


Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков

2024 г.

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 8 от 03.05.2024 г.
Председатель
МС  Петропавловская Я.А.

Одобрена
цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин

Протокол № 8 от 26.04.2024 г.

Председатель ЦМК 
Крупникова М.Ю.

Автор: Николаева Т.С.

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 6 от 08.05.2024 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 08.05.2024 г.
№ 147 /п

АОП профессионального модуля
разработана на основе п. 28 ст.2, п. 6 ст.28,
п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 ФЗ «Об образовании
в РФ» от 29.12.2012 г. № 273, Приказа
Министерства труда и социальной защиты
Российской Федерации» от 08.09.2015 года
№ 610н «Об утверждении
профессионального стандарта 16675
«Повар».

Зам. директора  А.А.
Смирнова

Адаптированная образовательная программа профессионального модуля разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273, приказов Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», от 19.12. 2014 г. № 1599 «Об утверждении ФГОС образования обучающихся с лёгкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями)», Письма Министерства образования и науки РФ от 33.04.2015 г. № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Письма Министерства Просвещения России от 11.02.2019 г. № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации» от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» по программе профессиональной подготовки **16675 Повар**.

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	12

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление сладких блюд и напитков

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании п. 28 ст. 2, п. 6 ст. 28, п. 1, п. 3, п. 4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273, Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке рабочих профессии 16675 Повар.

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление сладких блюд и напитков

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся 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 профессионального модуля:

Обязательная учебная нагрузка – **96** часов, в том числе:
 аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **20** часов
 лабораторно-практических занятий – **4** часа
 учебной практики – **18** часов
 производственной практики – **54** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **приготовления 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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых 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	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса (курсов)		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
ПК 7.1 – 7.3	Раздел 1. Ведение технологического процесса приготовления сладких блюд и напитков.	24	24	4			-
	Учебная практика	18				18	
	Производственная практика, часов	54					54
	Всего:	96	24	4		18	54

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ).

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Ведение технологического процесса приготовления сладких блюд и напитков.		96	
МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.		24	
Тема 1.1 Крахмал, сахар, плодово-ягодные изделия. Вкусовые товары.	Содержание учебного материала	1	
	1. Крахмал, сахар, плодово-ягодные изделия. Краткая характеристика. Требования к качеству. Кулинарное использование.		2
	2. Вкусовые товары (чай, кофе, какао порошок, пряности). Краткая характеристика. Требования к качеству. Кулинарное использование.		2
Тема 1.2. Организация холодного и горячего цехов.	Содержание учебного материала	1	
	1. Назначение горячего и холодного цехов. Требования, предъявляемые к помещению цехов. Связь холодного цеха с горячим цехом и торговым залом.		2
	2. Особенности организации работы холодного цеха.		2
	3. Оборудование, инвентарь, инструменты и ёмкости холодного цеха.		2
	4. Безопасность и охрана труда в холодном цехе, соусном отделении и при раздаче пищи.		2
Тема 1.3. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.	Содержание учебного материала	11	
	1. Характеристика сладких блюд. Классификация сладких блюд. Подготовка продуктов.		2
	2. Натуральные свежие фрукты и ягоды.		2
	3. Приготовление компотов.		2
	4. Желированные блюда. Характеристика желирующих веществ. Приготовление киселей.		2
	5. Приготовление желе.		
	6. Приготовление муссов. Приготовление самбуков.		2

	7.	Приготовление кремов. Приготовление взбитых сливок. Приготовление мороженого.		
	8.	Приготовление сладких соусов для сладких блюд.		2
	9.	Горячие сладкие блюда из яблок.	2	2
	10.	Горячие сладкие блюда: пудинги, гренки, десерты фруктовые.		2
	11.	Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.	2	2
Тема 1.4. Приготовление простых горячих напитков.	Содержание учебного материала		3	
	1	Напитки. Общие сведения о напитках. Горячие напитки. Приготовление чая. Способы подачи.	1	2
	2	Приготовление кофе. Ассортимент кофе и способы подачи. Какао. Шоколад.	2	2
Тема 1.5. Приготовление и оформление простых холодных напитков.	Содержание		2	
	1	Холодные напитки. Ассортимент напитков.	1	2
	2	Национальные русские напитки Требования к качеству.	1	2
	Лабораторные работы		6	
	1.	«Приготовление сладких блюд и напитков». 1. Кисель молочный. 2. Мусс на манной крупе. 3. Самбук абрикосовый. 4. Какао. 5. Яблоки жареные в тесте. 6. Шарлотка яблочная.		
Промежуточная аттестация - Квалификационный экзамен				
Учебная практика			18	
Виды работ				
Приготовление компотов, фруктовых десертов.			6	
Приготовление железированных сладких блюд и напитков.			6	
Приготовление горячих сладких блюд, национальных русских напитков.			6	
Проверочная работа				
Производственная практика:			54	
Виды работ:			18	
Приготовление оформление бракераж и подача горячих напитков.			18	
Приготовление оформление бракераж и подача сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбуков)			18	
Приготовление оформление бракераж и подача горячих сладких блюд (яблоки жареные в тесте пудинг сухарный)				
Всего			96	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кулинарного производства», учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочные шкафы, универсальный привод с комплектом сменных механизмов);
- весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические)
- холодильное оборудование (бытовой холодильник)
- производственный инвентарь и инструменты

