

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

(на базе основного общего образования)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОПв.03 ОСНОВЫ ЯПОНСКОЙ КУХНИ

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УР
_____/ Е. В. Миля
«» 2024г.

Красноярск, 2024

Программа учебной дисциплины ОПв.03 Основы японской кухни разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства».

Разработчик: В.Б. Деревцова, преподаватель КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства».

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПв.03 Основы японской кухни

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (профессии) СПО 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области 33 Сервис, оказание услуг населению, дополнительные учебные предметы при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательном цикле.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Иметь практический опыт	
уметь	разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков; ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента японской кухни; приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы; подбирать и рационально использовать сырьё соответствующие определённой национальной кухни; оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.
знать	основы и ассортимент традиционных блюд японской кухни; современное кулинарное искусство в национальных традициях Японии; особенности технологии, подачи и отпуска праздничных блюд основные виды сырья используемого в национальной японской кухне; основные способы, методы, приёмы и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд Японии; основные виды национальной посуды; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Формируемые общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК .2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК .3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК .4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК .5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с

	учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК .6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК .7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК .8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК .9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Формируемые профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации с непродолжительным хранением горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Всего (максимальной учебной нагрузка) 83 часа, в том числе:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 73 часа;
 самостоятельная работа обучающегося 4 часа;
 консультаций 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	Общее количество часов	Из них в форме практической подготовки
Максимальная учебная нагрузка (всего)	83	•
Консультации	10	•
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	73	•
в том числе:		•
лабораторные занятия		•
практические занятия	31	•
контрольные работы		•
индивидуальный проект		•
курсовая работа (проект)		•
Самостоятельная работа	4	•
в том числе:		•
Подготовить сообщение в виде компьютерной презентации	2	
Выполнение слайд-презентации	1	
Составить сообщение	1	
Промежуточная аттестация в форме(указать)	<i>Дифференцированный зачет</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПв.03 Основы японской кухни

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1.Особенности японской кухни		24	
	Содержание учебного материала	16	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК2.2,ПК 3,2, ПК 4,2
	1. Введение		
	2. История японской кухни.		
	3. Экономические и культурные связи в национальной кухне		
	4. Основные кулинарные традиции.		
	5. Этикет застолья.		
	6. Использование палочек		
	7. Этические нормы и традиции за столом		
	8. Принципы и правила современного этикета		
	9. Посуда. Значение сервировки, Столовые приборы		
	10.Особенности оформления и основные принципы подачи		
	11.Правила употребления отдельных блюд		
	12.Порядок и символика чайной церемонии. Традиционные виды церемонии		
	13.Место проведения церемонии		
	14.Посуда и принадлежности		
	15.Искусство организации классической чайной церемонии		
	16.Контрольная работа по теме: «Особенности японской кухни»		
	Лабораторные работы	8	
	Лабораторная работа №1: «Искусство организации классической чайной церемонии»		
	Лабораторная работа№2: «Посуда японской кухни значение сервировки»		
Самостоятельная работа:Выполнение слайд-презентации по темам:		2	

«Этикет застолья»; «Этические нормы и традиции за столом»; «Основные принципы подачи»			
Раздел 2. Характерные блюда японской кухни		42	
	Содержание учебного материала	22	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК2.2,ПК 3,2, ПК 4,2
	1. Овощи. Блюда из овощей Приправы и пряности		
	2. Салаты		
	3. Требование к качеству блюд из овощей		
	4. Супы. Характеристика первых блюд		
	5. Правила комплектации супов		
	6. Требование к качеству первых блюд		
	7. Рыба и морепродукты		
	8. Правила разделки рыбы		
	9. Блюда из сырой рыбы		
	10.Способы тепловой обработки рыбы		
	11.Блюда из рыбы		
	12.Блюда из морепродуктов		
	13.Требование к качеству блюд из рыбы		
	14.Блюда из мяса и птицы. Температурный режим приготовления блюд из мяса и птицы.		
	15.Требование к качеству блюд из мяса и птицы		
	16.Температурный режим приготовления блюд из риса. Крупы. Блюда из риса		
	17.Лапша. Виды, Блюда из лапши		
	18.Температурный режим приготовления блюд из лапши. Требование к качеству блюд из риса и лапши		
	19. Температурный режим приготовления блюд из сои и соевых бобов. Блюда из сои и соевых бобов		
	20. Контрольная работа по теме «Основные блюда японской кухни»		
	Лабораторные работы	20	
	Лабораторная работа №3: «Технология приготовления блюд из овощей»		
	Лабораторная работа №4: «Технология приготовления первых блюд»		
	Лабораторная работа №5: «Технология приготовления блюд из рыбы»		

