

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

ООО «Этно Сервис Фудс»

ген. директор

Мещеряков Е.Т. Акимов

«20» октября 2014 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор НТК СахГУ

С.С. Шаров

«21» октября 2014 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 07  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

**МДК.07.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ  
БЛЮД И НАПИТКОВ**

**19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ  
по профессии**

**19.01.17 Повар, кондитер**

**Квалификация: повар, кондитер**

**Форма обучения: очная**

Южно-Сахалинск  
2014

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)  
по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар,  
кондитер

Разработчики:  
Солодкова Е.Н., преподаватель

Рассмотрена и рекомендована на заседании ПЦК

дисциплины сервиса, управления  
и экономики

на основании: 1. Соответствия стандарту да (да, нет)

2. Соответствия учебному плану ПК да (да, нет)

3. Соответствия требованиям к оформлению да (да, нет)

Протокол № 1 от 02 » сентяб. 2014 г.

Председатель ПЦК

Скоблев Г. В.

Утверждена научно-методическим советом ПТК СахГУ

Протокол № 2 от 16 » октября 2014 г.

Председатель НМС

Н.Ф. Сулова

Согласовано

О.А.

подпись

Осипенко З.В.

Ф.И.О.

зав.отделением

Дисциплины

Сервиса

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО 260807.01 **Повар, кондитер** 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.

### 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;
- 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. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – 150 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 24 часа;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 36 часов.

## **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:

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>                                                                                                                                  |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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).                                                               |