

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

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

ООО, Эмпир Сервис Плюс

ген. директор

Васильев Е.Т. Васильев

«17» октября 2014 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ПТК СахГУ

С.С. Шаров

«17» октября 2014 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 06
ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ
БЛЮД И ЗАКУСОК**

**МДК.06.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ОФОРМЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК**

**19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ
по профессии**

19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная

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 «12» сент. 2014г.

Председатель ПЦК

Скорин Н. Б.

Утверждена научно-методическим советом ПТК СахГУ

Протокол № 2 от «16» октября 2014г.

Председатель НМС

Н.Ф. Сулова

Согласовано Осипова З.В. Осипова З.В. зав.отделением Осипова З.В.
подпись Ф.И.О. Михайлова

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

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 холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (профессиональная подготовка, повышение квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

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:

- 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.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 159 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 75 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 53 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 22 часа;

учебной практики – 48 часов;

производственной практики - 36 часов.