

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
«МИЧУРИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА

Приказом директора № 35

от 28 августа 2021 года

Рассмотрена и согласована на заседании ПЦК
преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения
протокол № 1 от 27.08.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК 01.01. Кулинария.

Программа предназначена для реализации профессиональной подготовки
по профессии 16675 «Повар»

МИЧУРИНСКОЕ

2021г.

Программа учебной дисциплины «Кулинария» разработана на основе Профессионального стандарта по профессии 16675 «Повар» утверждена приказом Минтруда и социальной защиты РФ № 610 от 08.09.2015г. с учетом особенных образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ письмо Минобрнауки России 22 апреля 2015г №06-443.

Организация-разработчик:
ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»

Разработчик программы:
Преподаватель ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»
Кужба О.А.

Согласована:
Заместитель директора по учебно- производственной работе
_____ Г.А. Мухина

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар», разработана для лиц, не имеющих основного общего образования.

Программа учебной дисциплины может быть использована в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих программу профессиональной подготовки инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, окончивших специальные коррекционные образовательные учреждения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной программы профессиональной подготовки: – Профессиональный цикл.

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

Целью изучения дисциплины МДК 01.01 «Кулинария» является:

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

В результате освоения дисциплины «Кулинария» должны овладеть

трудовыми функциями:

-выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Должны овладеть **трудовыми действиями:**

-проводить работы по подготовке к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентом организации питания.

-Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания.

-Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.

-Упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов,используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(дескрипторы)</i></p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p>	<p align="center">ЛР 1</p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<p align="center">ЛР 2</p>
<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<p align="center">ЛР 3</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p align="center">ЛР 4</p>
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<p align="center">ЛР 5</p>
<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<p align="center">ЛР 6</p>
<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека;</p>	<p align="center">ЛР 7</p>

уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	ЛР 13
Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д.	ЛР 14
Приобретение навыков общения и самоуправления.	ЛР 15
Получение обучающимися возможности самораскрытия и самореализация личности.	ЛР 16
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЛР 17
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих	ЛР 18

ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностно-развитие.	ЛР 19
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 20
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 21
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела с учетом специфики Ленинградской области	ЛР 23
Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства	ЛР 24
Обладающий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	ЛР 25
Осознающий значимость здорового образа жизни и законопослушного поведения собственных и общественно-значимых целей	ЛР 26
Обладающий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	ЛР 27
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере поварского и кондитерского дела	ЛР 28
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 29
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от	ЛР 30

17.12.2020 N 747)	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	ЛР 31
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР 32
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ЛР 33
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 34

Должны овладеть необходимыми умениями:

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

-соблюдения стандартов чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.

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

Должны овладеть необходимыми знаниями:

-нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

-рецептуры и технологии приготовления блюд и напитков и кулинарных изделий.

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

-назначения, 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.

1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:обязательная аудиторная нагрузка обучающихся- 167 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	167
в том числе:	
лабораторные занятия	30
контрольные работы, тематические зачеты	4
<i>Аттестация</i>	<i>экзамен</i>

2.2. Тематическое планирование МДК. Кулинария

№ п./п. Наименования разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала	1 год		2 год		Код личностных результатов реализации программы воспитания
		Теория час	лпз	Теория час	лпз	
Тема1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	Содержание					
	Введение. Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи.	1				ЛР27,ЛР13,ЛР23, ЛР31,ЛР34,ЛР28
	Обработка овощей и грибов.	2				
	Обработка клубнеплодов .	2				
	Формы нарезки–простая .	1				
	Формы нарезки–сложная .	1				
	Обработка корнеплодов.	1				
	Обработка и нарезка капустных и луковых овощей.	1				
	Обработка плодовых овощей.	1				
	Обработка салатных и десертных овощей.	1				
	Обработка консервированных овощей.	1				
	Подготовка овощей для фарширования.	1				
	Требования к качеству.Сроки хранения.	1				
	Отходы овощей и их использование.	1				
	Обработка грибов.	1				
Полуфабрикаты из овощей.	1					

	Требования к качеству. Сроки хранения.	1				
Тема 2.2.1.Механическая кулинарная обработка рыбы	Предварительная кулинарная обработка соленой и мороженой рыбы.	1				ЛР27,ЛР13,ЛР23, ЛР31,ЛР34,ЛР28
	Устный зачет	2				
	Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы.	1				
	Обработка (разделка) бесчешуйчатой рыбы.	1				
	Приготовление рыбных полуфабрикатов.	2	4			
	Приготовление рыбной котлетной массы полуфабрикатов из нее.	1		1		
	Приготовление кнельной массы			1		
	Обработка рыбы для фарширования.	1		2		
	-Обработка морепродуктов			2		
	Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения.	1				
	ПР. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт- Приготовление блюд из рыбы,морепродуктов .			2		
Тема 2.2.Обработка мяса и мясопродуктов.	Механическая кулинарная обработка мяса.	1		1		ЛР27,ЛР13,ЛР23, ЛР31,ЛР34,ЛР28
	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.	1				
	Приготовление мясных полуфабрикатов.	1		1		
	Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.	1				
	Полуфабрикаты из баранины и свинины.	1				

	Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	2				
	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2		2		
	Обработка субпродуктов.	1		2		
	Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса.	1				
	Обработка поросят, кроликов и мяса диких животных			2		
Тема 2.3. Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи.	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы.	1				ЛР27, ЛР13, ЛР23, ЛР31, ЛР34, ЛР28
	Полуфабрикаты из птицы.	2				
	Полуфабрикаты из дичи			2		
	Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы.	1				
Тема 2.4. Тепловая кулинарная обработка, приготовление и отпуск блюд.	Способы тепловой обработки.	1				ЛР27, ЛР13, ЛР23, ЛР31, ЛР34, ЛР28
	Основные способы тепловой обработки.	1				
	Комбинированные способы тепловой обработки.	1				
	Вспомогательные способы тепловой обработки.	1				
Тема 3. Кулинарная характеристика	Бутерброды .	1				ЛР27, ЛР13, ЛР23, ЛР31, ЛР34, ЛР28

блюдо. 3.1.Холодные блюда и закуски.	Салаты из сырых и вареных овощей .	1		1		
	Холодные блюда и закуски из овощей, яиц, грибов.	1				
	Холодные блюда и закуски из мяса и рыбы.	1		1		
	Требования к качеству холодных блюд. Сроки хранения.	1				
	ПР. Работа со сборником рецептур. Составление технологических схем- Приготовление и органолептическая оценка качества холодных блюд, оформление блюд и закусок. Горячие закуски.		2		4	
3.2.Супы.	Приготовление бульонов.	1				ЛР27,ЛР13,ЛР23, ЛР31,ЛР34,ЛР28
	Заправочные супы.	1				
	Щи.	1		2		
	Борщи.	1		2		
	Рассольники.	1				
	Солянки.	1		2		
	Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.	1				

	Супы молочные.	1				
	Холодные супы.	1				
	Требования к качеству супов. Сроки хранения	1				
	ПР. Работа со сборником рецептур. - Составление технологических карт по приготовлению заправочных супов.		4		4	
Тема 3.3. Соусы.	Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов.	1				ЛР27, ЛР13, ЛР23, ЛР31, ЛР34, ЛР28
	Приготовление соусов с мукой. Соусы мясные красные.	1			2	
	Соусы белые на мясном и рыбном бульоне.	1				
	Соусы грибные.	1				
	Соусы молочные.	1				
	Соусы сметанные.	1				
	Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси.	1				
	ПР. Работа со сборником рецептур. Составление технологических схем- соусов.		4		4	

Тема 3.4.Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	Каши. Блюда из каш.	1				ЛР27,ЛР13,ЛР23, ЛР31,ЛР34,ЛР28
	Блюда из бобовых.	1				
	Блюда из макаронных изделий.	1				
	Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	1				
	Контрольная работа	1				
	ПР. Работа со сборником рецептов Составление технологических схем- блюда и гарниры из макаронных изделий.		4		2	
Тема 3.5.Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов.	Блюда и гарниры из вареных овощей.	1		1		ЛР27,ЛР13,ЛР23, ЛР31,ЛР34,ЛР28
	Блюда и гарниры из припущенных овощей.	1				
	Блюда и гарниры из жареных овощей.	1		1		
	Блюда и гарниры из тушеных овощей.	1		1		
	Блюда из запеченных овощей.	1		1		
	Блюда из грибов.	1		1		
	Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения.	1				
	ПР. Работа со сборником рецептов Составление технологических карт- блюда				4	

	и гарниры из картофеля, овощей и грибов.					
Тема 3.6.Блюда из рыбы.	Рыба отварная. Рыба припущенная.	1		1		ЛР27,ЛР13,ЛР23, ЛР31,ЛР34,ЛР28
	Рыба жареная. Рыба запеченная.	1		2		
	Рыба из рыбной котлетной массы.	1		2		
	Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения.	1				
	ПР. Работа со сборником рецептов Составление технологических карт- Приготовление рыбных блюд.				4	
Тема 3.7 .Блюда из мяса и мясных продуктов.	Варка мясных продуктов.	1				ЛР27,ЛР13,ЛР23, ЛР31,ЛР34,ЛР28
	Жарка мяса.	1		2		
	Тушеные мясные блюда.	1		2		
	Запеченные мясные блюда.	1				
	Блюда из рубленого мяса.	1		2		
	Блюда из котлетной массы.	1		2		
	Блюда из субпродуктов.	1		2		
	Требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения.	1				

