

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ  
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**



«Утверждаю»  
И.О. директора ГБПОУ «КБТТК»

Карданов Х.А.

**АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 05. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий»**

**МДК 05.01. «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий»**

**по профессии 16675 Повар**

Количество часов:  
Максимальная учебная нагрузка-144  
Обязательная аудиторная нагрузка –66  
В.т.ч. лабораторно-практические занятия –18  
Учебная практика – 28  
Производственная практика-32

РАССМОТРЕНО  
Предметной (цикловой) комиссией

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Протокол № \_\_\_\_  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_  
Председатель \_\_\_\_\_

Разработана с целью профессиональной подготовки рабочих и решению проблем трудовой и социальной адаптации обучающихся с ОВЗ

**г. Нальчик  
2020 г.**

**Организация-разработчик:** ГБПОУ «Кабардино- Балкарский торгово-технологический колледж»

**Разработчик:**

Маремшаова Марианна Хазреталиевна преподаватель спец.дисциплин  
ГБПОУ «КБТТК».

С учетом потребностей работодателя.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**1. 1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий»**  
**МДК 05.01. «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий»**

**1.1. Область применения программы**

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ по профессии 16675 Повар.

Разработана с учетом требований Профессионального стандарта 16675 Повар, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий» и соответствующих ему профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК2. Осуществлять деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4. Уметь пользоваться информацией, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5. Использовать технологическую документацию (технологические карты) в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в команде, общаться с коллегами, руководством, посетителями

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

**1.2. Место ПМ 05. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий» в структуре адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.**

### **1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **Знать:**

1. требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной а. санитарии и личной гигиены в организациях питания;
2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3. 3.ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий.
4. нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
5. правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

#### **Уметь:**

1. подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями регламентами;
2. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
3. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

#### **Иметь практический опыт в:**

1. подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
2. подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий.
3. ведений расчетов с потребителями;

### **1.4. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы профессионального модуля:**

Всего 144 часов

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 66 ч.

В т.ч. лабораторно-практические занятия – 18 ч.

УП – 30

ПП – 30

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ05. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий» МДК05.01. «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий»**

**2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Практика			
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	6	7
ПК 2.1-2.5 ОК1-7	<i>МДК. 05.01</i> «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий».	66	18		
	Учебная практика	-	-	28	
	Производственная практика	-	-		32
	<b>Всего:</b>	<b>66</b>	<b>18</b>	<b>28</b>	<b>32</b>

**2.2. Тематический план и содержание адаптированной рабочей программы профессионального модуля ПМ 05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ» МДК 05.01. «ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий		Объем часов
1	2		3
<b>Тема 1. Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.</b>	<b>Содержание</b>		<b>16(12/4) 12</b>
	1	Виды оборудования, посуды и инвентаря для приготовления блюд и гарниров из круп.	
	2	Виды оборудования, посуды и инвентаря для приготовления блюд и гарниров из бобовых.	
	3	Виды оборудования, посуды и инвентаря для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.	
	4	Подготовка продуктов и способы минимизации их отходов	
	5	Ассортимент круп, бобовых и макаронных изделий	
	6	Значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	
	7	Требования к качеству крупы.	
	8	Требования к качеству бобовых.	
	9	Требования к качеству макаронных изделий.	
	10	Контроль качества готовых блюд .	
	11	Органолептическая оценка качества, круп, бобовых, макаронных изделий	
12	Сборники рецептур, их виды, содержание		
<b>Практическое занятие №1</b>		<b>2</b>	
1	Методы приготовления, требования к качеству .		
2	Условия и сроки хранения готовых блюд.	1	
<b>Практическое занятие №2</b>		<b>2</b>	
1	Работа со сборником рецептур		
2	Принципы составления технологических карт	1	

