Министерство образования и науки Краснодарского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Краснодарского края

«Армавирский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

**ПО ПРОФЕССИИ19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР**

**2015**

Рассмотрено Утверждаю

на заседании УМО

технологических специальностей Директор ГБПОУ КК АТТС

протокол №\_\_\_\_от\_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015г.

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.П.Буров

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.В.Григорьева

 Рассмотрена

 на заседании педагогического совета

 протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ 2015г.

Рабочая программа ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков разработана на основе ФГОС по профессии 19.01.17Повар, кондитер, (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013г. № 798, зарегистрирован в Минюсте РФ 20.08.2013г № 29749), ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Разработчик :Григорьева В.В мастер п/о

ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

СюсюкайловаН.Н.

 Зав. производством ООО«АЗГА»

 Квалификация подиплому:

 инженер- технолог

Трубицина О.О. преподаватель

ГБПОУ КК АИСТ

Квалификация по диплому:

инженер- технолог

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ | 4. |
| 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  | 13 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ | 18 |

**1. общая характеристика рабочей ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности приготовление сладких блюд и напитков и соответствующие ему профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | **Профессиональные компетенции** |
| ПК 7.1 | Готовить и оформлять простые *и сложные* холодные и горячие сладкие блюда. |
| ПК 7.2 | Готовить простые и *сложные* горячие напитки. |
| ПК 7.3 | Готовить и оформлять *простые* и сложные холодные напитки. |

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| 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 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

В результате освоения профессионального модуля студент 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;*- приготавливать и оформлять сладкие блюда и напитки;**- приготавливать сладкие блюда и напитки по национальным рецептам;**- составлять калькуляцию на сладкие блюда и напитки;;**- контролировать хранение и расход продуктов при производстве сладких блюд и напитков;**- качество приготовления и безопасность 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.*- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве сладких блюд и напитков;**- технологию приготовления сладких блюд и напитков; в том числе диетического и здорового питания;**- принципы и приемы презентации сладких блюд и напитков с элементами шоу*. |