

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



«Утверждаю»  
Директора ГБПОУ «КБТТК»

Карданов Х.А.

**АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 06. «Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.»**

**МДК 06.01. «Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.»**

**по профессии 16675 Повар**

Количество часов:

Обязательная аудиторная нагрузка – 58

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

Учебная практика – 28

Производственная практика- 32

**г. Нальчик  
2019г.**

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

**Разработчик:**

Канукова Марьяна Анзоровна преподаватель спец.дисциплин ГБПОУ «КБТТК»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<b>4</b>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<b>5</b>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<b>13</b>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<b>15</b>

# **1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06. «Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.»**

## **МДК 06.01. «Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.»**

### **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 16675Повар, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ.

**1.2. Место профессионального модуля 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:** формирование у обучающихся практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для данной профессии и необходимых для последующего освоения обучающимися профессиональных умений и навыков по данной профессии.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен приобрести **практический опыт работы:**

#### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, простых блюд из яиц, творога, теста;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты.

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, простых блюд из яиц, творога, теста;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, простых блюд из яиц, творога, теста;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, простых блюд из яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- температурный режим и правила приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, простых блюд из яиц, творога, теста;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 58

В т.ч. лабораторно-практические занятия - 18

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, ЗАКУСОК, БЛЮД ИЗ ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА И НАПИТКОВ.»**  
**МДК 06.01. «ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, ЗАКУСОК, БЛЮД ИЗ ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА И НАПИТКОВ.»**

**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 33.011 ОКЗ 5120	<i>МДК 06.01. «Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.»</i>	58	18		
	Учебная практика	28			
	Производственная практика	32			
	<b>Всего:</b>	<b>136</b>			

**2.2. Тематический план и содержание адаптированной рабочей программы ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. МДК 06.01. Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем часов
1	2	3
<b>Тема 1.</b> <b>Товароведная характеристика молочных, жировых продуктов и яиц, подготовка продуктов, для приготовления блюд и гарниров.</b>	<b>Содержание</b>	2
	1. Пищевая ценность, ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству муки. Пищевая ценность, ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству яиц, творога.	
	2. Специфические приемы при подготовке муки, яиц, для приготовления простых блюд и гарниров. Способы минимизации отходов.	
	<b>Практические занятия</b>	-
<b>Тема 2.</b> <b>Приготовление и оформление простых блюд и закусок из яиц.</b>	<b>Содержание</b>	4
	1. Приготовление простых блюд из отварных, жаренных и запеченных яиц; способы сервировки, варианты оформления. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	
	2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из яиц. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря. Бракераж готовой продукции.	
	3. Приготовление горячих и холодных закусок из яиц. Способы сервировки, варианты оформления. Подбор соусов.	
	4. Виды инвентаря используемого для приготовления закусок из яиц. Бракераж готовой продукции.	
	<b>Практические занятия</b>	2
	1. Составление технологических схем.	
	2. Решение задач.	
	<b>Лабораторная работа №1</b>	3
	1. Приготовление блюда «Яйца пашот»	
	2. Приготовление блюда «Омлет с различными наполнителями»	
	3. Приготовление блюда «Овсяноблин с бананами»	
<b>Тема 3.</b>	<b>Содержание</b>	

<b>Приготовление и оформление холодных и блюд из творога.</b>	<b>1.</b>	Приготовление холодных блюд из творога, подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, способы сервировки и варианты оформления, подача.	2
	<b>2.</b>	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд, правила эксплуатации. Бракераж готовой продукции.	
	<b>Практические занятия</b>		-
<b>Тема 4. Приготовление и оформление горячих блюд из творога.</b>	<b>Содержание</b>		2
	<b>1.</b>	Приготовление горячих блюд из творога: отварных, жаренных, запеченных. Подбор продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления и подачи.	
	<b>2.</b>	Виды технологического оборудования, используемого для приготовления творожных блюд. Правила эксплуатации и безопасности при работе с оборудованием и инвентарем. Способы сервировки и оформления блюд. Правила проведения бракеража готовой продукции.	
	<b>Практические занятия</b>		-
	<b>Лабораторная работа №2.</b>		4
	<b>1.</b>	Запеканка творожная.	
	<b>2.</b>	Пудинг творожный.	
<b>3.</b>	Яйца фаршированные.		
	<b>4.</b>	Яйца «Бенедикт».	
<b>Тема 5. Подготовка сырья для замеса теста.</b>	<b>Содержание</b>		2
	<b>1.</b>	Способы приготовления теста; подготовка сырья для замеса теста, процессы, происходящие при замесе теста.	
	<b>2.</b>	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для замеса теста, правила эксплуатации.	
<b>Практическое занятие</b>		-	
<b>Тема 6. Приготовление дрожжевого теста и полуфабрикатов из него.</b>	<b>Содержание</b>		4
	<b>1.</b>	Характеристика дрожжевого теста. Приготовление дрожжевого теста опарным способом. Значение обминки и расстойки теста. Процессы, происходящие при брожении теста.	
	<b>2.</b>	Виды технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из теста, правила эксплуатации.	

