

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Кулинария
профессионального обучения лиц с ОВЗ
по профессии 16675 Повар

р.п. Чунский
2022г.

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа предназначена для подготовки квалифицированных рабочих по профессии: Повар.

В комплект программы включены учебный план и рабочая программа по производственному обучению, выполняемые практические работы и количество отведенных часов на них.

Учебная программа является документом, определяющим содержание обучения по учебной практике (производственному обучению) по профессии: Повар 2-3 разряда.

Основанием для составления данной программы является программа из комплекта учебной документации по профессии Повар из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Должен знать	Должен уметь
<ul style="list-style-type: none">-правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;-правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;-ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;-виды каш и правила их варки;-приемы варки овощей;-кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;-признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;-назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;-правила приготовления блюд из концентратов;-правила раздачи блюд массового спроса;-способы рациональной организации труда на рабочем месте;	<ul style="list-style-type: none">-варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши;-жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;-запекать овощные и крупяные изделия;-формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;-формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);-проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протираание);-вести процессы механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, очищать и нарезать овощи и зелень);-размораживать мясо, рыбу; потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу,

-правила санитарии и гигиены;
требования безопасности труда и
противопожарной безопасности;
-производственную (должностную)
инструкцию и правила внутреннего
распорядка.

рыбу;
-разделять сельдь, кильку,
обрабатывать субпродукты и
пр.);
-приготавливать блюда из
концентратов;
-порционировать, раздавать
блюда массового спроса;
-соблюдать требования
безопасного труда.

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Кулинария

№ темы и урока	Наименование тем и уроков	Кол – во часов
Т-1	Введение	6
Т-2	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	8
Т- 3	Блюда и гарниры из овощей и грибов	12
Т-4	Механическая кулинарная обработка мяса, птицы	33
Т-5	Блюда из мяса и с/х птицы	24
Т-6	Механическая кулинарная обработка рыбы.	17
Т-7	Блюда из рыбы	23
Т-8	Супы	30
Т-9	Соусы	18
Т-10	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	16
Т-11	Блюда из яиц	6
Т-12	Блюда из творога	6
Т-13	Холодные блюда и закуски	6
	Итого за 1 курс	205
Т-13	Холодные блюда и закуски	10
Т-14	Сладкие блюда и напитки	6
Т-15	Изделия из теста	29
	Итого за 2 курс	45
Итого:		250

Краткое содержание тем:

№ темы и урока	Наименование тем и уроков	
Т - 1	Введение	6
1	Вводное занятие.	1
2	Ознакомление с производственной лабораторией, технологическим оборудованием	1
3	Техника безопасности.	1
4	Пожарная безопасность.	1
5	Электробезопасность	1
6	Изучение технологического процесса приготовления блюд	1
Т-2	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	8
1	Обработка клубнеплодов.	1
2	Обработка корнеплодов.	1

3	Обработка капустных, луковых овощей.	1
4	Обработка плодовых, салатных и десертных овощей.	1
5	Обработка плодовых овощей и грибов	1
6	Обработка консервированных овощей	1
7	Обработка грибов	1
8	Подготовка овощей для фарширования	1
Т- 3	Блюда и гарниры из овощей и грибов	12
1	Основные способы тепловой обработки продуктов	1
2	Комбинированные способы тепловой обработки продуктов	1
3	Вспомогательные способы тепловой обработки продуктов	1
4	Блюда и гарниры из отварных овощей	1
5	Блюда и гарниры из припущенных овощей	1
6	Блюда и гарниры из жареных овощей	1
7	Тушёные овощные блюда	1
8	Запечённые овощные блюда	1
9	Блюда из дикоросов	1
10-12	Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения. Бракераж готовой продукции	3
Т-4	Механическая кулинарная обработка мяса, птицы	33
1	Виды и характеристика мясного сырья	1
2	Качественная оценка мяса, птицы, субпродуктов и костей	1
3	Первичная обработка мяса, птицы	1
4	Первичная обработка субпродуктов и костей	1
5-7	Кулинарная разделка говяжьей туши	3
8-10	Кулинарная разделка свиной туши	3
11-13	Кулинарная разделка бараньей туши	3
14-17	Приготовление полуфабрикатов из мяса крупнокусковых, порционных, мелкокусковых	4
18	Лаб. раб. - Кулинарная механическая обработка птицы	1
19	Лаб. раб. - Кулинарная механическая обработка птицы	1
20	Лаб. раб. - Приготовление рубленой и котлетной массы и изделий из нее	1
21	Лаб. раб. - Приготовление рубленой и котлетной массы и изделий из нее	1
22	Лаб. раб. - Приготовление рубленой и котлетной массы и изделий из нее	1
23	Лаб. раб. - Приготовление рубленой и котлетной массы и изделий из нее	1
24	Лаб. раб. - Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы	1
25	Лаб. раб. - Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы	1
26	Лаб. раб. - Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы	1
27	Лаб. раб. - Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы	1

