**Аннотация к рабочей программе учебного предмета Кулинария основной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар»**

Рабочая программа учебного предмета Кулинария является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар». Квалификация по профессии: повар 2 разряда. Рабочая программа рассчитана на 2 года обучения, на 276 часов, 4 часа в неделю.

 **1 год обучения**

**Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:**

**В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:**

- производить первичную обработку сырья, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;

- производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из рыбы чешуйчатой и бесчешуйчатой;

- производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;

- производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;

- готовить и оформлять простые супы и соусы;

- готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, макаронных изделий;

- готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога;

- готовить и оформлять простые блюда из овощей и грибов;

- готовить и оформлять простые блюда из рыбы;

- готовить и оформлять простые блюда из мяса и сельскохозяйственной птицы;

- готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски;

- готовить горячие и холодные напитки;

- готовить и оформлять простые сладкие блюда;

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

**В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:**

- понятие о механической кулинарной обработке продуктов;

- характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: механические (сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, прессование, формование); гидромеханические (промывание, замачивание);

-основные приемы механической кулинарной обработки овощей и грибов;

- технологический процесс обработки рыбы чешуйчатой и бесчешуйчатой; приготовление полуфабрикатов, морепродуктов;

- технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы; рецептуры и технологию приго­товления рубленной и котлетной массы и полуфабрикатов из них;

- первичную подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;

- классификацию и ассортимент простых супов и соусов; технологический процесс приготовления простых супов, правила их отпуска и подачи; основные этапы технологического процесса приготовления некоторых соусов; их кулинарное использование, правила отпуска. требования к качеству, режимы хранения и реализации;

- классификацию, ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарни­ров из круп, бобовых и макаронных изделий.

технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц и творога;

- основные приемы тепловой обработки продуктов, технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарни­ров из овощей;

- технологический процесс приготовления, оформления и отпуска простых блюд из ры­бы;

- технологический процесс приготовления, оформления и отпуска простых блюд из мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;

- технологический процесс приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и других продуктов, бутербродов;

- классификацию и ассортимент напитков; технологию приготовления напитков; правила отпуска, подачи, режимы хранения и реализации, требования к качеству;

- технологический процесс приготовления и отпуска простых сладких блюд.