	<b>3.</b>	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Значение обминки и расстойки теста. Процессы, происходящие при брожении теста.	
	<b>4.</b>	Виды производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов из теста, правила эксплуатации.	
	<b>Практическое занятие.</b>		<b>-</b>
Тема 7 Приготовление изделий из дрожжевого теста.	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	<b>1.</b>	Способы тепловой обработки изделий из дрожжевого теста. Процессы, происходящие при выпечке и жарении изделий.	
	<b>2.</b>	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления изделий из теста, правила эксплуатации. Бракераж готовых изделий.	
	<b>3.</b>	Ассортимент изделий из дрожжевого теста для выпекания. Температурный режим выпекания различных изделий.	
	<b>4.</b>	Виды оборудования для выпекания изделий из дрожжевого теста массового производства.	
	<b>5.</b>	Ассортимент жаренных изделий из дрожжевого теста.. Температурный и временный режим жарения различных изделий.	
	<b>6.</b>	Виды оборудования для приготовления жаренных изделий из теста.	
	<b>Практическое занятие.</b>		<b>-</b>
Тема 8 Приготовление пресного теста и изделий из него.	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	<b>1.</b>	Приготовление пресного теста: пресного жидкого и густого теста. Приготовление изделий из пресного теста.	
	<b>2.</b>	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления изделий из пресного теста, правила эксплуатации. Бракераж готовых изделий.	
	<b>Практическое занятие.</b>		<b>-</b>
	<b>Лабораторная работа №3</b>		<b>4</b>
<b>1.</b>	Пирожки с различными начинками.		
<b>2.</b>	Кулебяка.		
<b>3.</b>	Хичины.		
<b>4.</b>	Пельмени.		

Тема 9 Приготовление фаршей и начинок для изделий из теста.	<b>Содержание</b>		2
	1.	Приготовление фаршей и начинок из овощей, мяса, рыбы, грибов, творога. Способы тепловой обработки.	
	2.	Приготовление фаршей и начинок из овощей, мяса, рыбы, грибов, творога. Способы тепловой обработки.	
<b>Практическое занятие</b>		-	
Тема 10 Приготовление национальных изделий из теста. Требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	<b>Содержание</b>		2
	1.	Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления национальных изделий из теста. Особенности приготовления. Способы сервировки, варианты оформления и подача национальных изделий из теста. Бракераж готовых изделий.	
	2.	Требования к качеству кулинарных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Правила проведения бракеража.	
	<b>Практическое занятие</b>		-
	<b>Лабораторная работа №4</b>		4
	1.	Приготовление изделия «Растягай».	
	2.	Приготовление изделия «Беляши».	
3.	Приготовление блюда «Манты»		
Тема 11 Приготовление и подача кофе и чая.	<b>Содержание</b>		2
	1.	Значение и пищевая ценность чая и кофе. Правила заваривания, способы подачи чая, кофе. Ассортимент чая, кофе.	
	2.	Правила проведения бракеража. Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	
<b>Практическое занятие.</b>		-	
Тема 12 Приготовление и подача какао, шоколада национальных русских напитков.	<b>Содержание.</b>		2
	1.	Значение и пищевая ценность какао, шоколада. Правила приготовления способы подачи. Ассортимент. Правила проведения бракеража. Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	
	2.	Правила приготовления национальных русских напитков, способы подачи. Ассортимент. Правила проведения бракеража. Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	

	<b>Практическое занятие.</b>		-	
Тема 13. Приготовление холодных сладких напитков	<b>Содержание.</b>		2	
	1.	Приготовление напитков с фруктовыми наполнителями, с ягодами. Приготовление коктейлей с молоком. Способы подачи. Ассортимент. Правила проведения бракеража. Сроки и условия хранения.		
	2.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления напитков, правила их безопасного использования.		
	<b>Практическое занятие.</b>		-	
Тема 14 Требования к качеству сладких напитков.	<b>Содержание.</b>		2	
	1.	Требования к качеству горячих сладких напитков. Правила проведения бракеража, правила хранения. Температурный и временный режим хранения.		
	2.	Требования к качеству холодных сладких напитков. Правила проведения бракеража, правила хранения. Температурный и временный режим хранения.		
		<b>Практическое занятие.</b>		-
		<b>Лабораторная работа №5</b>		3
	1.	Приготовление какао.		
	2.	Приготовление молочного коктейля.		
3.	Заваривание кофе.			
	4.	Заваривание чая.		
	<b>Контрольная работа.</b>		2	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ 06.«ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, ЗАКУСОК, БЛЮД ИЗ ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА И НАПИТКОВ.»**

#### **МДК 06.01. «ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, ЗАКУСОК, БЛЮД ИЗ ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА И НАПИТКОВ.»**

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

Реализация ПМ 06. «Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.»