28	Лаб. раб. - Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы	1
29	Лаб. раб. - Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы	1
30	Лаб. раб. - Приготовление кнельной массы и изделий из нее	1
31	Лаб. раб. - Приготовление кнельной массы и изделий из нее	1
32	Лаб. раб. - Приготовление кнельной массы и изделий из нее	1
33	Лаб. раб. - Приготовление кнельной массы и изделий из нее	1
Т-5	Блюда из мяса и с/х птицы	24
1-2	Технология приготовления блюд из отварного мяса	2
3-4	Технология приготовления блюд из жареного мяса	2
5	Лаб. раб. - Приготовление блюд из жареного мяса	1
6	Лаб. раб. - Приготовление блюд из жареного мяса	1
7	Лаб. раб. - Приготовление блюд из жареного мяса	1
8	Лаб. раб. - Приготовление блюд из жареного мяса	1
9-10	Технология приготовления блюд из тушеного мяса	2
11	Лаб. раб. - Приготовление блюд из тушеного мяса	1
12	Лаб. раб. - Приготовление блюд из тушеного мяса	1
13-14	Технология приготовления блюд из запеченного мяса	2
15	Лаб. раб.- Приготовление блюд из запеченного мяса	1
16	Лаб. раб.- Приготовление блюд из запеченного мяса	1
17	Технология приготовления блюд из рубленого мяса и котлетной массы	1
18	Лаб. раб.- Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы	1
19	Лаб. раб.- Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы	1
20	Лаб. раб.- Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы	1
21	Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи	1
22	Лаб. раб.- Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи	1
23	Лаб. раб.- Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи	1
24	Лаб. раб.- Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи	1
Т-6	Механическая кулинарная обработка рыбы.	17
1	Пищевая ценность рыбы. Классификация и виды рыбы	1
2	Размораживание и вымачивание рыбы	1
3	Способы разделки рыбы	1
4	Обработка бесчешуйчатой рыбы	1

5	Обработка чешуйчатой рыбы	1
6	Отработка навыков обработки некоторых видов рыб	1
7	Обработка нерыбного водного сырья	1
8	Приготовление полуфабрикатов из рыбы	1
9	Лаб. раб.- Приготовление полуфабрикатов из рыбы	1
10	Лаб. раб.- Приготовление полуфабрикатов из рыбы	1
11	Лаб. раб.- Приготовление полуфабрикатов из рыбы	1
12	Лаб. раб.- Приготовление полуфабрикатов из рыбы	
13	Приготовление котлетной массы из рыбы и изделий из нее	1
14	Лаб. раб.- Приготовление котлетной массы из рыбы и изделий из нее	1
15	Лаб. раб.- Приготовление котлетной массы из рыбы и изделий из нее	1
16	Лаб. раб.- Приготовление котлетной массы из рыбы и изделий из нее	1
17	Лаб. раб.- Приготовление кнельной массы из рыбы и изделий из нее	1
Т-7	Блюда из рыбы	23
1	Технология приготовления блюд из отварной рыбы	1
2	Лаб. раб.- Приготовление блюд из отварной рыбы	1
3	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы	1
4	Лаб. раб.- Приготовление блюд из припущенной рыбы	1
5	Лаб. раб.- Приготовление блюд из припущенной рыбы	1
6	Лаб. раб.- Приготовление блюд из припущенной рыбы	1
7	Технология приготовления блюд из жареной рыбы	1
8	Лаб. раб.- Приготовление блюд из жареной рыбы	1
9	Лаб. раб.- Приготовление блюд из жареной рыбы	1
10	Лаб. раб.- Приготовление блюд из жареной рыбы	1
11	Лаб. раб.- Приготовление блюд из жареной рыбы	1
12	Лаб. раб.- Приготовление блюд из жареной рыбы	1
13	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы	1
14	Лаб. раб.- Приготовление блюд из запеченной рыбы	1
15	Лаб. раб.- Приготовление блюд из запеченной рыбы	1
16	Лаб. раб.- Приготовление блюд из запеченной рыбы	1
17	Технология приготовления блюд из котлетной рыбной массы	1
18	Лаб. раб.- Приготовление блюд из котлетной рыбной массы	1
19	Лаб. раб.- Приготовление блюд из котлетной рыбной массы	1
20	Лаб. раб.- Приготовление блюд из котлетной рыбной массы	1
21	Лаб. раб.- Приготовление блюд из котлетной рыбной	1