	Лабораторная работа №6: «Технология приготовления блюд из мяса и птицы»		
	Лабораторная работа №7: «Технология приготовления блюд из риса и лапши»		
Самостоятельная работа: Выполнение слайд-презентации по теме: «Требование к качеству первых блюд»		1	
Раздел 3. Напитки. Сладкие блюда и десерты Японии		7	
	Содержание учебного материала	3	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 3.2, ПК 4.2
	1. Напитки. Технология приготовления.		
	2. Холодные и горячие сладкие блюда. Температурный режим приготовления холодных и горячих сладких блюд		
	3. Мучные изделия.		
	Лабораторные работы	3	
	Лабораторная работа №8: «Напитки. Натуральные сладкие блюда и десерты»		
	Итоговое занятие	1	
Самостоятельная работа: подготовка сообщения по теме: «Требование к качеству сладких блюд и сроки хранения»		1	
Консультации		10	
Всего		83	

Внутри каждого раздела указываются соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), номер и наименование необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), контрольных работ, а также примерная тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по дисциплине, описывается примерная тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено •).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Образовательный процесс осуществляется в учебном кабинете «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства».

Аудитория находится в рабочем состоянии и имеет необходимое оборудование: столы ученические, посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся), стол преподавательский (компьютерный). В Учебном процессе используются технические средства обучения: компьютер с монитором с лицензионным программным обеспечением, наличие сети Internet Internet-сервер со скоростью 512 Кбит/сек и выше, проектор мультимедийный, проектирующее полотно, стенды:

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной кухни ресторана, учебного кондитерского цеха.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
16	Электромармит	1
Холодильное оборудование:		
17	Шкаф холодильный	1
18	Шкаф морозильный	1
19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Льдогенератор	1
21	Гранитор	
22	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
23	Фризер	1
24	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
Механическое оборудование:		
25	Тестораскаточная машина	1
26	Планетарный миксер	5
27	Диспансер для подогрева тарелок	1
28	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для	1

	взбивания)	
29	Мясорубка	1
30	Слайсер	1
31	Машина для вакуумной упаковки	1
32	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
33	Процессор кухонный	1
34	Овощерезка	1
35	Миксер для коктейлей	1
36	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
37	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
38	Кофемолка	1
Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:		
39	Лампа для карамели	1
40	Аппарат для темперирования шоколада	1
41	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
42	Сифон	3
43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов для карвинга	15
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
48	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
49	Стол производственный с моечной ванной	15
50	Стеллаж передвижной	2
51	Моечная ванна двухсекционная	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая,	15 комплектов	

	коричневая		
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющей сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
19	Насадки для кондитерских мешков		3 комплекта
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

Учебный кондитерский цех

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Подовая печь (для пиццы)	1
6	Расстоечный шкаф	1
7	Плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные	7
8	Фритюрница	1
9	Электроблинница	1
Холодильное оборудование:		
10	Шкаф холодильный	1
11	Шкаф морозильный	1
12	Шкаф шоковой заморозки	1
13	Льдогенератор	1
14	Фризер	1
Механическое оборудование:		
15	Тестораскаточная машина (настольная)	1
16	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	2
17	Тестомесильная машина (настольная)	1
18	Миксер (погружной)	1
19	Мясорубка	1

20	Куттер	2
21	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
22	Пресс для пиццы	1
Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:		
23	Лампа для карамели	1
24	Аппарат для темперирования шоколада	1
25	Сифон	3
26	Газовая горелка (для карамелизации)	3
27	Термометр инфракрасный	1
28	Термометр со щупом	2
29	Аэрограф	
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
30	Овоскоп	1
31	Нитраттестер	1
32	Машина для вакуумной упаковки	
Оборудование для мойки посуды:		
33	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
34	Производственный стол с моечной ванной	7
35	Производственный стол с деревянным покрытием	1
36	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	1
37	Моечная ванна (двухсекционная)	1
38	Стеллаж передвижной	1

В образовательной деятельности используются цифровые образовательные ресурсы по дисциплине.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины

Основные источники:

