

ПРИЛОЖЕНИЕ _____
к рабочей программе
профессионального обучения
по профессии 16675 Повар

ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ №302
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ
(ФКП ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ №302)

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____
« _____ » _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ФКП
образовательного учреждения №302

_____ Аbumов Ф.М.
« _____ » _____ 20__ г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Кулинария

Усть-Абакан

2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы учебной дисциплины Кулинария

Организация-разработчик: федеральное казенное профессиональное образовательное учреждение №302 Федеральной службы исполнения наказаний

Авторы:

Отегова Оксана Геннадьевна, преподаватель федерального казенного профессионального образовательного учреждения №302 Федеральной службы исполнения наказаний

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ КУЛИНАРИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессионального обучения по рабочей профессии 16675 Повар, в части освоения вида профессиональной деятельности «производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях общественного питания» и соответствующих трудовых функций (профессиональных компетенций):

Обобщенные трудовые функции (профессиональные компетенции)		Трудовые функции (профессиональные компетенции)	
Наименование	Код	Наименование	Код
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	А (ПК.1)	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01 (ПК.1.1)
		Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02 (ПК.1.2)

1.2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: дисциплина Кулинария входит в профессиональный цикл образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цель: Подготовка квалифицированного специалиста готового к профессиональной деятельности по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентации и продаже в организациях питания в качестве повара 2-3 разряда.

Задачи: Формирование теоритических знаний для выполнения комплекса работ:

по выполнению инструкций и заданий повара по организации рабочего места;

по выполнению заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дисциплины должен¹:

уметь:

¹ В соответствии с Профессиональным стандартом

производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;

соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;

эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

знать:

нормативные правовые акты российской федерации, регулирующие деятельность организаций питания

рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;

правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>90</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>90</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	<i>9</i>
Итоговая аттестация в форме	<i>Дифференцированный зачет</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Кулинария

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (наименование дидактических единиц)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья		20	
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	Содержание	4	1
	1. Организация работы в овощном цехе		
	2. Правила обработки овощей и грибов		
	3. Форма нарезки овощей		
	4. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству и сроки хранения		
Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря	Содержание	6	
	1. Организация работы в рыбном и мясном цехе		
	2-3. Механическая кулинарная обработка рыбы		
	4. Рыбные полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления		
	5. Рыбная котлетная масса: рецептуры, технология приготовления, полуфабрикаты из нее		
	6. Требования к качеству обработанной рыбы, правила и сроки хранения		
Тема 1.3. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и с/х птицы	Содержание	9	1
	1. Механическая кулинарная обработка мяса: технологический процесс, последовательность операций		
	2. Разделка туш баранины и свинины		
	3. Разделка туш говядины		
	4. Технология приготовления полуфабрикатов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых		
	5. Правила хранения и сроки реализации полуфабрикатов		
	6-7. Первичная обработка птицы и приготовление из нее полуфабрикатов. Требования к качеству		
	8. Технология приготовления рубленой и котлетной массы: рецептура, полуфабрикаты		
	9. Обработка мясных субпродуктов и полуфабрикатов из них		
	Контрольная работа «Механическая кулинарная обработка продуктов»	1	2
Раздел 2. Приготовление блюд массового спроса		70	
Тема 2.1. Тепловая кулинарная обработка продуктов	Содержание:	2	1
	1. Организация работы в горячем цехе		

	2.	Тепловая кулинарная обработка продуктов. Влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции		
Тема 2.2. Супы	Содержание		10	1
	1.	Значение, классификация супов. Технология приготовления бульонов и их разновидности		
	2.	Общие правила приготовления супов		
	3.	Технология приготовления заправочных супов: щи, борщи		
	4.	Технология приготовления заправочных супов: рассольники , солянки		
	5.	Технология приготовления супов с овощами		
	6.	Технология приготовления супов с бобовыми, крупами и макаронными изделиями		
	7.	Технология приготовления молочных и супов-пюре		
	8.	Технология приготовления прозрачных супов. Приготовление гарниров к прозрачным супам		
	9.	Технология приготовления сладких, холодных супов		
	10.	Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения		
	Контрольная работа по теме «Супы»		1	2
Тема 2.3. Соусы	Содержание		6	1
	1.	Значение, классификация соусов; приготовление полуфабрикатов для соусов		
	2.	Технология приготовления красного основного соуса и его производных		
	3-4	Технология приготовления белого основного соуса и его производных		
	5-6.	Соусы на уксусе, растительном и сливочном масле		
	Контрольная работа по теме «Соусы»		1	2
Тема 2.4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание		5	1
	1.	Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка к варке		
	2.	Технология приготовления каш		
	3.	Технология приготовления блюд из каш		
	4.	Технология приготовления блюд из бобовых из макаронных изделий		
	5.	Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.		
	Контрольная работа по теме «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»		1	2
Тема 2.5. Блюда и гарниры из овощей	Содержание		6	1
	1.	Значение в питании, классификация блюд, гарниров из овощей.		
	2.	Технология приготовления блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей.		
	3.	Технология приготовления блюд из жареных овощей,		