	массы	
22	Лаб. раб.- Приготовление блюд из котлетной рыбной массы	1
23	Лаб. раб.- Приготовление блюд из котлетной рыбной массы	1
Т-8	Супы	30
1-2	Способы тепловой кулинарной обработки продуктов	2
3-4	Приготовление бульонов	2
5-6	Общие правила приготовления заправочных супов.	2
7	Технология приготовления щей	1
8	Лаб. раб.- Приготовление щей	1
9	Лаб. раб.- Приготовление щей	1
10	Лаб. раб.- Приготовление щей	1
11	Технология приготовления борщей	1
12	Лаб. раб.- Приготовление борщей	1
13	Технология приготовления рассольников	1
14	Лаб. раб.- Приготовление рассольников	1
15	Технология приготовления солянок	1
16	Лаб. раб.- Приготовление солянок	1
17	Технология приготовления супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями	1
18	Лаб. раб.- Приготовление супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями	1
19	Лаб. раб.- Приготовление супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями	1
20	Лаб. раб.- Приготовление супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями	1
21	Технология приготовления супов овощных и картофельных	1
22	Лаб. раб.- Приготовление супов овощных и картофельных	1
23	Технология приготовления супов молочных	1
24	Лаб. раб.- Приготовление супов молочных	1
25	Технология приготовления супов – пюре	1
26	Лаб. раб.- Приготовление супов – пюре	1
27	Технология приготовления сладких супов	1
28	Лаб. раб.- Приготовление сладких супов	1
29	Технология приготовления холодных супов	1
30	Лаб. раб.- Приготовление холодных супов	1
Т-9	Соусы	18
1-2	Значение соусов. Пищевая ценность, классификация соусов	2
3	Технология приготовления бульонов и пассеровок для соусов	1

4	Лаб. раб.- Приготовление бульонов и пассеровок для соусов	1
5	Технология приготовления соуса красного основного	1
6	Лаб. раб.- Приготовление соуса красного основного	1
7	Технология приготовления соуса белого основного	1
8	Лаб. раб.- Приготовление соуса белого основного	1
9	Технология приготовления соуса молочного, сметанного	1
10	Лаб. раб.- Приготовление соуса молочного, сметанного	1
11	Технология приготовления яично – масляных соусов	1
12	Лаб. раб.- Приготовление яично – масляных соусов	1
13	Технология приготовления масляных смесей, разновидности, использование	1
14	Лаб. раб.- Приготовление масляных смесей	1
15	Технология приготовления заправок, соуса майонез, маринада овощного	1
16	Лаб. раб.- Приготовление заправок, соуса майонез, маринада овощного	1
17	Технология приготовления холодных соусов и желе	1
18	Лаб. раб.- Приготовление холодных соусов и желе	1
Т-10	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	16
1-2	Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Классификация. Подготовка сырья к производству	2
3-4	Блюда и гарниры из круп: ассортимент, технологический процесс их приготовления	2
5	Технология приготовления, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп	1
6	Лаб. раб.- Приготовление блюд и гарниров из круп	1
7	Лаб. раб.- Приготовление блюд и гарниров из круп	1
8	Лаб. раб.- Приготовление блюд и гарниров из круп	1
9-10	Способы варки макаронных изделий	2
11	Блюда и гарниры из макаронных изделий: ассортимент, технологический процесс их приготовления	1
12	Лаб. раб.- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	1
13	Лаб. раб.- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	1
14	Лаб. раб.- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	1
15-16	Оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий	2
Т-11	Блюда из яиц	6
1	Технология приготовления блюд из яиц	1

