МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

казенное образовательное учреждение Республики Калмыкия «Лаганская коррекционная школа-интернат»

«Согласовано» Зам.директора по УВР Ужава С. А. Очкаева Приказом № 77 от 27, 08, 2024 года
Директор КОУРК «ЛКПМ»

А. Харкебенов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» 10-11 классы

2024-2025 учебный год

> Составитель: Кукуева Гиляна Сергеевна, учитель

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело», предметная область «Технологии» для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с 10 по 11 класс на основе следующих нормативно-правовых документов:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- Федерального проекта «Современная школа» в рамках национального проекта «Образование» на 2020-2024.;
 - AOOП вариант II (9-11 классы), утвержденная приказом директора от 26. 08. 2024г. № 76;
 - Устава ОУ;
- Учебного плана ОУ, утвержденного приказом директора от 27.08. 2024г. № 78:
 - Данная программа является адаптированной, основана на программах:
 - Социально-бытовая ориентировка (раздел «Питание») для коррекционных школ 8 вида под редакцией Щербаковой А.М., авторы Платонова Н.М..
 - Социально-бытовая ориентировка (раздел «Питание») для коррекционных школ 8 вида под редакцией Воронковой В.В., авторы Романина В.И., Павлова.Н.И.
 - Подготовка младшего обслуживающего персонала (раздел «Работа в пищеблоке») для коррекционных школ 8 вида под редакцией Воронковой В.В., автор Мирский Л.С.
- Технология «Основы кулинарии для общеобразовательной школы», автор В.И.Ермакова;

Рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело» включает следующие разделы: пояснительную записку, планируемые результаты освоения учебного предмета, содержание учебного предмета, описание материально-технического обеспечения образовательного процесса, учебнотематическое планирование, календарно-тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся.

Учебная область «Технологии» входит в обязательную часть образовательного процесса, в годовом учебном плане образовательного учреждения для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). На ее обучение отводится 374 часа в 10 классе и 363 часа в 11 классе.

Важнейшей проблемой в современных экономических условиях является социально-трудовая адаптация выпускников с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) общеобразовательных учреждений, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы.

Одним из путей повышения их социальной защищенности в обществе является обучение новым специальностям, пользующимся спросом на рынке труда. Примером такой специальности является профессия повара. Эта профессия конкурентоспособна на современном рынке. Выпускники школ, которые овладеют ею, будут более защищены в настоящих экономических условиях, подготовлены к получению дальнейшего профессионального образования по данному профилю в системе профессионального образования и адаптированы к самостоятельной жизни в социуме.

Опираясь на статистику учреждения, более 50% выпускников за два последних года продолжили дальнейшее обучение в организациях среднего профессионального образования по специальности «повар» в г. Элиста и в г. Лагань. Поэтому, в связи с возросшими потребностями в новой специальности, с учетом возможности дальнейшего профессионального обучения в системе профессионального образования, появилась необходимость в разработке программы «Поварское дело» по учебному предмету «Профильный труд» для обучающихся 10-11 классов.

Программа по учебному предмету «Поварское дело» является актуальной, так как направлена на формирование элементов компетенций, профессиональных обеспечить способна практикоориентированный, действенный характер содержания образования умственно отсталых обучающихся, помогает формированию общей культуры и создает дополнительные условия для развития интересов умственно отсталых обучающихся.

Целью данной рабочей программы является: допрофессиональная подготовка обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) по специальности «повар», а также воспитание и всестороннее развитие личности, способной к самостоятельному труду.

Для достижения цели в процессе трудового обучения решаются следующие задачи:

- сформировать доступные технико- технологические знания;
- обучить профессиональным приемам труда по выбранной специальности и привить соответствующие трудовые навыки;
- развить общетрудовые умения: ориентировку в производственном задании, планирование последовательности действий, выполнение контроля за ходомработы;
- сформировать основные представления и навыки рационального питания издорового образа жизни;
- воспитать у обучающихся устойчивое положительное отношение к труду и сформировать необходимые в повседневной производственной деятельности качества личности: чувство коллективизма, ответственность за порученное дело, добросовестность, честность, готовность помочь товарищу, работать на общую пользу, бережное отношение к общественной собственности.

Перечисленные задачи должны реализовываться комплексно, в тесной связи с преподаванием общеобразовательных предметов и проводимой в

образовательной организации воспитательной работой. Межпредметное взаимодействие является важным условием реализации интегративного подхода в технологическом образовании. Применение на практике знаний из различных предметных областей (экономического практикума, делового и творческого письма, чтения, ИКРК, домоводства), способствует формированию у обучающихся умений и навыков, закладывает основы комплексного решения проблем реальной действительности.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Профильный труд, как учебный предмет, является одним из ведущих в школьников системе подготовки умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), так как от его усвоения во многом социального формирование опыта, поведения учащихся, практическая подготовка к самостоятельной жизни и труду. Практическая и коррекционная направленность обучения предмету «Поварское обуславливает его специфику: получаемые обучающимися знания являются практически значимыми, способствующими формированию умений навыков для их социальной адаптации иреабилитации.

Материал программы «Поварское дело» расположен по принципу усложнения и увеличения объёма сведений. Последовательное изучение разделов обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) нужного объема профессиональных знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности в будущем.

Программа учитывает психофизиологические, возрастные особенности детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и материальную базу образовательного учреждения.

Методика изучения предмета строится на основе сочетания теоретического и практического обучения. После изучения теоретического материала учащиеся выполняют практические работы по приготовлению блюда.

Количественный состав группы, обучающихся по данному профилю до 12 человек. Занятия по профильному труду (предмет «Поварское дело») проводятся в специально оборудованном учебном кабинете.

Основной формой организации является урок, включающий как коллективную работу всех обучающихся, так и работу, выполняемую индивидуально или небольшими группами (бригадами по 3-4 человека)

- Индивидуальная форма работы применяется с целью оказания помощи, с учетом индивидуальных особенностей обучающегося и оптимизации самого учебного процесса.
- Групповая форма работы осуществляется с малой группой обучающихся, которые взаимодействуют, как между собой, так и с учителем с целью реализации поставленных задач (в группу объединяются дети со сходными нарушениями здоровья).
- Фронтальная форма предполагает одновременное обучение группы обучающихся, решающих однотипные учебные задачи с последующим контролем результатов со стороны учителя.

