

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



«Утверждаю»
Директор 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	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15

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			
	Всего:	136			

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
<p>Тема 1. Товароведная характеристика молочных, жировых продуктов и яиц, подготовка продуктов, для приготовления блюд и гарниров.</p>	Содержание	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.	
	Практические занятия	-
<p>Тема 2. Приготовление и оформление простых блюд и закусок из яиц.</p>	Содержание	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.	
	Практические занятия	2
	1. Составление технологических схем.	
	2. Решение задач.	
	Лабораторная работа №1	3
	1. Приготовление блюда «Яйца пашот»	
	2. Приготовление блюда «Омлет с различными наполнителями»	
	3. Приготовление блюда «Овсяноблин с бананами»	
Тема 3.	Содержание	

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

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

Тема 9 Приготовление фаршей и начинок для изделий из теста.	Содержание		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.	
Практическое занятие		-	
Тема 10 Приготовление национальных изделий из теста. Требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Содержание		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.	
	Практическое занятие		-
	Лабораторная работа №4		4
	1.	Приготовление изделия «Растягай».	
	2.	Приготовление изделия «Беляши».	
3.	Приготовление блюда «Манты»		
Тема 11 Приготовление и подача кофе и чая.	Содержание		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.	
Практическое занятие.		-	
Тема 12 Приготовление и подача какао, шоколада национальных русских напитков.	Содержание.		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.	

	Практическое занятие.		-	
Тема 13. Приготовление холодных сладких напитков	Содержание.		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.		
	Практическое занятие.		-	
Тема 14 Требования к качеству сладких напитков.	Содержание.		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.		
		Практическое занятие.		-
		Лабораторная работа №5		3
	1.	Приготовление какао.		
	2.	Приготовление молочного коктейля.		
3.	Заваривание кофе.			
	4.	Заваривание чая.		
	Контрольная работа.		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
Умения:	<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>
Знания:	<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>
	Формы и методы контроля и оценки
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.