

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



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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

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.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
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.01 соответствующий виду профессиональной деятельности **приготовление холодных блюд и закусок**, должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

3. Структура и содержание ПМ.06.

В состав ПМ.06. входит:

- **МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.**

Содержание МДК.06.01.:

Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями:

Приготовление и оформление салатов:

Приготовление и оформление закусок:

Приготовление и оформление простых холодных блюд:

- **УП.06. Учебная практика.**

- **ПП.06. Производственная практика.**

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

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

5. Формы контроля:

Текущая аттестация:

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

Промежуточная аттестация:

УП.06. – дифференцированный зачет (4 семестр).

ПП.06. – дифференцированный зачет (4 семестр).

Итоговая аттестация по ПМ.06. в виде экзамена квалификационного в 4 семестре.