**Аннотация**

**к рабочей программе профессионального модуля**

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

**основной профессиональной образовательной программы**

**профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд**

**и закусок**

Рабочая программа учебной дисциплины МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок основной профессиональной образовательной программы является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – подготовка квалифицированных рабочих, служащих Визингского филиала ГПОУ «Коми республиканский агропромышленный техникум» по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», разработанной в соответствии с ФГОС СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. N 798.

Рабочая программа является общей для всех форм обучения по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» (базовый уровень).

**1. Место профессионального модуля в структуре основной профессионально образовательной программы:** входит в состав профессионального цикла и профессионального модуля МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок основной профессиональной образовательной программы основной профессиональной образовательной программы – подготовка квалифицированных рабочих, служащих.

**2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**Цель:** развитие профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для реализации профессиональной деятельности, формирование умений и навыков по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок.

**Задачи:**

1. формирование умений по подготовке гастрономических продуктов при приготовлении холодных блюд.

2. формирование умений по проверке качества сырья, отработка навыка правильного и грамотного подбора инвентаря и оборудования при приготовлении салатов и бутербродов.

3. формирование умений по приготовлению бутербродов, салатов и винегретов, приобретение навыков по оформлению и правилам отпуска гастрономических продуктов, салатов и винегретов.

4. формирование умений по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок.

5. освоение правил выбора основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении различных видов холодных блюд и закусок, отработка навыка подбора оборудования и инвентаря, необходимого при приготовлении холодных блюд и закусок, овладение правилами проведения бракеража.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины 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.

**3. Содержание программы профессионального модуля МДК 06.01:**

Раздел 1 Приготовление бутербродов и салатов

Тема 1.1. Подготовка гастрономических продуктов перед приготовлением холодных блюд

Тема 1.2. Приготовление бутербродов

Тема 1.3. Приготовление салатов и винегретов

Раздел 2 Приготовление холодных блюд и закусок

Тема 2.1 Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов

Тема 2.2. Приготовление рыбных блюд и закусок

Тема 2.3. Приготовление мясных блюд и закусок

Тема 2.4. Требования к качеству и сроки хранения холодных блюд

**4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

**всего – 141 часов**, в том числе:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **максимальной учебной нагрузки обучающегося –**  | 69 | часов  |
| включая: **обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –**  | 46 | часов  |
| **самостоятельной работы обучающегося –**  | 23 | часов  |
| **учебной практики (производственного обучения) –**  | 72 | часов  |

Форма контроля: дифференцированный зачет.