	4.	Технология приготовления тушеных овощей и запеченных овощей		
	5.	Технология приготовления блюд из грибов,		
	6.	Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения блюд из овощей		
		Контрольная работа по теме «Блюда и гарниры из овощей»	1	2
Тема 2.6. Рыбные блюда	Содержание:		6	1
	1.	Технология приготовления отварной, припущенной рыбы		
	2	Технология приготовления блюд из жареной рыбы.		
	3	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы,		
	4	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.		
	5	Требования к качеству рыбных блюд		
	6	Правила подачи, подбор соусов условия и сроки хранения		
		Контрольная работа по теме «Рыбные блюда»	1	2
Тема 2.7. Мясные блюда	Содержание		11	1
	1.	Правила варки мяса. Технология приготовления отварного и припущенного мяса.		
	2.	Блюда из жаренного мяса		
	3-4	Блюда из тушеного мяса		
	5.	Блюда из запеченного мяса		
	6.	Технология приготовления натуральной рубленой массы. Блюда из рубленой массы		
	7.	Блюда из котлетной массы		
	8.	Блюда из субпродуктов		
	9-10	Блюда из домашней птицы, кролика и мяса диких животных		
	11	Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.		
			Контрольная работа по теме «Мясные блюда»	1
Тема 2.8. Блюда из яиц и творога	Содержание		4	1
	1.	Значение блюд из яиц и творога в питании, классификация		
	2.	Варка яиц, технология приготовления жареных и запеченных яичных блюд.		
	3.	Технология приготовления, блюд из творога		
	4.	Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.		
Тема 2.9. Холодные блюда и закуски	Содержание		6	1
	1.	Значение в питании, классификация холодных блюд и закусок		
	2.	Приготовление бутербродов и закусок из хлеба.		
	3.	Приготовление салатов и винегретов		
	4.	Приготовления закусок из овощей, яиц, рыбы и мяса.		

	5	Приготовления горячих закусок		
	6.	Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки их хранения		
Тема 2.10 Сладкие блюда и напитки	Содержание		4	1
	1.	Технология приготовления компотов, киселей		
	2	Технология приготовления железированных блюд (муссы, желе, самбуки, крем)		
	3.	Технология приготовления горячих сладких блюд.		
	4	Технология приготовления горячих, холодных напитков.		
	Контрольная работа по теме «Сладкие блюда и напитки»		1	2
Тема 2.11 Блюда лечебного питания, порционирование и раздача блюд массового спроса	Содержание		2	1
	1	Оформление блюд перед отпуском. Порционирование и раздача блюд и напитков		
	2.	Характеристика диет, особенности лечебных блюд; Расчет калорийности блюд		
	Контрольная работа на тему «Технология кулинарной обработки сырья и приготовления блюд»		1	2
Всего:			90	

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: «производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях общественного питания» и соответствующими трудовыми функциями (профессиональными компетенциями):

Обобщенные трудовые функции (профессиональные компетенции)		Трудовые функции (профессиональные компетенции)	
Наименование	Код	Наименование	Код
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	А (ПК.1)	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01 (ПК.1.1)
		Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02 (ПК.1.2)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Кулинария».