	ПР. Работа со сборником рецептов Составление технологических карт- Приготовление мясных блюд.				4	
Тема 3.8.Блюда из яиц.	Отварные, жаренные и запеченные блюда из яиц.	1		1		ЛР27,ЛР13,ЛР23, ЛР31,ЛР34,ЛР28
	Требование к качеству блюд из яиц. Сроки хранения.	1				
	ПР. Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт- Приготовление блюд из яиц.				4	
Тема 3.9.Блюда из творога.	Холодные блюда из творога.	1				ЛР27,ЛР13,ЛР23, ЛР31,ЛР34,ЛР28
	Горячие блюда из творога.	1		1		
	Замороженные полуфабрикаты творожных блюд.	1				
	Требования к качеству блюд из творога. Сроки хранения.	1				
	ПР. Работа со сборником рецептов Составление технологических карт- Приготовление блюд из творога.			4		
Тема 3.10.Сладкие блюда.	Холодные сладкие блюда. Натуральные свежие фрукты и ягоды. Фруктовая тарелка. Фруктовые салаты.	1	4	1		ЛР27,ЛР13,ЛР23, ЛР31,ЛР34,ЛР28
	Желированные сладкие блюда.	2				
	Кисели.	2				

	Взбитые сливки. Мороженое.	2				
	Горячие сладкие блюда.	2		1		
	Сладкие соусы.	2		1		
	Требования к качеству сладких блюд. Сроки хранения.	1				
	ПР. Работа со сборником рецептов Составление технологических карт- сладкие блюда.				4	
Тема 3.11-Напитки.	Классификация напитков.	1				ЛР27,ЛР13,ЛР23, ЛР31,ЛР34,ЛР28
	Горячие напитки – чай.	1				
	Кофе.	1				
	Какао, шоколад.	1				
	Холодные напитки. Молоко и кисломолочные продукты.	1				
	Фруктовые прохладительные напитки, морсы.	1				
	Национальные русские напитки - квас, сбитень.	1				
Требования к качеству напитков. Условия хранения напитков.	1					
Тема 3.12-Изделия из теста	Виды теста и приготовление изделий из него.	2				ЛР27,ЛР13,ЛР23, ЛР31,ЛР34,ЛР28
	Дрожжевое тесто.	2				
	Приготовление фаршей.	1				
	Мучные блюда из пресного теста: пельмени, вареники, лапша, блинчики.	1				

	Песочное тесто и изделия из него.	1				
	Требования к качеству изделий из теста.	1				
Тема 3.13-Блюда лечебного питания	Характеристика диет.	2				ЛР27,ЛР13,ЛР23, ЛР31,ЛР34,ЛР28
	Особенности приготовления блюд лечебного питания.	1				
	Сервировка стола.	2			5	
	Варианты оформления и сервировки изделий.	2				
	Правила проведения бракеража.	1				
Контрольная работа.		2		2		
		137	30	51	45	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины.

Реализация учебной дисциплины предполагает наличия учебного кабинета - «Кулинарное приготовление пищи»;

- учебный цех -столовая;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для хранения муляжей, посуды, инвентаря, рабочий стол преподавателя.

Технические средства обучения: ноутбук, программное обеспечение, диапроектор, экран.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- производственные столы, холодильные шкафы, пароконвектомат, электроплиты, весы, блендер, миксер.

3.2. Информационное обеспечение, литература.

Основные источники:

Нормативные документы

1. Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ(ред .от 13.07.2015)» О качестве и безопасности пищевых продуктов»
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от15.08.1997 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389).
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. Сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 2016.
4. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Сборник технических нормативов. - М.: Хлебпродинформ, 2017.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Сборник технических нормативов - М.: Хлебпродинформ, 2016.
6. ГОСТ Р. 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р. 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р. 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требование к производственному персоналу».
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Основная литература

1. Анфимова Н.А., М. 2016. Академия
2. Барановский В.А. Повар-технолог. Ростов-на Дону, Феникс, 2016
3. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи, М., 2017
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М., ПрофОбрИздат 2016
5. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература. 2016.
6. Качурина Т.А. Кулинария, рабочая тетрадь. - М. 2005. Академия
7. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. - М.: Экономика. 2018 Изд. Экономика
8. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров-М. Академия 2017г.

Дополнительные источники

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кирцева Н.Я. Русская кухня. – М.: Деловая литература. 2017.
2. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос. 2018.
3. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Шеф», «Коллекция рецептов», «Школа гастронома», «Гастрономъ», «Вкусно и полезно».
4. УМП - Повар, кондитер.

4. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Практические занятия проводятся преподавателем специальных дисциплин.

Для проведения практических занятий учебная группа делится на 2 подгруппы. Распределение обучаемых по подгруппам проводится в начале обучения и сохраняется до конца подготовки.

Перед началом практических занятий, а также при выполнении разнообразных работ (в том числе и по обслуживанию оборудования) с целью предотвращения аварий и несчастных случаев, инструкторско-преподавательский состав обязан проводить инструктаж по технике безопасности. Обучаемые, пропустившие инструктаж по технике безопасности, к отработке упражнений не допускаются. Требования руководящих документов по мерам безопасности должны неукоснительно соблюдаться на всех занятиях.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, зачетов в форме тестирования, выполнения контрольных работ, собеседования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>знания:-нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания.</p> <p>-рецептур и технологии приготовления блюд и напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-требований к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-назначения, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.</p> <p>-Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирования; - устного зачета; - сообщений студентов <p>При проведении лабораторных и практических работ, решении количественных и качественных задач.</p>