

Комитет образования и науки Курской области
Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский автотехнический колледж»



УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебно-производственной работе
[Signature] /С.В.Великанов/
«28» августа 2015 г.

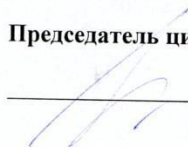
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля
**ПМ.07 Приготовление сладких блюд
и напитков**
по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

Курск, 2015

Одобрена цикловой комиссией профессиональных дисциплин по профессиям: «Сварщик», «Повар, кондитер», «Мастер ЖКХ»; специальности «Сварочное производство»

Протокол №1
от «28» августа 2015 г.

Председатель цикловой комиссии


/Е.Е.Чинарева/

Составитель (автор): Коржова Н.Н., преподаватель

Разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 №798) с изменениями и дополнениями (Приказ Минобрнауки России от 9 апреля 2015 г. №390)

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Аннотация
к рабочей программе ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков
профессии 19.01.17 Повар, кондитер

1. Место профессионального модуля в структуре ОПОП.

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) входит в профессиональный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы – ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

1. Ожидаемые результаты образования по завершении освоения профессионального модуля.

Выпускник, освоивший ПМ.07 соответствующий виду профессиональной деятельности **приготовление сладких блюд и напитков**, должен обладать профессиональными компетенциями:

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.

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.

3 Структура и содержание ПМ.07.

В состав ПМ.07. входит:

- **МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.**

Содержание МДК.07.01.:

Приготовление сладких блюд.

Приготовление горячих напитков.

- **УП.07. Учебная практика.**

- **ПП.07. Производственная практика.**

4. Методы и формы обучения, в т.ч. активные и интерактивные, применяемые в процессе изучения модуля:

- лекция;
- практические занятия;
- контрольная работа;
- групповое обучение;
- самостоятельная работа;
- консультация.

5. Формы контроля:

Текущая аттестация:

- опрос;
- фронтальный опрос;
- самостоятельная работа;
- контрольная работа (домашняя работа);
- собеседование;
- тестирование, экспресс-тестирование.

Промежуточная аттестация:

УП.07. – дифференцированный зачет (4 семестр).

ПП.07. – дифференцированный зачет (4 семестр).

Итоговая аттестация по ПМ.07. в виде экзамена квалификационного в 4 семестре.