2	Лаб. раб.- Приготовление блюд из яиц	1
3	Лаб. раб.- Приготовление блюд из яиц	1
4	Лаб. раб.- Приготовление блюд из яиц	1
5	Лаб. раб.- Приготовление блюд из яиц	1
6	Лаб. раб.- Приготовление блюд из яиц	1
Т-12	Блюда из творога	6
1	Технология приготовления холодных блюд из творога	1
2	Лаб. раб.- Приготовление холодных блюд из творога	1
3	Лаб. раб.- Приготовление холодных блюд из творога	1
4	Технология приготовления горячих блюд из творога	1
5	Лаб. раб.- Приготовление горячих блюд из творога	1
6	Лаб. раб.- Приготовление горячих блюд из творога	1
Т-13	Холодные блюда и закуски	16
1- 4	Технология приготовления бутербродов	4
5	Лаб. раб.- Приготовление бутербродов	1
6	Лаб. раб.- Приготовление бутербродов	1
7	Лаб. раб.- Приготовление бутербродов	1
8	Технология приготовления салатов и винегретов	4
9	Лаб. раб.- Приготовление салатов и винегретов	1
10	Лаб. раб.- Приготовление салатов и винегретов	1
11	Лаб. раб.- Приготовление салатов и винегретов	1
12	Лаб. раб.- Приготовление салатов и винегретов	1
13	Лаб. раб.- Приготовление салатов и винегретов	1
14	Лаб. раб.- Приготовление салатов и винегретов	1
15	Лаб. раб.- Приготовление салатов и винегретов	1
16	Лаб. раб.- Приготовление салатов и винегретов	1
Т -14	Сладкие блюда	6
1	Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков, желе	1
2	Лаб. раб.- Приготовление холодных сладких блюд	1
3	Лаб. раб.- Приготовление горячих сладких блюд	1
4	Лаб. раб.- Приготовление напитков	1
5	Лаб. раб.- Приготовление желе	1
6	Лаб. раб.- Приготовление желе	1
Т-15	Изделия из теста	29
1-2	Технология приготовления блинного теста и изделий из него	2
3	Лаб. раб.- Приготовление блинного теста и изделий из него	1
4	Лаб. раб.- Приготовление блинного теста и изделий из него	1
5	Лаб. раб.- Приготовление блинного теста и изделий из него	1
6	Лаб. раб.- Приготовление блинного теста и изделий из него	1

	него	
7-8	Технология приготовленияпельменного теста и изделий из него	2
9	Лаб. раб.- Приготовлениепельменного теста и изделий из него	1
10	Лаб. раб.- Приготовлениепельменного теста и изделий из него	1
11	Лаб. раб.- Приготовлениепельменного теста и изделий из него	1
12	Лаб. раб.- Приготовлениепельменного теста и изделий из него	1
13-16	Технология приготовлениядрожжевого теста и изделий из него	4
17	Лаб. раб.- Приготовлениедрожжевого теста и изделий из него	1
18	Лаб. раб.- Приготовлениедрожжевого теста и изделий из него	1
19	Лаб. раб.- Приготовлениедрожжевого теста и изделий из него	1
20	Лаб. раб.- Приготовлениедрожжевого теста и изделий из него	1
21	Лаб. раб.- Приготовлениедрожжевого теста и изделий из него	1
22	Лаб. раб.- Приготовлениедрожжевого теста и изделий из него	1
23	Лаб. раб.- Приготовлениедрожжевого теста и изделий из него	1
24-25	Технология приготовлениябисквитного теста и изделий из него	2
26	Лаб. раб.- Приготовлениебисквитного теста и изделий из него	1
27	Лаб. раб.- Приготовлениебисквитного теста и изделий из него	1
28	Лаб. раб.- Приготовлениебисквитного теста и изделий из него	1
29	Лаб. раб.- Приготовлениебисквитного теста и изделий из него	1
Итого:		250

Обучающиеся прошедшие полный курс обучения должны 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
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделийпотребителям
- Правила и технологии расчетов с потребителями
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Другие характеристики