МДК 06.01. «Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.» требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации;
- комплект документов для организации обучения; наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- компьютер, мультимедиа

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

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

**Основные источники:**

1.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

2.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

3.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

4.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

5.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

6.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
9. Баранов Б., Элиарова, Т., Липатова Л. И др. Технология продукции общественного питания. Учебник. Дашков и Ко, 2016г. - 336с.
10. Богушева В. Технология приготовления пищи. Феникс, 2016г. - 384с.
11. Васильева И., Мясникова Е., Безряднова А. Технология продукции общественного питания. Учебник и практикум. Юрайт, 2016г. - 414с.
12. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016.

**Дополнительные источники:**

1. Артемова Е.Н. основы технологии продукции общественного питания: учеб. Пособие для высш. Учеб. Заведений / Е.Н.Артемова. – 2-е изд., перераб. И доп. – М.: КНОРУС, 2015. – 336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. Пособие для нач. проф. Образования/ Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160с.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. Пособие для нач. проф. Образования / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2015. – 96с.
4. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. Пособие для нач. проф. Образование / Т.А. Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112с.

**Интернет-ресурсы:**

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kylina.ru>, <http://www.povary.ru>, <http://www.vkus.ru>
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <http://www.pitportal.ru/>

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ 06. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, ЗАКУСОК, БЛЮД ИЗ ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА И НАПИТКОВ.»**

**МДК 06.01. «ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, ЗАКУСОК, БЛЮД ИЗ ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА И НАПИТКОВ.» ТРЕБУЕТ НАЛИЧИЯ УЧЕБНОГО КАБИНЕТА**

Контроль и оценка результатов освоения ПМ 06. МДК 06.01. осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	<p>проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, простых блюд из яиц, творога, теста;</p> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p>охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты.</p>
<b>Знания:</b>	<p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, простых блюд из яиц, творога, теста;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>температурный режим и правила приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, простых блюд из яиц, творога, теста;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</p>

	<p>правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, простых блюд из яиц, творога, теста;</p> <p>правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, простых блюд из яиц, творога, теста.</p>
	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособления для заданной технологии	Тестирование
Определять органолептическим способом качество и соответствие основных и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
Точность и правильность приготовления простых блюд из яиц и творога	Ситуационные задания

## РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по профессии «Повар» - 16675

По профессиональному модулю ПМ 06 «**Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.**»  
междисциплинарного курса

**МДК 06.01. «Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.»**  
выполненную преподавателем Кануковой М.А.

В результате изучения программного материала студенты овладеют знаниями и умениями по вопросам:

- приготовления сложных холодных закусок используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- оформления и отделки легких и сложных холодных закусок канапе;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- безопасно пользоваться производственным и технологическим оборудованием для приготовления;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления закусок;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами и др.

Дается информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

При создании программ автор учитывал потребности современного производства, в изучение включены:

- современные методы обработки продуктов и сырья, новые сложные варианты оформления канапе, легких и сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд соусами;
- варианты гармоничного сочетания украшений основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.

Язык и стиль изложения программного материала доступный, четкий, ясный, используется профессиональная терминология.

**Заключение:** программа рассчитана на **58** часов в соответствии с учебным планом, утвержденным директором ГБПОУ «КБТТК»

В программе предусмотрено: всего –58 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 58 часов;
- из них ЛПЗ- 18 часов, учебной практики – 28 часов.

Рабочая программа по ПМ 06. **«Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.»** соответствует установленным требованиям и рекомендуется для применения в учебном процессе, может быть использована для обеспечения основной (профессиональной) образовательной программы по профессии «Повар» - 16675

Рецензент:

Дата

## РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по специальности среднего профессионального образования «Повар» - 16675

По профессиональному модулю ПМ 06. «Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.»

Междисциплинарный курс

**МДК 06.01. «Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.»**

Рабочая учебная программа разработана преподавателем спецдисциплин Канукова М.А.

Программа соответствует Федеральному Государственному Образовательному Стандарту среднего профессионального образования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников для специальности «Повар» - 16675

Рабочая программа выполнена в соответствии с рекомендациями по разработке рабочих программ учебных дисциплин по специальностям среднего профессионального образования.

Программа рассчитана на **58** часа в соответствии с учебным планом, утвержденным директором ГКОУ СПО КБТТК и согласованным с работодателем.

В программе предусмотрено 58 часов обязательной аудиторной нагрузки, в том числе 18 часов для проведения лабораторно-практических работ, учебной практики 28 часов.

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ 06. «Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.»

соответствует установленным требованиям и рекомендуется для применения в учебном процессе

Преподаватель спецдисциплин

Канукова М.А.