При обучении детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) работа строится в рамках коррекционно-развивающих технологий, при этом используются следующие методы:

- Наглядные: показ, демонстрация, наблюдения, использование ИКТ (презентации, анимации, видеоролики, учебные фильмы), что способствует повышению мотивации, развитию внимания, памяти.
- Практические: упражнения, карточки-задания, тестовые задания (выбор вариантов ответов), самостоятельная работа со сборниками рецептов, практические занятия, лабораторные работы.
- Репродуктивные: отработка приобретенных знаний, умений; работа по инструкционно- технологическим картам.
- Методы контроля и самоконтроля: устные, письменные проверки и самопроверки результативности овладения знаниями и умениями.
- Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности: поощрения любого проявления чувства ответственности, обязательств, интересов в овладении учебного предмета, практический контроль и самоконтроль.
- Методы игры: дидактические игры (на этапе актуализации опорных знаний) иролевые игры (на этапе закрепления).
- Экскурсии (видеоэкскурсии): дети знакомятся с различными смежными профессиями, электрооборудованием, механическим оборудованием, организацией промышленного производства, изучают работу предприятий общественного питания.
- Метод проектов.

Для определения качества освоения содержания данной образовательной программы используются следующие виды контроля:

- предварительный,
- промежуточный,
- итоговый.

Форма проведения контроля:

- Выполнение проверочных работ (тестирование) по изучению теоретического материала разделов образовательной программы;
- Выполнение самостоятельных работ с целью проверки усвоенных практических умений по окончанию разделов образовательной программы;
- Выполнение итоговых контрольных работ по пройденному материалу в конце каждого года обучения.
- По завершении срока обучения, по данному учебному предмету обучающиеся выполняют итоговую контрольную работу, состоящую из теоретической и практической части, а также сдают экзамен по учебному предмету «Профильный труд» (предмет «Поварское дело».

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

Являются:

- сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, онасущно необходимом жизнеобеспечении;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся иразвивающемся мире;
- овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социальноговзаимодействия;
- осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социальнозначимых мотивов учебной деятельности;
- сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально- нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

Минимальный уровень:

- знание и соблюдение санитарно- гигиенических навыков в процессе приготовления пищи;
- знание и соблюдение техники безопасности при работе с электроплитой, бытовыми приборами, режущими инструментами, горячими жидкостями;
- представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ееосновных частей;
- представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовойпродукции;
- представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.
- знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам;
- понимание значения отдельных видов продуктов питания для здорового образажизни человека;
- приготовление несложных видов блюд под руководством учителя;
- знание способов мытья посуды с применением моющих средств;
- знание правил сервировки стола, сервировка стола с учетом меню (с помощью учителя);
- отбор (с помощью учителя) продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- чтение (с помощью учителя) инструкционно-технологической карты, используемой в процессе приготовления блюда;
- владение базовыми умениями, лежащими в основе кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов;
- представление о назначении трудового законодательства;
- представление о разных видах профильного труда (швейные, малярные работы, сельскохозяйственный труд, младший обслуживающий персонал и др.);
- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и егорезультатов;
- понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающеговнутреннюю дисциплину;
- выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится» / «не нравится»);
- организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданийпорядка и аккуратности;
- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование наних;

- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей ирезультатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке кабинета кулинарии после уроковпрофильного труда;

Достаточный уровень:

- определение (с помощью учителя) возможностей различных продуктов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
- экономное расходование продуктов;
- планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;
- соотнесение своих действий с поставленной целью;
- знание способов хранения и переработки продуктов питания;
- составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд;
- знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машиннойобработки продуктов в зависимости от свойств продуктов и поставленных целей;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий икорректировка хода практической работы;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в областитрудовой деятельности;

БАЗОВЫЕ УЧЕБНЫЕ ДЕЙСТВИЯ ПРИ ОСВОЕНИИ ОБУЧАЮЩИМИСЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБ УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

Личностные:

- испытывать чувство гордости за свою страну;
- гордиться успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей;
- уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- активно включаться в общеполезную социальную деятельность;
- бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

Регулятивные:

- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
- адекватно реагироватьна внешний контроль и оценку, корректировать всоответствии с ней свою деятельность.

Познавательные:

- дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временнопространственную организацию;
- использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно- следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.
- извлекать под руководством педагога необходимую информацию из различных источников для решения различных видов задач;
- использовать усвоенные способы решения учебных и практических задач взависимости от конкретных условий;
- использовать готовые алгоритмы деятельности;
- устанавливать простейшие взаимосвязи и взаимозависимости.

Коммуникативные:

- вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях

- социальноговзаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;
- использовать доступные источники и средства получения информации длярешения коммуникативных и познавательных задач.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация программы «Поварское дело» предполагает наличие учебного кабинета, сучебной и кулинарной зоной.

Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета.

- рабочее место учителя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрическая плита с электродуховкой); вытяжка;
- электрооборудование (электрическая мясорубка, погружной блэндер, миксер и т.д.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточномколичестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Технические средства обучения:

- Ноутбук;

- Проектор для просмотра презентаций, видеоэкскурсий, мастер-классов, роликов и т.д.
- Принтер для печати на каждого обучающегося необходимых учебнометодических материалов для обеспечения образовательного процесса: тестов, карточек, инструкционно- технологических карт на каждое блюдо, опросников, рецептов блюд и т.д.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

10 класс (374 ч)

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов
1	Вводное занятие	1
2	История кулинарии	4
3	Физиология питания	8
4	Санитария и гигиена	10
5	Бытовые электроприборы	10
6	Первичная обработка овощей	20
7	Нарезка овощей	15
8	Приготовление блюд из свежих и отварных овощей	30
9	Бутерброды и горячие напитки	23
10	Блюда из яиц	9
11	Блюда из круп, макаронных изделий	10
12	Приготовление завтрака	10
13	Блюда из молока и кисло-молочных продуктов	25
14	Гарниры	45
15	Холодные сладкие блюда	24
16	Рыба. Механическая обработка рыбы	18
17	Мясо. Механическая обработка мяса	18
18	Птица. Механическая обработка птицы	12
19	Соусы к мясным блюдам	8
20	Приготовление обеда	50
21	Первые блюда	13
22	Пряности, приправа, специи	1
23	Соусы	1
24	Холодные блюда, закуски	1
25	Морепродукты	1
26	Изделия из теста	3
27	Кухня народов мира	1
28	Полуфабрикаты	1
29	Праздничный стол. Сервировка	1
30	Итоговое тестирование по разделам	1