1. Надеждина В.С. Суши, Роллы, и японские блюда; Минск, 2021-320с.
2. Японская кухня. –М.:, 2019. 320с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://visitjapan.ru/japan/eda/>
2. <http://info-japan.ru/links>
3. <http://www.osama-sushi.ru/?library.ingredients2>
4. <http://www.km.ru/turizm/encyclopedia/yaponiya>
5. <http://www.mn.ru/society/88940>
6. <http://www.dvepalochki.ru/upload/iblock/c04/c0492e72b32862b575b0d5f7e7c7b5eb.pdf>
7. <http://kungpao.ru/fotorecept-bulion-dasi.html>
8. <http://wikitravel.org/ru/%D0%AF%D0%BF%D0%BE%D0%BD%D0%B8%D1%8F>
9. <http://www.nagasaki-sushi.ru/>
10. <http://www.kikan46.ru/>

3.3. Кадровое обеспечение реализации программы

Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, состоящими в штате организации в соответствии с ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по дисциплине: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого курса.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в соответствии с ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализацию программы учебной дисциплины ОПв.03 Основы японской кухни обеспечивает:

Деревцова Виктория Борисовна (преподаватель)

Образование:

Красноярский технологический техникум пищевой промышленности, направление - хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство, квалификация - техник-технолог.

Красноярский государственный торгово-экономический институт, направление - технология продуктов общественного питания, квалификация – инженер-технолог.

Дополнительное профессиональное образование (переподготовка):

2019 г. – ООО «Институт новых технологий в образовании», «Сурдопедагогика и сурдопсихология. Развитие и обучение детей с нарушением слуха в условиях реализации ФГОС», 250 часов, диплом о профессиональной переподготовке.

Повышение квалификации:

2023г. ФГБОУ ДПО ИРПО курс повышения квалификации «Введение в Тифлокомментирование»

2024г.- КГБУДПО «Центр развития профессионального образования», профессиональная программа повышения квалификации «Информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»;

2024г. - КГБУДПО «Центр развития профессионального образования», профессиональная программа повышения квалификации «Профилактика деструктивного поведения студентов профессиональных образовательных учреждений»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
разработать последовательность технологических операций при изготовлении	своевременно точно производить работы по разработке последовательности	тестирование выполнения практической работы; устный опрос, оценка

национальных блюд, изделий, напитков	технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков	выполнения презентаций
ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента японской кухни	результативно и грамотно ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента японской кухни	решение практических заданий; тестирование, беседа; устный опрос, оценка выполнения презентаций
приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы	грамотно и технично приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы	беседа; опрос; тестирование; моделирование производственных и бытовых ситуаций
подбирать и рационально использовать сырьё соответствующие определённой национальной кухни	своевременно технологически подбирать и рационально использовать сырьё соответствующее определённой своеобразию традиционной национальной кухни	устный опрос; решение производственных задач; экспертная оценка выполнения практической работы; тестирование
оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями	точность и правильность оформления и подача блюд в соответствии с национальными традициями японской кухни;	схематизация процессов, технологий; устный опрос; решение ситуационных задач
соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	чёткость, правильность и грамотность изложения собственной позиции при соблюдении санитарно гигиенических требований и требований охраны труда	тестирование; экспертная оценка выполнения практической работы; устный опрос
перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основы и ассортимент традиционных блюд японской кухни;	диагностируя грамотно основы и характеристику продуктов применяемых традиционных для блюд японской кухни;	моделирование производственных и бытовых ситуаций; устный опрос
современное кулинарное искусство в национальных традициях Японии	результативно, точно и грамотно диагностировать современное кулинарное искусство в национальных традициях Японии	тестирование; беседа; сбор информации и выполнение аналитической работы; схематизация процессов, явлений, технологий экспертная оценка устных работ
особенности технологии, подачи и отпуска праздничных блюд	точность и правильность особенности технологии, подачи и отпуска праздничных блюд	опрос; беседа лабораторные работы; решение производственных задач практические задания;

		оценка выполнения презентаций
основные виды сырья используемого в национальной японской кухне	результативно и грамотно применять основные виды используемого в национальной японской кухне	решение производственных задач; практические задания; беседа; устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
основные способы, методы, приёмы и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд Японии	техничность и грамотность изложения основных способов методов, приёмов и режимов механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд Японии	устный опрос, беседа рефераты и публичная защита работ; доклады перспективное домашнее задание (представление); самопрезентации
основные виды национальной посуды	чёткость, правильность и грамотность применения основных видов национальной посуды;	моделирование производственных и бытовых ситуаций; самостоятельные работы; сбор информации и выполнение аналитических работ
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд	точность использования и правильность применения видов технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд	устный опрос, беседа рефераты и публичная защита работ; доклад; самопрезентации
требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	техничность и своевременность применения требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания	тестирование; сбор информации и выполнение аналитической работы; схематизация процессов, технологий, экспертная оценка практических работ