Обучающиеся прошедшие полный курс обучения должны уметь:

- 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
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

Обучающиеся должны уметь производить следующие действия:

- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
- Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

III. Контрольно – оценочные средства

Оценка качества освоения основной образовательной программы профессионального обучения включает текущий контроль знаний, в процессе проведения лабораторно – практических занятий, тестирования, а так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований, проектов. По завершению теоретического обучения проводится промежуточная аттестация, которую проводит преподаватель. Формы и методы промежуточной аттестации разрабатывает сам преподаватель и доводит до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

Итоговая аттестация проводится в присутствии комиссии. Состав комиссии утверждается совместным приказом образовательного учреждения и воспитательной колонии. Оценку освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций экзаменационная комиссия определяет по содержанию письменной экзаменационной работы.

Фонд оценочных средств

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<ul style="list-style-type: none"> - Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ 	<ul style="list-style-type: none"> - Первичная обработка овощей, нарезка овощей для различных блюд - Подготовка пряностей и приправ по заданию повара 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка на практических занятиях - Тестирование - Лабораторные занятия
<ul style="list-style-type: none"> - Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов 	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление простых блюд из овощей - Уметь оформлять простые блюда и гарниры из овощей 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка на практических занятиях - Тестирование - Лабораторные занятия
<ul style="list-style-type: none"> - Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров 	<ul style="list-style-type: none"> Подготовка продуктов для приготовления блюд и гарниров 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка на практических занятиях - Тестирование - Лабораторные занятия
<ul style="list-style-type: none"> - Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы 	<ul style="list-style-type: none"> Приготовление и оформление простых блюд из круп и бобовых и макаронных изделий 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка на практических занятиях - Лабораторные занятия
<ul style="list-style-type: none"> - Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий - Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога 	<ul style="list-style-type: none"> Приготовление простых блюд из яиц и творога 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка на практических занятиях - Лабораторные занятия
<ul style="list-style-type: none"> - Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем 	<ul style="list-style-type: none"> Приготовление простых мучных блюд 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка на практических занятиях - Лабораторные занятия
<ul style="list-style-type: none"> - Готовить бульоны и отвары. - Готовить простые супы. - Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикатов - Готовить простые холодные и горячие соусы. 	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление бульонов - Приготовление простых супов. - Приготовление простых соусов 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка на практических занятиях - Лабораторные занятия

<ul style="list-style-type: none"> -Производить обработку рыбы с костным скелетом - Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом - Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом 	<ul style="list-style-type: none"> - Производить первичную обработку и нарезку полуфабрикатов из рыбы - Готовить и оформлять несложные блюда из рыбы 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка на практических занятиях - Лабораторные занятия
<ul style="list-style-type: none"> - Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы - Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы - Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов - Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. 	<ul style="list-style-type: none"> - Производить первичную обработку мяса и мяса птицы - Демонстрировать умения приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы - Приготавливать простые блюда из мяса и птицы - Демонстрировать виды простых оформлений блюд из мяса и птицы 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка на практических занятиях - Лабораторные занятия
<ul style="list-style-type: none"> - Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями - Готовить и оформлять салаты - Готовить и оформлять простые холодные закуски 	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация знаний видов бутербродов и гастрономических изделий - Приготовление бутербродов и холодных закусок 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование - Оценка на практических занятиях - Лабораторные занятия

IV.Список использованных источников

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Голубев В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов. Учебник М.: Академия, 2001 г.
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2009 г.
4. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.
5. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2003 г.
6. Монахова .М. Кулинарные работы: учебное пособие. – М.: Академия, 2004 г.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2005 г.
2. Харченко Технология приготовления пищи. Практикум. М.: Академия, 2004.
3. Сборник рецептур для повара . Ростов н/Д.: феникс, 2000г.
4. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.
5. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.
6. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.
7. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании – Ростов н/Д.: Феникс, 2005.
8. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 ч. Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. – М.: Академия, 2006г.
9. Голубев В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов: Учебник. – М.: Академия, 2001г.
- 10.Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: Учебник – М.: Дашков и К, 2006
- 11.Шатун Л.Г. Повар Учебное пособие. – М.: «Дашков и К»,2005.

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.