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

10 класс- 374часа

No	Программная тема	Всего	Дата
п/п	программная тема		' '
11/11		часов	проведе
			кин
1	Вводное занятие	1	
	Беседа о цели, содержании и значении предмета поварское		
	дело. Знакомство с кабинетом, правила поведения в нем. Соблюдение правил техники безопасности в кабинете.		
	Соблюдение правил техники безопасности в кабинете. Соблюдение санитарно-гигиенических требований на занятиях		
		1	
2	История появления кулинарии Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни	1	
	человека. Задачиобучения и план работы на год		
3	Видеоэкскурсия	1	
3	«История возникновения профессии повар».	1	
4	Что такое общественное питание? Типы предприятий	1	
	общественного питания. Основные помещения предприятий	*	
	общественного питания. Организациярабочих мест		
5	Экскурсия в школьную столовую «Основные помещения	1	
	школьнойстоловой»		
6	Физиология питания.	1	
	Понятие о процессе пищеварения. Биологическое значение пищи и еехимический состав. Белки, жиры, углеводы		
7	Обмен веществ. Калорийность пищи. Факторы, влияющие	1	
/	на обменвеществ	1	
8	Практическая работа. Составление меню из	1	
	малокалорийных продуктов. Варианты меню	-	
9	Основы рационального питания. Режим питания. Роль	1	
	витаминов вжизнедеятельности человека		
10	Практическая работа. Составление меню, отвечающего	1	
- 11	здоровому образужизни	4	
11	Практическая работа. Рецепты блюд, соответствующих	1	
	принципамрационального питания. Составление сборника рецептов		
12	Санитария и гигиена.	1	
12	Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к	1	
	посуде икухонному инвентарю. Уход за кухонной утварью		
13	Практическая работа. Проведение санитарно-	1	
	гигиенических мероприятийв помещении кабинета		
	кулинарии		
14	Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при	1	
	кулинарной		
	обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Первая помощь при		
	пищевых отравлениях		
15	Правила мытья посуды ручным способом и в	1	
	посудомоечных машинах. Применение моющих и	•	
	дезинфицирующих средств для мытья посуды		

16	Бытовые электроприборы	1	
	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах		
	эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового		
17	холодильника, микроволновой печи	2	
17	Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильнике.	2	
	Товарное соседство		
10	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах	1	
18	эксплуатации	1	
	бытовых электроприборов на кухне: электроплиты,		
	электрочайника		
19	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах	1	
	эксплуатации	1	
	бытовых электроприборов на кухне: миксера, посудомоечной		
	машины		
20	Экскурсия в школьную столовую для знакомства с	1	
	промышленными		
	электроприборами		
21	Практическая работа. Изучение безопасных приемов	2	
	работы с бытовымиэлектроприборами.		
	Составление буклета «Бытовые кухонные		
	электроприборы»		
22	Проверочная работа (тестирование) по разделам:	2	
	«Физиология питания, Санитария и гигиена, Бытовые		
	электроприборы»		
23	Первичная обработка овощей	1	
	Значение овощей в питании человека. Содержание в овощах		
2.4	минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов		
24	Классификация овощей	1	
25	Правила сохранения витаминов в процессе хранения и	1	
	кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах.		
	Влияние ее на качество исохранность продуктов		
26	Экскурсия в овощной цех школьной столовой	1	
27	Лабораторная работа. Определение доброкачественности	1	
	овощей по внешнему виду, используя показатели качества		
28	Свежемороженые овощи. Условия и сроки их	1	
	хранения, способы кулинарного использования		
29	Влияние экологии окружающей среды на качество овощей.	1	
	Видеофильм «Определение количества нитратов в овощах с		
	помощью тестера»		
30	Лабораторная работа. Способы удаления лишних	1	
	нитратов из овощей (мытье, замачивание, обрезание кожуры,		
	плодоножки)		
31	Назначение, правила и санитарные условия механической	1	
	кулинарной обработки овощей. Правила кулинарной	1	
	обработки, обеспечивающиесохранение цвета овощей и		
	витаминов		
32	Последовательность и правила первичной обработки овощей	1	
	(перебирание, мытье, очистка, зачистка, доочистка). ТБ при		
	работе с режущими инструментами и оборудованием		
33	Практическая работа.	1	
	- •	_	

	Инструктаж по ТБ. Обработка корнеплодов		
2.4	(свеклы, моркови, сельдерея)		
34	Практическая работа.	1	
	Инструктаж по ТБ. Обработка картофеля		
25	Картофелечистка	1	
35	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Обработка	1	
26	Капусты — Произумента работа Иметриятом на ТЕ Обработка	1	
36	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Обработка репчатого лука. Обработка зелени, зеленого лука	1	
27	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Обработка	2	
37	болгарского перца, баклажанов	2	
38	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Обработка	2	
36	тыквы, кабачков, патиссонов	2	
39	Проверочная работа (тестирование) по разделу:	2	
37	«Первичная обработка овощей»		
40	Нарезка овощей	2	
70	Санитарно-гигиенические требования, маркировка инвентаря		
	при работе с овощами. Инструменты и приспособления для		
	нарезки. ТБ при работе с режущими инструментами и		
	оборудованием		
41	Правила и формы нарезки овощей. Значение форм	1	
	нарезки овощей. Простые формы нарезки овощей.		
	Использование простых форм нарезки		
	овощей		
42	Практическая работа. ТБ при работе с режущими	1	
	инструментами и оборудованием.		
	Нарезка моркови, свеклы простыми формами для		
	приготовления первых блюд, овощных блюд, салатов и		
	винегретов		
43	Практическая работа. ТБ при работе с режущими	1	
	инструментами иоборудованием. Нарезка огурца,		
	картофеля простымиформами для		
	приготовления первых блюд, овощных блюд, салатов и		
4.4	винегретов		
44	Сложные формы нарезки овощей. Использование сложных	1	
	форм нарезкиовощей. Видеофильм «Украшения из овощей		
4.7	для оформления праздничных блюд»		
45	Практическая работа. ТБ при работе с режущими	2	
	инструментами иоборудованием. Нарезка моркови		
1.0	сложными формами для овощного маринада	1	
46	Упражнения. ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием. Шинкование капусты	1	
	разными способами		
47	Упражнения. ТБ при работе с режущими	1	
4/	инструментами и оборудованием. Нарезка лука разными	1	
	способами		
48	Технология украшений из овощей и оформление готовых	1	
'6	блюд. Варианты оформлений	1	
49	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Нарезка	2	
./	овощей»		
50	Самостоятельная работа. ТБ при работе с режущими	2	
	инструментами и оборудованием. Очистка и нарезка		
	картофеля, капусты, моркови, лука		

