления компонентов: чая, кофе, какао, шоколада, хлебного киселя-молочных напитков - напитков с мороженым с соблюдением правил техники безопасности, личной гигиены и санитарии. - определять степень готовности простых горячих и холодных напитков и их вкусовые качества. - порционировать, сервировать и оформлять простые горячие и холодные напитки для подачи. - выдерживать температуру подачи простых горячих и холодных напитков. - хранить простые горячие и холодные напитки с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления горячих и холодных сладких блюд - подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, необходимых для приготовления простых горячих и холодных сладких блюд. - организационная оценка и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов - технология приготовления простых горячих и холодных сладких блюд - определять степень готовности простых сладких блюд и их вкусовые качества - порционировать, сервировать и оформлять простые сладкие блюда для подачи в холодном и горячем виде - выдерживать температуру подачи простых горячих и холодных сладких блюд - хранить простые холодные и горячие сладкие блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции. - организация рабочего места для приготовления простых горячих напитков - подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, необходимых для приготовления простых горячих и холодных напитков - организационная оценка и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов - технология приготовления горячих и холодных напитков, с соблюдением правил техники безопасности, личной гигиены и санитарии. - определять степень готовности простых горячих и холодных напитков и их вкусовые качества. - порционировать, сервировать и оформлять простые горячие и холодные напитки для подачи. - выдерживать температуру подачи простых горячих и холодных напитков. - хранить простые горячие напитки с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	42
Всего	140

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов *Кулинарии, Оборудования предприятий общественного питания, Товароведения продовольственного сырья, Организации предприятий общественного питания, лабораторий кулинарии.*

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета *персональными компьютерами:*

Технические средства обучения: *ПК каждому обучающемуся на подгруппу*

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: *рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, взбивальная машина, электроплита, фритюрница., проектор, экран, ПК, документ-камера, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.*

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: *рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, электроплита, фритюрница., проектор, экран, ПК, документ-камера, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.*

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2008. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий Н.Э.Харченко - М., Академия, 2010г.,
ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»
- 6.

Основные источники:

1. И.А. Анфимова, «Кулинария», Академия, Москва, 2011г.
2. Э.Н.Матюхина, Э.Н.Королькова «Товароведение пищевых продуктов», Москва, 2000г.
3. В.И.Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», Москва, «Академия», 2009г.,
4. В.В.Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», Москва, «Академия», 2003г.
5. Т.А.Качурина «Кулинария», Москва «Академия», 2011г.

Дополнительные источники:

Учебные пособия для ПМ. 07:

1. И.И.Потапова, Н.В.Корнеева «Первичная обработка продуктов» ,Москва «Академия», 2008г.
2. И.И.Потапова, Н.В.Корнеева «Основы технологии производства продукции общественного питания» ,Москва «Академия», 2008г.
3. Н.Э.Харченко, Л.Г.Чеснокова «Технология приготовления пищи», Москва, «Академия», 2004г.

- 4.Н.Э.Харченко,Л.Г.Чеснокова «Технология приготовления пищи .Практикум»,Москва,»Академия»,2010г.
- 5.Т.А.Качурина «Кулинария» Раб .тетрадь ,Москва «Академия»,2008г.
- 6.Т.А. Сопачева ,М.В.Володина «Оборудование общественного питания» Рабочая тетрадь ,Москва «Академия»,2010г.

Презентации (слайды)поПМ.07:

- Сладкие желеированные блюда;
- Холодные сладкие блюда.

Мультимедийные пособия по ПМ.07 «Приготовление сладких блюд ,напитков»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебную практику рекомендуется проводить рассредоточено и параллельно с изучаемым модулем.

Освоению данного профессионального модуля должно предшествовать изучение теоретических предметов по данному модулю.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Преподаватели, обеспечивающие преподавание по МДК ОП.01., ОП.02., ОП.03. должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать одинаково хорошо смежные дисциплины, уметь пользоваться современными мультимедийными средствами обучения, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования.