<b>Тема 2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп.</b>	<b>Содержание</b>		<b>18(8/10)</b>
			8
	1	Пищевая ценность круп, значение в питании человека.	
	2	Общие правила варки каш.	
	3	Приготовление каш различной консистенции	
	4	Техника порционирования блюд из круп	
	5	Способы сервировки и варианты оформления каш и гарниров из круп.	
	6	Оснащение рабочих мест для приготовления каш и гарниров	
	7	Выбор посуды для отпуска	
	8	Температура подачи	
	<b>Практическое занятие №3</b>		<b>2</b>
	1	Работа со сборником рецептов.	1
	2	Расчет количества крупы и жидкости для приготовления каш.	1
	<b>Практическое занятие №4</b>		<b>2</b>
	1	Расчет выхода каш различной консистенции.	1
	2	Расчёт рецептов для рассыпчатых каш	1
	<b>Практическое занятие №5</b>		<b>2</b>
	1	Расчёт рецептов для вязких каш	1
	2	Расчёт рецептов для жидких каш	1
	<b>Практическое занятие №6</b>		<b>2</b>
	1	Составление алгоритма приготовления блюд из круп	1
	2	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд и гарниров из круп.	1
	<b>Лабораторное занятие №1</b> <b>1. Приготовление каш и гарниров из круп и риса: каши гречневой рассыпчатой, пшенной, перловой, рисовой молочной, манной молочной, овсяной.</b>		<b>4</b>
	<b>Практическое занятие №7</b>		<b>2</b>



	1	Составление технологических схем приготовления	1
	2	Заполнение бракеражных листов	1
<b>Тема 3. Приготовление и оформление блюд и гарниров из бобовых.</b>	<b>Содержание</b>		<b>16(10/6)</b> 10
	1	Пищевая ценность. Значение в питании блюд и гарниров из бобовых	
	2	Правила варки бобовых	
	3	Правила приготовления простых блюд из бобовых	
	4	Хранение готовых блюд и гарниров	
	5	Правила охлаждения, замораживания, разогрева	
	6	Оснащение рабочих мест для приготовления блюд из бобовых.	
	7	Техника порционирования	
	8	Варианты оформления.	
	9	Выбор посуды для отпуска	
	10	Температура подачи	
	<b>Практическое занятие №8</b>		<b>2</b>
	1	Работа со сборником рецептов	1
	2	Расчёт количества продуктов для приготовления блюд из бобовых.	1
	<b>Практическое занятие №9</b>		<b>2</b>
	3	Составление алгоритма приготовления блюд из бобовых	1
	4	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд и гарниров из бобовых.	1
	<b>Лабораторные занятия №2</b> <b>1. Приготовление и оформление блюд из бобовых</b>		<b>3</b>
	<b>Лабораторные занятия №3</b> <b>1. Приготовление и оформление гарниров из бобовых</b>		<b>3</b>
	<b>Практическое занятие №10</b>		<b>2</b>
	1	Составление технологических схем приготовления	1
	2	Заполнение бракеражных листов	1
<b>Тема 4. Приготовление гарниров из макаронных изделий</b>	<b>Содержание</b>		<b>16(10/6)</b> 10
	1	Варка макаронных изделий сливным и несливным способом	
	2	Соотношение жидкости и макаронных изделий при приготовлении блюд	

3	Способы сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента	
4	Оснащение рабочих мест для приготовления блюд из макаронных изделий	
5	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	
6	Хранение готовых блюд и гарниров из макаронных изделий,	
7	Правила охлаждения, замораживания, разогрева.	
8	Способы сервировки и варианты оформления блюд из макаронных изделий	
9	Выбор посуды для отпуска	
10	Температура подачи	
<b>Практическое занятие №11</b>		<b>2</b>
1	Работа со сборником рецептов	1
2	Расчет количества жидкости для приготовления блюд из макаронных изделий	1
<b>Практическое занятие №12</b>		<b>2</b>
1	Составление алгоритма приготовления блюд из макаронных изделий	1
2	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд и гарниров	1
<b>Лабораторное занятие №4</b> <b>1. Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий.</b>		<b>4</b>
<b>Лабораторное занятие №5</b> <b>1. Приготовление и оформление гарниров из макаронных изделий.</b>		<b>4</b>
<b>Практическое занятие №13</b>		<b>2</b>
1	Составление технологических схем	1
2	Заполнение бракеражных листов	1
<b>Всего</b>		<b>66+18</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ 05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ» МДК 05.01. «ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация ПМ 05 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий» МДК 05.01. «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий» требует наличия учебного кабинета .