51	Приготовление блюд из свежих, припущенных и отварных овощей	1	
	Разнообразие овощных блюд в зависимости от тепловой		
	обработки. Использование салатов в качеств самостоятельных		
	блюд		
52	Технология приготовления салата из сырых овощей.	1	
	Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав		
	салатов, зеленью		
53	Практическая работа. Салат овощной с редькой.	2	
	Украшение блюда. Дегустация блюд. Оценка качества		
54	Практическая работа. Салат овощной с капустой.	2	
	Украшение блюда. Дегустация блюд. Оценка качества		
55	Знакомство с видами тепловой обработки продуктов (варка,	2	
	припускание, бланширование, жарение, пассерование,		
	тушение, запекание)		
56	Преимущества, недостатки различных способов тепловой	1	
	обработки овощей. способов тепловой		
	обработкиовощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению.		
	Условия варки овощей для салатов, способствующие		
	сохранению питательных веществ и витаминов.		
57	Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	1	
37	Греоования к качеству и оформлению готовых олюд. Органолептическая оценка готового блюда	1	
58	Технология приготовления салатов и винегретов из отварных	1	
36	овощей	1	
59	Практическая работа. Винегрет овощной. Украшение	2	
	блюда. Дегустация блюд. Оценка качества	2	
60	Практическая работа. Салат из свеклы и картофеля.	2	
	Украшение блюда. Дегустация блюд. Оценка качества	_	
61	Технология приготовления блюд их припущенных овощей.	1	
	Оформлениеготовых блюд и подача их к столу	_	
62	Практическая работа. Приготовление капусты белокочанной	2	
63	Приготовление блюд из жареных, тушеных и запеченных	2	
	овощей Способы жарения овощей и правила жарения		
	овощей основным способом. Правила жарения овощей во		
	фритюре. Пищевая ценность жареных блюд, калорийность		
64	Технология приготовления блюд их жареных овощей.	2	
	Оформление готовых блюд и подача их к столу		
65	Практическая работа. Приготовление жареных кабачков	2	
	в сухарях (баклажанов)	4	
66	Виды тушеных блюд, правила тушения, доведение до	1	
	вкуса. Подача тушеных блюд	1	
67	Технология приготовления рагу из овощей	1	
68	Практическая работа. Рагу из овощей	2	
67	Значение в питании запеченных блюд и овощей.	1	
40	Приготовление, оформление и подача запеченных блюд	1	
68	Технология приготовления блюд их запеченных овощей	1	
69	Проверочная работа (тестирование) по разделу:	1	
	«Приготовление блюд из свежих и вареных овощей»		
70	Бутерброды и горячие напитки	1	

	Про плисту и примомарми за при привоторномия буторбро нор		
	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов.		
71	Значение хлеба впитании человека	1	
71	Видеоэкскурсия. Профессия пекарь	1	
72	Виды бутербродов	1	
73	Технология приготовления бутербродов	1	
74	Способы нарезки продуктов для бутербродов.	2	
	Инструменты и приспособления для нарезания продуктов.		
	Соблюдение правил безопасноготруда при работе с ножом		
75	Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и	1	
	сроки их хранения. Подача бутербродов.	_	
76	Практическая работа. Приготовление и оформление	1	
77	бутербродов со сливочным маслом и огурцом	2	
77	Практическая работа. Канапе с помидорами и огурцами	2	
78	Практическая работа. Приготовление и оформление горячих бутербродов с сыром	2	
79	Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий	1	
	шоколад)	_	
80	Видеоэкскурсия «Чайная фабрика»	1	
81	Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства.	1	
	Технологиязаваривания, подача чая. Соблюдение правил		
	безопасного труда при работе с горячей жидкостью		
83	Практическая работа. Заваривание зеленого и черного	1	
	чая. Дегустация. Оценка качества	_	
84	Сорта и виды кофе. Кофейный напиток. Устройства для	1	
0.5	размола зёрен кофе	1	
85	Видеоэкскурсия Профессия бариста	1	
86	Технология приготовления кофейного напитка, подача	1	
	Соблюдение правил безопасного труда при работе с горячей		
07	жидкостью	1	
87	Практическая работа. Приготовление кофейного напитка. Дегустация. Оценка качества	1	
88	Получение какао-порошка. Видеоэкскурсия «Как делают	1	
00	какао?». Технология приготовления какао, подача напитка.	1	
	Соблюдение правил безопасного труда при работе с горячей		
	жидкостью		
89	Практическая работа. Приготовление какао. Дегустация.	1	
	Оценка качества		
90	Проверочная работа (тестирование) по разделу:	1	
0.1	«Бутерброды и горячие напитки»	1	
91	Блюда из яиц Значение яиц в питании человека. Использование яиц в	1	
	значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Мерыпредосторожности при работе с яйцами		
92	Видеоэкскурсия на птицефабрику	1	
	1 1 1		
93	Практическая работа. Способы определения свежести	1	
0.1	яиц. Способыхранения яиц	1	
94	Технология варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек»,	1	
05	вкрутую. Подача варёных яиц Практическая работа.	1	
95	Практическая работа. Яйца вареные вкрутую. Дегустация блюда. Оценка качества	1	
L	Zanga zaponine zapjijio. Aci jeragim omoga. Ogenka ka icelina		