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. «Кулинария», учебник. Издательский центр «Академия», 2022 –352 с.
2. Богусева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / В.И. Богусева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2021. - 374 с.
3. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров [Text]: учеб. пособие / Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова. - 11-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 108с

Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч.Ч. 1 (4-е изд., стер.) учебное пособие - М.: Академия, 2019. - 48с
2. Качурина Т.А. Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч.Ч. 2 (4-е изд., стер.) учебное пособие - М.: Академия, 2019. - 48с

3. Качурина Т.А. Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч.Ч. 3 (4-е изд., стер.) учебное пособие - М.: Академия, 2019. - 48с
4. Качурина Т.А. Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч.Ч. 4 (4-е изд., стер.) учебное пособие - М.: Академия, 2019. - 48с

Словари и справочники

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2021. -680с.: ил.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие (11-е изд.), стер. - М.: Академия, 2019. - 512с

Интернет – ресурсы:

1. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
2. <http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»
3. www.pitportal.ru – Весь общепит России
4. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

Электронные образовательные ресурсы:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2019. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru
2. ЭУМК: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента / Синицына А.В.. СЭО 3.0

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательной аудиторной нагрузкой – 30 академических часов в неделю.

Преподавание МДК профессионального модуля имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются лабораторные работы, которые проводятся после изучения соответствующих тем. При проведении лабораторных занятий группы разбиваются на подгруппы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются

учебная практика – рассредоточено или комплексно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля;

производственная практика - концентрированно в конце обучения.

Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения. По итогам учебной практики проводится сдача зачета с выполнением практического задания, за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Освоению данного модуля предшествует изучение «Общепрофессиональных дисциплин ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: обязательным является опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы

Мастера: должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

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 (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

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

<p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать умения проверять органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. - обосновывать подбор инвентаря и оборудования для обработки фруктов, плодов и ягод. - демонстрировать различные способы обработки и нарезки фруктов, плодов и ягод. - демонстрировать умения работы со сборником рецептов - осуществлять приготовление блюд в соответствии с технологическим процессом - проводить бракераж блюд -демонстрировать способы сервировки и варианты оформления сладких блюд. - соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа с карточками. <p>Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать умения работы со сборником рецептов - обосновывать подбор инвентаря и оборудования для приготовления напитков. - осуществлять приготовление напитков в соответствии с технологическим процессом - демонстрировать способы сервировки и варианты подачи напитков. - проводить бракераж напитков - соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа с карточками. <p>Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать умения работы со сборником рецептов - обосновывать подбор инвентаря и оборудования для приготовления напитков. - осуществлять приготовление напитков в соответствии с 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа с карточками. <p>Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен</p>

	<p>технологическим процессом</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать способы сервировки и варианты подачи напитков. - проводить бракераж напитков - соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании 	<p>по профессиональному модулю.</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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в олимпиадах профессионального мастерства 	<p>Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике.</p> <p>Наблюдение за ролью обучающихся в группе.</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач 	<p>Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике.</p> <p>Наблюдение за ролью обучающихся в группе.</p>
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей	<ul style="list-style-type: none"> - решение стандартных профессиональных задач - эффективность и качество выполнения работ 	<p>Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике.</p> <p>Наблюдение за ролью обучающихся в группе.</p>

работы.		
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.	Анализ умений обучающихся по поиску необходимой нужной информации.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- оформление результатов самостоятельной работы	Анализ освоения компьютерных программ, необходимых для выполнения профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях	Экспертная оценка и наблюдение за действиями обучающихся по совместной работе на аудиторных занятиях, практических занятиях.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- применение профессиональных знаний для сохранения окружающей среды, ресурсосбережению, эффективному действию в чрезвычайных ситуациях.	Анализ действий обучающихся по охране окружающей среды.