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения и дидактические материалы:

- калькуляторы, компьютер и мультимедиапроектор. раздаточный материал по темам «Механическая обработка овощей и грибов», «Механическая обработка мяса», «Супы», «Соусы» ; карточки-задания по темам : « Механическая обработка рыбы и нерыбных продуктов моря»,« Супы», «Соусы» «Блюда из яиц и творога», тестовые задания по всем темам программы

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Качурина Т.А. «Кулинария»- М.: Издательский центр «Академия», 2015.
2. Качурина Т.А. - «Рабочая тетрадь по кулинарии»
3. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»- М: «Академия» 2014г
4. Качурина Т.А. « Контрольные материалы по профессии «Повар»- М: «Академия» 2014г
5. Харченко Н.Э. , Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи» практикум- М: «Академия» 2014г
6. Чуканова Н.В. « Производственное обучение профессии «Повар» 1,2,3,4 части- М: «Академия» 2014
7. Андросов В.П. « Производственное обучение профессии «Повар» 1,2,3,4 части -М: «Академия» 2014

Дополнительные источники:

1. Козлова С.Н. «Кулинарная характеристика блюд» - М: «Академия» 2014г
2. Дубровская «Кулинария» Н.И., лабораторный практикум.-М: «Академия» 2014г
3. Потапова И.И. « Повар базовый уровень. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки»- М: «Академия» 2014г
4. Потапова И.И.« Повар базовый уровень. Блюда из овощей. Круп. Макаaronных изделий»- М: «Академия» 2014г

Иллюстрационные пособия:

1. Кулинария: Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых»- М: «Академия» 2012г
2. Кулинария: Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и изделия из теста»- М: «Академия» 2012г

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения занятий. Формы и методы текущего и итогового контроля по учебной дисциплине самостоятельно выбираются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения. Для текущего контроля преподавателем разрабатываются контрольно-измерительные материалы. Контрольно-измерительные материалы, предназначены для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы №1, №2).

Итоговый контроль проводится преподавателем в форме дифференцированного зачета по результатам письменного тестирования

Таблица №1

Раздел (тема)	Результаты (освоенные знания и умения)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
№ 1 «Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработке сырья»	знание: -нормативных правовых актов российской федерации, регулирующих деятельность организаций питания -рецептуры и технологии	Определение вида качества сырья. Выполнять последовательность операций при механической кулинарной обработке сырья	Опрос. Тестирование
№2 «Приготовление блюд массового спроса» : «Супы», «Соусы»	приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -требований к качеству, сроков и условий хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности и пищевых продуктов, используемых в приготовлении	Определять форму нарезки овощей для первых блюд и соусов планировать технологический процесс приготовления первых блюд и соусов. Определять готовность блюд	Опрос. Тестирование
№ 3 «блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей»	кулинарных изделий -назначений, правил использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении	Определение вида качества сырья. Подготавливать сырье к производству. Планировать технологический процесс, создавать художественное оформление готовых блюд. Решать технологические задачи по определению количества сырья для приготовления того или иного блюда, пользуясь сборником рецептов.	Опрос. Тестирование
№ 4 «рыбные и мясные горячие блюда»	кулинарных изделий, и правила ухода за ними -требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Определять качество рыбы и мяса. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и рыбы, соблюдая последовательность операций. Планировать технологический процесс (варка, жарка, припускание, запекание, тушение). Создавать художественное оформление блюд	Опрос. Тестирование
№ 5 «Приготовление блюд из яиц и творога»	приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	Определять качество яиц, творога, продуктов, необходимых для приготовления холодных закусок. Выполнять технологические	

<p>сладких блюд и напитков, холодных блюд и закусок»</p> <p>№ 6 «Порционирование, раздача блюд массового спроса «Приготовление блюд для лечебного питания»</p>	<p>-требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>-правил пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-методов минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-принципов и приемов презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</p> <p>умения: производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>соблюдать</p>	<p>процессы приготовления блюд из яиц, творога, сладких блюд и напитков, холодных блюд и закусок. Создавать художественное оформление блюд.</p> <p>Определять качество сырья для диетического питания. Выполнять технологические процессы приготовления блюд для диет №1, №2, №5. определять готовность и качество блюд.</p>	<p>Опрос.</p> <p>Опрос.</p> <p>Опрос</p>
--	---	--	--

	<p>стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; эстетично и безопасно упаковывать</p>		
--	--	--	--

	<p>готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос знать: нормативные правовые акты российской федерации, регулирующие деятельность организаций питания рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности и пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; требования к качеству, безопасности</p>		
--	---	--	--

	<p>пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</p>		
--	--	--	--

Таблица №2

Форма для определения результатов и содержания подготовки по учебной дисциплине «Кулинария»

Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки	Содержание учебного материала	Уровень освоения
1	2	3	4	5
<p>знания:</p> <p>-нормативных правовых актов российской федерации, регулирующих деятельность организаций питания</p> <p>-рецептуры и технологии</p>	<p>Определение вида качества сырья.</p> <p>Выполнять последовательность операций при механической кулинарной обработки сырья</p>	<p>Опрос.</p> <p>Тестирование</p>	<p>Организация работы в овощном цехе</p> <p>Правила обработки овощей и грибов</p> <p>Форма нарезки овощей</p> <p>Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления,</p>	1

<p>приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -требований к качеству, сроков и условий хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -назначений, правил использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними -требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; -правил пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; -методов минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; пищевую ценность</p>	<p>Определять форму нарезки овощей для первых блюд и соусов планировать технологический процесс приготовления первых блюд и соусов. Определять готовность блюд</p>	<p>Опрос. Тестирование</p>	<p>требования к качеству и сроки хранения Содержание Организация работы в рыбном и мясном цехе Механическая кулинарная обработка рыбы Рыбные полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления Рыбная котлетная масса: рецептуры, технология приготовления, полуфабрикаты из нее Требования к качеству обработанной рыбы, правила и сроки хранения Содержание Механическая кулинарная обработка мяса: технологический процесс, последовательность операций Разделка туш баранины и свинины Разделка туш говядины Технология приготовления полуфабрикатов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых Правила хранения и сроки реализации полуфабрикатов Первичная обработка птицы и приготовление из нее полуфабрикатов. Требования к качеству Технология приготовления рубленой и котлетной массы: рецептура, полуфабрикаты Обработка мясных субпродуктов и полуфабрикатов из них Организация работы в горячем цехе Тепловая кулинарная обработка продуктов. Влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой</p>	<p>1</p>
---	--	--------------------------------	---	----------

<p>различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-принципов и приемов презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</p> <p>умения: производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и</p>	<p>Определение вида качества сырья. Подготавливать сырье к производству. Планировать технологический процесс, создавать художественное оформление готовых блюд. Решать технологические задачи по определению количества сырья для приготовления того или иного блюда, пользуясь сборником рецептур.</p> <p>Определять качество рыбы и мяса. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и рыбы, соблюдая последовательность операций. Планировать технологический процесс (варка, жарка, припускание, запекание, тушение).</p>	<p>Опрос. Тестирование</p> <p>Опрос. Тестирование</p>	<p>продукции</p> <p>Содержание</p> <p>Значение, классификация супов.</p> <p>Технология приготовления бульонов и их разновидности</p> <p>Общие правила приготовления супов</p> <p>Технология приготовления заправочных супов: щи, борщи</p> <p>Технология приготовления заправочных супов: рассольники , солянки</p> <p>Технология приготовления супов с овощами</p> <p>Технология приготовления супов с бобовыми, крупами и макаронными изделиями</p> <p>Технология приготовления молочных и супов-пюре</p> <p>Технология приготовления прозрачных супов.</p> <p>Приготовление гарниров к прозрачным супам</p> <p>Технология приготовления сладких, холодных супов</p> <p>Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения</p> <p>Значение, классификация соусов; приготовление полуфабрикатов для соусов</p> <p>Технология приготовления красного основного соуса и его производных</p> <p>Технология приготовления белого основного соуса и его производных</p> <p>Соусы на уксусе, растительном и сливочном масле</p>	<p>1</p> <p>1</p>
--	---	---	---	-------------------

<p>напитков и кулинарных изделий; требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</p>	<p>определять готовность и качество блюд.</p>		<p>Значение блюд из яиц и творога в питании , классификация Варка яиц, технология приготовления жареных и запеченных яичных блюд. Технология приготовления, блюд из творога Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения. Содержание Значение в питании, классификация холодных блюд и закусок Приготовление бутербродов и закусок из хлеба. Приготовление салатов и винегретов Приготовления закусок из овощей, яиц, рыбы и мяса. Горячие закуски Технология приготовления компотов, киселей, желированных блюд (муссы, желе, самбуки, крем) Технология приготовления горячих сладких блюд. Технология приготовления горячих, холодных напитков. Характеристика диет, особенности лечебных блюд;</p>	
---	---	--	---	--

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575778

Владелец Абумов Федор Михайлович

Действителен с 15.12.2021 по 15.12.2022