1	07	Тоунопория приготорномия мераним ями намераторном	1	
1	96	Технология приготовления жареных яиц: приготовление	1	
Практическая работа. Приготовление вичницы-глазуньи. Дегустация блюда. Оценка качества 1		* ** **		
Приготовление явичницы-глазуныи. Дегустация блюда. Оценка качества 1	07		1	
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	97		1	
Практическая работа. 1 1 1 1 1 1 1 1 1		±		
Омлет. Дегустация блюда. Оценка качества 1 1 1 1 1 1 1 1 1	00		1	
100 Влюда из круп и макаронных изделий 1 1 1 1 1 1 1 1 1	90		1	
100 Блюла из круп и макаропшых изделий 1 1 1 1 1 1 1 1 1	00		1	
Вилы макаронных изделий, применяемых в питании человека питании человека маслом 102 Практическая работа. Приготовление отварных макаронных изделий с маслом, оформление готового блюда 1 макаронных изделий с маслом, оформление готового блюда 103 Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка пролуктов кприготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Соотпошение крупы и жидкости при варке каш различной консистенции 104 Технология приготовления крупняных рассыпчатых каш. Требования к качеству каши с Дегустация блюд. Оценка качества 1 Притотовление гречневой каши с Дегустация блюд. Оценка качества 106 Технология приготовления вязкой каши. Требования к качеству каши 107 Практическая работа. Приготовление пшенной каши. Дегустация блюд. Оценка качества 108 Технология приготовления овелюй каши. Требования к качеству каши 109 Проверочная работа (тестирование) по разделу «Блюда 1 из круп и макароппых изделий» 110 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку Мето завтрака. Порядок составления мето. Попятие о калорийностипролуктов 111 Практическая работа. Разработка меню завтрака. 2 Разпообразие метю 113 Особенности сервировки стола к завтраку. 1 Попятие о сервировки стола к завтраку. 1 Опиятие о сервировки стола к завтраку. 1 Опиятие о сервировки стола к завтраку. 1 Способы складывания салфеток разными способами 1 115 Упражнение в сервировке стола к завтраку. 1 Сполового белья, приборов и посуды для завтрака (Правла этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами 11 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 1 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 1 Практическая работа. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 1 Приготовлени				
Потании человека 1	100		1	
Потактическая работа. Приготовление отварных изделий с маслом Приготовление отварных изделий с маслом Приготовление отварных макаронных изделий с маслом, оформление готового блюда Приготовление отварных изделий с маслом, оформление готового блюда Приготовлений с маслом, оформление готового блюда Приготовлений облюд. Посуда для приготовления облюд. Соотношение крупы и жидкости при варке каш различной консистенции Потактическая работа. Приготовления качеству каппи Технология приготовления крупяных рассыпчатых каш. Требования к качеству каппи Приготовление гречневой каши с Дегустация блюд. Оценка качества Потактическая работа. Приготовление пшенной каши. Дегустация блюд. Оценка качества Потактическая работа. Приготовление пшенной каши. Дегустация блюд. Оценка качества Потактическая работа. Приготовление пшенной каши. Дегустация блюд. Оценка качества Приготовления работа (тестирование) по разделу «Блюда из круп и макаронных изделий» Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку меню завтрака. Порядок составления меню. Понятие о калорийностипродуктов Практическая работа. Разработка меню завтрака. 2 Разнообразие меню Практическая работа. Разработка меню завтрака 2 Разнообразие меню Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки 1 Практическая работа. Разработка к завтраку. 1 Способы складывания салфеток разными способами 1 1 1 1 1 1 1 1 1		÷		
102 Практическая работа. Приготовление отварных макаронных изделий с маслом, оформление готового блюда 1	4.0.4			
Практическая работа. Приготовление отварных макаронных изделий с маслом, оформление готового блюда 1	101	* *	1	
Макаронных изделий с маслом, оформление готового блюда Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов кириготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Соотношение крупы и жидкости при варке каш различной консистенции 104	100		4	
103 Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов кприготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Соотношение крупы и жидкости при варке каш различной консистепции 104 Технология приготовления крупяных рассыпчатых каш. 1 Требования к качеству каши крупяных рассыпчатых каш. 1 105 Практическая работа. 1 Приготовление гречневой каши с Дегустация блюд. Оценка качества 1 106 Технология приготовления вязкой каши. Требования к качеству каши 1 107 Практическая работа. Приготовление пшенной каши. 1 108 Технология приготовления овсяной каши. Требования к качеству каши 1 109 Проверочная работа (тестирование) по разделу «Блюда из круп и макаронных изделий» 1 100 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку 1 110 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтрака. 2 2 2 2 2 2 2 2 2	102		1	
продуктов кприготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Соотношение крупы и жидкости при варке каш различной консистенции 104 Технология приготовления крупяных рассыпчатых каш. Требования к качеству каши 105 Практическая работа. Приготовление гречневой каши с Дегустация блюд. Оценка качества 106 Технология приготовления вязкой каши. Требования к качеству каши 107 Практическая работа. Приготовление пшенной каши. Дегустация блюд. Оценка качества 108 Технология приготовления овеяной каши. Требования к качеству каши 109 Проверочная работа (тестирование) по разделу «Блюда из круп и макаронных изделий» 110 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку Меню завтрака. Порядок составления меню. Понятие о калорийностипродуктов 111 Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки 112 Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки 113 Особенности сервировки стола к завтрака. 2 Разнообразие меню 114 Способы складывания салфеток разными способами 115 Упражнение в сервировке стола к завтраку. 1 Способы складывания салфеток разными способами 116 Правила этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами 117 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 118 Проверочная работа. Приготовление завтрака с кашей 119 Блюда из молока и кисломолочных продуктов 1	102	1	1	
блюд. Соотношение крупы и жидкости при варке каш различной консистенции 1 104 Технология приготовления крупяных рассыпчатых каш. Требования к качеству каши 1 105 Практическая работа. Приготовление гречневой каши с Дегустация блюд. Оценка качества 1 106 Технология приготовления вязкой каши. Требования к качеству каши 1 107 Практическая работа. Приготовление пшенной каши. Дегустация блюд. Оценка качества 1 108 Технология приготовления овсяной каши. Требования к качеству каши 1 109 Проверочная работа (тестирование) по разделу «Блюда из круп и макаронных изделий» 1 110 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку 1 110 Приготовление завтрака. Порядок составления меню. Понятие о калорийностипродуктов 1 111 Практическая работа. Разработка меню завтрака. 2 12 Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки 1 13 Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака 1 14 Способы складывания салфеток разными способами 1 115 Упражнение в сервировке стола к завтраку. Складывания столовыми приборами 1 116 <td>103</td> <td>• •</td> <td>1</td> <td></td>	103	• •	1	
различной консистенции 104 Технология приготовления крупяных рассыпчатых каш. Требования к качеству каши 105 Практическая работа. Приготовление гречневой каши с Дегустация блюд. Оценка качества 106 Технология приготовления вязкой каши. Требования к качеству каши 107 Практическая работа. Приготовление пшенной каши. Дегустация блюд. Оценка качества 108 Технология приготовления овсяной каши. Требования к качеству каши 109 Проверочная работа (тестирование) по разделу «Блюда из круп и макаронных изделий» 110 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку Меню завтрака. Порядок составления меню. Понятие о калорийностипродуктов 111 Практическая работа. Разработка меню завтрака. 2 Разнообразие меню 112 Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки 1 Способы складывания салфеток разными способами 1 Способы складывания салфеток разными способами 1 Правила этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами 1 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 1 Проверочная работа (тестирование) по разделу « Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 1 Блюда из молока и кисломолочных продуктов		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
104 Технология приготовления крупяных рассыпчатых каш. Требования к качеству каши 1 105 Практическая работа. Приготовление гречневой каши с Дегустация блюд. Оценка качества 1 106 Технология приготовления вязкой каши. Требования к качеству каши 1 107 Практическая работа. Приготовление пшенной каши. Дегустация блюд. Оценка качества 1 108 Технология приготовления овсяной каши. Требования к качеству каши 1 109 Проверочная работа (тестирование) по разделу «Блюда из круп и макаронных изделий» 1 110 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку Меню завтрака. Порядок составления меню. Понятие о калорийностипродуктов 1 111 Практическая работа. Разработка меню завтрака. Разнообразие меню 2 12 Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки 1 13 Особенности сервировке стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака 1 14 Способы складывания салфеток разными способами 1 15 Упражнение в сервировке стола к завтраку. Складывания салфеток разными способами 1 16 Правила этикста. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами 1 17 Практическая работа.		1 1		
Требования к качеству каши Практическая работа. Приготовление гречневой каши с Дегустация блюд. Оценка качества Технология приготовления вязкой каши. Требования к качеству каши Пот Практическая работа. Приготовление пшенной каши. Дегустация блюд. Оценка качества Технология приготовления овсяной каши. Требования к качеству каши Технология приготовления овсяной каши. Требования к качеству каши Проверочная работа (тестирование) по разделу «Блюда из круп и макаронных изделий» Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку Меню завтрака. Порядок составления меню. Понятие о калорийностипродуктов Практическая работа. Разработка меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки Понятие о сервировке стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака Способы складывания салфеток разными способами Торактическая работа. Предметы за столом и пользования столовыми приборами Правтическая работа. Приготовление завтрака с кашей Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей Практическая работа. Приготовление завтраку с на приготовление завтраку с на практическая работа. Приготовление завтрака с кашей Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей Практическая работа. Приготовление завтраку с на приготовление завтраку. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку приготовление завтраку с на приготовление завтрака с нашей на приготовление завтраку с на приготовление завтраку на приготовление завтраку с на п	104	1	1	
105 Практическая работа. Приготовление гречневой каши с Дегустация блюд. Оценка качества 1 106 Технология приготовления вязкой каши. Требования к качеству каши 1 107 Практическая работа. Приготовление пшенной каши. Дегустация блюд. Оценка качества 1 108 Технология приготовления овсяной каши. Требования к качеству каши 1 109 Проверочная работа (тестирование) по разделу «Блюда из круп и макаронных изделий» 1 110 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку Меню завтрака. Порядок составления меню. Понятие о калорийностипродуктов 1 111 Практическая работа. Разработка меню завтрака. Разнообразие меню 2 112 Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки 1 113 Особенности сервировке стола к завтраку. Способы складывания салфеток разными способами 1 115 Упражнение в сервировке стола к завтраку. Складывании салфеток разными способами 1 116 Правила этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами 1 17 Правила этикета. Привотовление завтрака с кашей 1 118 Проверочная работа. Приготовление завтрака с кашей 1 119 Блюда из молока и кисломолочных продуктов	104		1	
Приготовление гречневой каши с Дегустация блюд. Оценка качества 106 Технология приготовления вязкой каши. Требования к качеству каши 107 Практическая работа. Приготовление пшенной каши. 1 Дегустация блюд. Оценка качества 108 Технология приготовления овсяной каши. Требования к качеству каши 109 Проверочная работа (тестирование) по разделу «Блюда из круп и макаронных изделий» 110 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку Меню завтрака. Порядок составления меню. Понятие о калорийностипродуктов 111 Практическая работа. Разработка меню завтрака. 2 Разнообразие меню 112 Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки 1 113 Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака 114 Способы складывания салфеток разными способами 1 115 Упражнение в сервировке стола к завтраку. 1 Складывании салфеток разными способами 1 116 Правила этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами 117 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 1 118 Проверочная работа (тестирование) по разделу « 1 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 1 119 Блюда из молока и кисломолочных продуктов 1	105	•	1	
Дегустация блюд. Оценка качества 106 Технология приготовления вязкой каши. Требования к качеству каши 1 107 Практическая работа. Приготовление пшенной каши. Дегустация блюд. Оценка качества 108 Технология приготовления овсяной каши. Требования к качеству каши 109 Проверочная работа (тестирование) по разделу «Блюда из круп и макаронных изделий» 1 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку Меню завтрака. Порядок составления меню. Понятие о калорийностипродуктов 111 Практическая работа. Разработка меню завтрака. Разнообразие меню 1 113 Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака 1 114 Способы складывания салфеток разными способами 1 115 Упражнение в сервировке стола к завтраку. Складывании салфеток разными способами 1 116 Правила этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами 1 1 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 1 118 Проверочная работа (тестирование) по разделу « Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 1 119 Блюда из молока и кисломолочных продуктов 1	103	•	1	
106 Технология приготовления вязкой каши. Требования к качеству каши 1 107 Практическая работа. Приготовление пшенной каши. Дегустация блюд. Оценка качества 1 108 Технология приготовления овсяной каши. Требования к качеству каши 1 109 Проверочная работа (тестирование) по разделу «Блюда из круп и макаронных изделий» 1 110 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку Меню завтрака. Порядок составления меню. Понятие о калорийностипродуктов 2 111 Практическая работа. Разработка меню завтрака. Разнообразие меню 2 112 Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки 1 113 Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака 1 114 Способы складывания салфеток разными способами 1 115 Упражнение в сервировке стола к завтраку. Складывании салфеток разными способами 1 116 Правила этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами 1 117 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 1 118 Проверочная работа (тестирование) по разделу « Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 1 119 Блюда из молока и кисломолочных продуктов 1				
107 Практическая работа. Приготовление пшенной каши. 1 Дегустация блюд. Оценка качества 108 Технология приготовления овсяной каши. Требования к качеству каши 109 Проверочная работа (тестирование) по разделу «Блюда 1 из круп и макаронных изделий» 110 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку 1 Меню завтрака. Порядок составления меню. Понятие о калорийностипродуктов 111 Практическая работа. Разработка меню завтрака. 2 Разнообразие меню 112 Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки 1 113 Особенности сервировки стола к завтраку. 1 114 Способы складывания салфеток разными способами 1 115 Упражнение в сервировке стола к завтраку. 1 116 Правила этикета. Правила поведения за столом и 1 116 Правила этикета. Правила поведения за столом и 1 117 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 1 118 Проверочная работа (тестирование) по разделу « 1 118 Проверочная работа (тестирование) по разделу « 1 119 Блюда из молока и кисломолочных продуктов 1	106		1	
107 Практическая работа. Приготовление пшенной каши. 1 108 Технология приготовления овсяной каши. Требования к качеству каши 1 109 Проверочная работа (тестирование) по разделу «Блюда из круп и макаронных изделий» 1 110 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку Меню завтрака. Порядок составления меню. Понятие о калорийностипродуктов 1 111 Практическая работа. Разработка меню завтрака. 2 Разнообразие меню 1 112 Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки 1 113 Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака 1 114 Способы складывания салфеток разными способами 1 115 Упражнение в сервировке стола к завтраку. Складывании салфеток разными способами 1 116 Правила этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами 1 117 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 1 118 Проверочная работа (тестирование) по разделу « Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 1 119 Блюда из молока и кисломолочных продуктов 1	100		1	
Дегустация блюд. Оценка качества 108 Технология приготовления овсяной каши. Требования к качеству каши 109 Проверочная работа (тестирование) по разделу «Блюда из круп и макаронных изделий» 1 110 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку Меню завтрака. Порядок составления меню. Понятие о калорийностипродуктов 1 Практическая работа. Разработка меню завтрака. 2 Разнообразие меню 1 Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки 1 113 Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака 1 114 Способы складывания салфеток разными способами 1 115 Упражнение в сервировке стола к завтраку. 1 Складывании салфеток разными способами 1 116 Правила этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами 1 117 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 1 118 Проверочная работа (тестирование) по разделу « 1 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 1 119 Блюда из молока и кисломолочных продуктов 1	107		1	
108 Технология приготовления овсяной каши. Требования к качеству каши 1 109 Проверочная работа (тестирование) по разделу «Блюда из круп и макаронных изделий» 1 110 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку Меню завтрака. Порядок составления меню. Понятие о калорийностипродуктов 1 111 Практическая работа. Разработка меню завтрака. Разнообразие меню 2 112 Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки 1 113 Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака 1 114 Способы складывания салфеток разными способами 1 115 Упражнение в сервировке стола к завтраку. Складывании салфеток разными способами 1 116 Правила этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами 1 117 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 1 118 Проверочная работа (тестирование) по разделу « Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 1 119 Блюда из молока и кисломолочных продуктов 1	107		•	
Проверочная работа (тестирование) по разделу «Блюда из круп и макаронных изделий» 1	108	Технология приготовления овсяной каши. Требования к	1	
из круп и макаронных изделий» 110 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку Меню завтрака. Порядок составления меню. Понятие о калорийностипродуктов 111 Практическая работа. Разработка меню завтрака. Разнообразие меню 112 Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки 113 Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака 114 Способы складывания салфеток разными способами 115 Упражнение в сервировке стола к завтраку. Складывании салфеток разными способами 116 Правила этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами 117 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 1 Проверочная работа (тестирование) по разделу « Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 1 Блюда из молока и кисломолочных продуктов		качеству каши		
110 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку Меню завтрака. Порядок составления меню. Понятие о калорийностипродуктов 1 111 Практическая работа. Разработка меню завтрака. Разнообразие меню 2 112 Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки 1 113 Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака 1 114 Способы складывания салфеток разными способами 1 115 Упражнение в сервировке стола к завтраку. Складывании салфеток разными способами 1 116 Правила этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами 1 117 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 1 118 Проверочная работа (тестирование) по разделу « Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 1 119 Блюда из молока и кисломолочных продуктов 1	109	Проверочная работа (тестирование) по разделу «Блюда	1	
Меню завтрака. Порядок составления меню. Понятие о калорийностипродуктов 111 Практическая работа. Разработка меню завтрака. 12 Разнообразие меню 112 Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки 1 Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака 114 Способы складывания салфеток разными способами 1 Упражнение в сервировке стола к завтраку. Складывании салфеток разными способами 116 Правила этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами 117 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 1 Проверочная работа (тестирование) по разделу « Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 119 Блюда из молока и кисломолочных продуктов		из круп и макаронных изделий»		
калорийностипродуктов 111 Практическая работа. Разработка меню завтрака. Разнообразие меню 112 Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки 1 Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака 114 Способы складывания салфеток разными способами 1 Упражнение в сервировке стола к завтраку. Складывании салфеток разными способами 116 Правила этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами 117 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 1 Проверочная работа (тестирование) по разделу « Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 119 Блюда из молока и кисломолочных продуктов	110		1	
111 Практическая работа. Разработка меню завтрака. 2 12 Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки 1 13 Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака 1 14 Способы складывания салфеток разными способами 1 15 Упражнение в сервировке стола к завтраку. Складывании салфеток разными способами 1 16 Правила этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами 1 17 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 1 118 Проверочная работа (тестирование) по разделу « Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 1 19 Блюда из молока и кисломолочных продуктов 1		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		
Разнообразие меню 112 Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки 1 Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака 114 Способы складывания салфеток разными способами 1 Упражнение в сервировке стола к завтраку. Складывании салфеток разными способами 116 Правила этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами 117 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 1 Проверочная работа (тестирование) по разделу « Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 1 Блюда из молока и кисломолочных продуктов		1 V		
112 Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки 1 113 Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака 1 114 Способы складывания салфеток разными способами 1 115 Упражнение в сервировке стола к завтраку. Складывании салфеток разными способами 1 116 Правила этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами 1 117 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 1 118 Проверочная работа (тестирование) по разделу « Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 1 19 Блюда из молока и кисломолочных продуктов 1	111		2	
113 Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака 1 114 Способы складывания салфеток разными способами 1 115 Упражнение в сервировке стола к завтраку. Складывании салфеток разными способами 1 116 Правила этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами 1 117 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 1 118 Проверочная работа (тестирование) по разделу « Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 1 119 Блюда из молока и кисломолочных продуктов 1				
столового белья, приборов и посуды для завтрака 114 Способы складывания салфеток разными способами 1 Упражнение в сервировке стола к завтраку. Складывании салфеток разными способами 116 Правила этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами 117 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 1 Проверочная работа (тестирование) по разделу « Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 1 Блюда из молока и кисломолочных продуктов 1	112	Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки	1	
столового белья, приборов и посуды для завтрака 114 Способы складывания салфеток разными способами 1 Упражнение в сервировке стола к завтраку. Складывании салфеток разными способами 116 Правила этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами 117 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 1 Проверочная работа (тестирование) по разделу « Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 1 Блюда из молока и кисломолочных продуктов 1	113	Особенности сервировки стола к завтраку. Набор	1	
114 Способы складывания салфеток разными способами 1 115 Упражнение в сервировке стола к завтраку. 1 Складывании салфеток разными способами 1 116 Правила этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами 1 117 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 1 118 Проверочная работа (тестирование) по разделу « Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 1 119 Блюда из молока и кисломолочных продуктов 1	113		1	
115 Упражнение в сервировке стола к завтраку. 1 Складывании салфеток разными способами 1 116 Правила этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами 1 117 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 1 118 Проверочная работа (тестирование) по разделу « Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 1 19 Блюда из молока и кисломолочных продуктов 1	114		1	
Складывании салфеток разными способами 116 Правила этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами 117 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 1 118 Проверочная работа (тестирование) по разделу « 1 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 119 Блюда из молока и кисломолочных продуктов 1		• •		
116 Правила этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами 1 117 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 1 118 Проверочная работа (тестирование) по разделу « Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 1 119 Блюда из молока и кисломолочных продуктов 1	115		1	
пользования столовыми приборами 117 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 1 Проверочная работа (тестирование) по разделу « Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 119 Блюда из молока и кисломолочных продуктов 1	115	* *	1	
117 Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей 1 118 Проверочная работа (тестирование) по разделу « 1 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 1 119 Блюда из молока и кисломолочных продуктов 1	116		1	
118 Проверочная работа (тестирование) по разделу « 1 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 1 19 Блюда из молока и кисломолочных продуктов 1	117		1	
Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 119 Блюда из молока и кисломолочных продуктов 1	11/	практическая работа. приготовление завтрака с кашей	l	
Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 119 Блюда из молока и кисломолочных продуктов 1	118	Проверочная работа (тестирование) по разделу «	1	
		Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»		
	119	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1	
		Значение молока и кисломолочных продуктов в питании		

	человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты	
120	Видеоэкскурсия на молокозавод	1
121	Виды кисломолочных продуктов. Молочные консервы. Сыр	1
122	Видеоэкскурсия «Профессия сыродел»	1
123	Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов	1
124	Лабораторная работа. Определения качества молока и молочных продуктов	1
125	Молочные супы. Технология приготовления молочного рисового супа. Требования к качеству. Подача готового блюда. ТБ при работе с горячимижидкостями	1
126	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление молочного рисового супа	2
127	Технология приготовления молочного супа с вермишелью. Подача готового блюда. ТБ при работе с горячими жидкостями	1
128	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление молочного супа с вермишелью	2
129	Молочные каши. Технология приготовления пшенной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда	1
130	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление пшенной молочной каши	2
131	Технология приготовления манной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда	1
132	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление манной молочной каши	2
133	Технология приготовления творожной запеканки. Требования к качеству. Подача готового блюда	1
134	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление запеканки из творога	2
135	Видеоэкскурсия «Профессия мастер производства молочной продукции»	1
136	Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Требования к качеству. Подача готовы блюд	1
137	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление овощного салата с кефиром	1
138	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»	1
139	Гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп. Перебирание круп. Признаки доброкачественности круп	1
140	Видеоэкскурсия «Промышленное производство крупы»	1
141	Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда	1

