

Министерство образования и науки Мурманской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области  
«Апатитский политехнический колледж им. Голованова Г.А.»  
ГАПОУ МО «АПК им. Голованова Г.А.»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ МО  
«АПК им. Голованова Г.А.»  
\_\_\_\_\_ Л.В. Гришина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**  
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (на базе основного общего образования)

по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

2016

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО)

**19.01.17 Повар, кондитер**

Организация-разработчик: ГАПОУ МО «АПК им. Голованова Г.А.»

Разработчики:

Орел Е. А., преподаватель

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Обсуждено на заседании методической комиссии

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Председатель МК \_\_\_\_\_

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.01.17 Повар, кондитер

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации и переподготовки.

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок в относится к профессиональному циклу.

### 1.3. Требования к результатам освоения дисциплины ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок:

1.3.1. Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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).

1.3.2. Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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.

**1.3.3.** В результате освоения дисциплины обучающийся должен **иметь практический опыт:**

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

**1.3.4.** В результате освоения дисциплины обучающийся **должен 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.

**1.3.5.** В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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.

**1.3.6.** Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 63 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 18 часа;

практические, лабораторные занятия – 24 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 21 часов.