##### **Материально-техническое обеспечение:**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета  
Оборудование ПОП, лаборатории.

Оборудование учебного кабинета Оборудование ПОП:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

##### **Оборудование лабораторий технологическим оборудованием:**

производственные столы;

- электронные весы; циферблатные весы;
- холодильник;
- электрическая плита, электрокипятильник;
- жарочный шкаф;
- электромясорубка;
- блендер, эл.миксер;
- раковина для мойки рук;
- посудомоечная машина;
- приточно- вытяжная вентиляция;
- стеллажи для посуды;
- посуда кухонная и столовая, столовые приборы, инвентарь;

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

## **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

### **Основные источники:**

- Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2016
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2016.
- Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ.2015-01-01.-М.:Стандартинформ,2016.-8с
- Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- ГОСТ 30524-2015 Услуги общественного питания. Требования к персоналу,Введ.2016-01-01М.:Стандартинформ,2016-48с

### **Дополнительные источники:**

- CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016
- Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2015.
- Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2016. – 112

### **Интернет-ресурсы:**

- <http://www.kylina.ru>, <http://www.povary.ru>, <http://www.vkus.ru>
- <http://knigakulinara.ru/books/>
- <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
- <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
- [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ 05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ» МДК 05.01. «ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

Контроль и оценка результатов освоения ПМ 05. МДК 05.01. осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
1.подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями регламентами;	Устный опрос Фронтальный опрос Тестирование Практическая работа Решение ситуационных задач
2.соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	Устный опрос Фронтальный опрос Тестирование Практическая работа
3.выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Устный опрос Фронтальный опрос Тестирование Практическая работа Решение ситуационных задач
4.порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	Устный опрос Фронтальный опрос Тестирование Практическая работа Решение ситуационных задач
<b>Знания:</b>	
1.требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	Устный опрос Тестирование Практическая работа
2.виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Фронтальный опрос Тестирование Практическая работа
3.ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Устный опрос Фронтальный опрос Тестирование Практическая работа
4.нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	Фронтальный опрос Практическая работа
5.правила и способы сервировки стола, презентации блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий .	Фронтальный опрос Тестирование Практическая работа

## РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по профессии **16675** Повар по профессиональному модулю 05 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий»

Программа ПМ 05. содержит следующие элементы: титульный лист, паспорт (указана область применения программы, место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы, цели и задачи, объем учебной дисциплины и виды учебной работы); тематический план и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы); контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (ИЛИ Требования к практическому опыту, умениям и знаниям конкретизированы и расширены в сравнении с перечисленными в тексте ФГОС).

Программа рассчитана на 144 часа, из которых 66 часов являются обязательной учебной нагрузкой.

Программа может быть рекомендована для использования в образовательном процессе ГБПОУ «КБТТК».

Рецензент

\_\_\_\_\_ Кудеева Л.Ж.

## РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по профессии 16675 Повар по профессиональному модулю 05 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий»

Рабочая программа профессионального модуля имеет четкую структуру и включает все необходимые элементы:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля;
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (основной вид деятельности).

В паспорте рабочей программы профессионального модуля составитель полно и точно описал возможности использования данной программы, требования к практическому опыту, умениям и знаниям, которые соответствуют ФГОС. Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВПД), перечень профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций соответствует тексту ФГОС.

Рабочая программа профессионального модуля составлена логично, структура модуля соответствует принципу единства теоретического и практического обучения, разделы выделены дидактически целесообразно. Последовательность тем, предлагаемых к изучению, направлена на качественное усвоение учебного материала. Виды самостоятельных работ позволяют обобщить и углубить изучаемый материал и направлены на закрепление умения поиска, накопления и обработки информации. Система знаний и умений, заложенная в содержании МДК, обеспечивает освоение профессиональных компетенций при прохождении учебной практики.

Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники, изданные в последнее время (не позднее 5 лет).

**Заключение:** Рабочая программа по профессиональному модулю 05 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий» соответствует установленным требованиям и рекомендуется для применения в учебном процессе.

Рецензент:

\_\_\_\_\_/Ахаева С.Г. /