142	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление гарнира из гречки	2	
143	Изделия из каш. Правила приготовления запеканки из	1	
143	каш. Уход за оборудованием кухни	1	
144	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
177	организации рабочего места. Приготовление запеканки из	2	
	каши рисовой		
145	Технология приготовления котлет, биточков из каши.	1	
1.0	Подача готовых блюд Требования к качеству готовых блюд	-	
146	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Приготовление биточков		
	пшенных		
147	Видеоэкскурсия «Кто придумал макароны? Производство	1	
	макаронных изделий»		
148	Разнообразие видов и правила варки макаронных изделий в	1	
	зависимости отвида и сорта. Уход за кухней, обработка		
	столов с деревянным покрытием, скалок		
149	Технология приготовления отварных макаронных изделий	1	
	с овощами. Подача готовых блюд. Требования к качеству		
1.70	готовых блюд		
150	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Приготовление макарон с		
151	ОВОЩАМИ	1	
151	Технология приготовления запеченных макаронных изделий. Подача готовых блюд. Требования к качеству	1	
	готовых блюд		
152	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
132	организации рабочего места. Приготовление запеканки с	2	
	макаронами		
153	Применение бобовых в кулинарии. Кулинарные приемы	1	
	приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие		
	сохранение в них витаминов группы В.Подготовка их к варке,		
	время варки		
154	Технология приготовления тушеной фасоли с овощами.	1	
	Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд		
155	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Приготовление фасоли с		
156	овощами	1	
156	Технология приготовления горохового пюре. Подача	1	
157	готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
157	организации рабочего места. Приготовление горохового пюре	2	
158	Разнообразие овощных блюд в зависимости от тепловой	1	
136	обработки. Отварные овощи	1	
159	Технология приготовления картофельного пюре.	1	
1.57	Определение готовности овощей. Подача готового блюда,	1	
160	требования к его качеству	2	
160		2	
160	требования к его качеству Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда	2	
	требования к его качеству Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организациирабочего места. Приготовление	2	
160	требования к его качеству Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организациирабочего места. Приготовление картофельного пюре. Уход за кухонным оборудованием		