Преподаватели ПК 1.1. должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: высшее образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

Мастера: высшее образование, разряд не ниже 4-5.

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
ПК7.1 Готовить и оформлять простые холодные и сладкие блюда	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора условий и сроков хранения готовых холодных и сладких блюд - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления холодных и сладких блюд - правильность организации рабочего места по приготовлению холодных и сладких блюд - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении холодных и сладких блюд - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления холодных и сладких блюд 	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении холодных и сладких блюд - Правильность выполнения действий по приготовлению холодных и сладких блюд - Выполнение действий по приготовлению холодных и сладких блюд - Правильность выполнения действий по 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность выполнения действий по 	<p>Экспертная оценка качества готовых</p>

<p>оформлению и отпуску холодных и сладких блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> - Точность расчета количества сырья для приготовления холодных и сладких блюд - Точность проведения бракеража готовых холодных и сладких блюд - Соответствие и правильность выбора посуды для отпуску холодных и сладких блюд 	<p>блюд из рыбы во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Точность выбора режимов хранения готовых холодных и сладких блюд - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых холодных и сладких блюд до момента реализации 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>

<p>ПК 7.2 Готовить и оформлять простые горячие напитки</p>	<ul style="list-style-type: none"> -- правильность выбора условий и сроков хранения горячих напитков - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления горячих напитков - правильность организации рабочего места по приготовлению горячих напитков - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении горячих напитков - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления горячих напитков 	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении горячих напитков - Правильность выполнения действий по приготовлению горячих напитков - Выполнение действий по приготовлению горячих напитков - Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску горячих напитков - Точность расчета количества сырья для приготовления горячих напитков - Точность проведения бракеража готовых горячих напитков - Соответствие и правильность выбора посуды для 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовых блюд из рыбы во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-</p>

ПК7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки	отпуска горячих напитков	практических работ, учебной практики, практического экзамена; Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике Компьютерное тестирование
	<ul style="list-style-type: none"> - Точность выбора режимов хранения готовых блюд из горячих напитков - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых горячих напитков до момента реализации 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> -- правильность выбора условий и сроков хранения холодных напитков - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления холодных напитков 	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места по приготовлению холодных напитков - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении холодных напитков - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления холодных напитков 	<div>действий</div> <div>по</div> <div>безопасной</div> <div>эксплуатации</div> <div>оборудования,</div> <div>инструментов, инвентаря</div> <div>Компьютерное тестирование</div>
--	---	--

	<p>Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении холодных напитков</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правильность выполнения действий по приготовлению холодных напитков - Правильность выполнения действий по приготовлению холодных напитков - Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску холодных напитков - Точность расчета количества сырья для приготовления холодных напитков - Точность проведения бракеража готовых холодных напитков - Соответствие и правильность выбора посуды для отпуску холодных напитков 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовых блюд из рыбы во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Точность выбора режимов хранения готовых блюд из горячих напитков - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых горячих напитков до момента реализации 	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка действий по безопасности эксплуатации инструментов, инвентаря</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
<p>Итоговая аттестация по модулю</p>	<p>Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья, обработке, нарезке полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>Точность выполнения действий по оценке качества приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков</p>	<p>Презентация деятельности (компьютерная презентация, отражающая уровень освоенных умений и демонстрация в виде фотоматериалов продуктов деятельности, экспертная оценка демонстрации умений на портфолио)</p>

	практическом экзамене, мониторинг освоенных умений по дневнику (самооценка))
--	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике.	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 ее достижения, определенных руководителем.	- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; - составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику) Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам

<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определяет дефекты сырья, готовой продукции; - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой обработки одних и тех же видов овощей) - выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд из овощей) - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству - производит самооценку в процессе мониторинга - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
---	---	--

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию. Осуществляет обучение с использованием ПК. Осуществляет сбор информации с помощью Интернет	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях. - активно работает в группе - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения; - выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>		<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
---	--	--