162	Правила жарения овощей во фритюре. Пищевая ценность	1	
	жареных блюд, калорийность		
163	Правила ухода за жирной посудой (сковородой,	1	
	сотейником). Моющие средства по уходу за посудой	_	
164	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Приготовление жареной капусты	_	
165	Виды тушеных блюд, правила тушения, доведение до	1	
	вкуса, подача готового блюда. Технология приготовления		
	тушеного картофеля с овощами		
166	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Приготовление тушеного		
	картофеля с овощами		
167	Значение в питании запеченных блюд из овощей.	1	
	приготовления запеканки из овощей. Оформление и подача		
	блюда		
168	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Приготовление запеканки из		
	овощей		
169	Фаршированные овощи. Правила фарширования овощей.	1	
	Правила готовки овощей для фарширования		
170	Технология приготовления фаршированных помидоров.	1	
	Доведение до вкуса и подача к столу		
171	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
1,1	организации рабочего места. Приготовление фаршированных	_	
	помидоров		
172	Проверочная работа (тестирование) по разделу «Блюда и	1	
1,2	гарниры»	1	
173	Холодные сладкие блюда	1	
173	Сладкие блюда, их роль в питании человека. Свежие фрукты,	1	
	фруктовые салаты, свежие и быстрозамороженные плоды и		
	ягоды, желированные блюда		
174	Технология приготовления салата из фруктов. Оформление	1	
1/4	блюда и подача к столу	1	
175	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	1	
1/3	организации рабочего места. Приготовление салата из	1	
	фруктов		
176	Компоты, значение в питании, приготовление, доведение до	1	
170	вкуса, подача	1	
177	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
1//	организации рабочего места. Приготовление компота из	2	
170	Собенности и технология приготориения морсе	1	
178	Особенности и технология приготовления морса,	1	
170	доведение до вкуса, подача	1	
179	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	1	
100	организации рабочего места. Приготовление морса		
180	Видеоэкскурсия «Профессия кондитер сахаристых изделий»	1	
181	Желе. Особенности приготовления, оформления и подачи.	1	
101	Виды желе. Вынимание желе из формы. Украшение желе	1	
	кремом и фруктами		
182	Технология приготовления желе с ягодами, фруктами.	1	
102	Оформление и подача желе к столу	1	
183	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
103	прикти неский работи. тто груктаж по освопасности труда и	<i>L</i>	

	опрация пабонего места. Приготористи фрунторого мета	<u> </u>	
101	организации рабочего места. Приготовление фруктового желе Видеоэкскурсия. Промышленное производство сахара и	1	
184	видеоэкскурсия. промышленное производство сахара и крахмала	1	
185	Кисели, правила приготовления, доведение до вкуса и	1	
106	подача киселей. Технология приготовления киселя из ягод Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
186	организации рабочего места. Приготовление киселя из ягод	2	
187	Технология приготовления, оформление и подача мусса на	1	
107	манной крупе Доведение мусса до вкуса	1	
188	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Приготовление мусса на манной		
	крупе		
189	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Холодные сладкие блюда»	2	
190	Самостоятельная работа. Приготовление компота из ягод	2	
200	Рыба. Механическая обработка рыбы	1	
	Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров,		
	углеводов, витаминов. Изменение содержания полезных		
	веществ в результате хра- нения и кулинарной обработки рыбы		
201	Виды рыбы. Признаки доброкачественности рыбы.	1	
201	Условия и сроки хранения рыбной продукции	1	
202	Органолептические методы определения качества рыбы и	1	
202	рыбных консервов. Маркировка консервов	•	
203	Лабораторная работа.	1	
	Определение свежести и качества рыбы		
	органолептическими методами		
204	Видеофильм «Определение свежести и качества рыбы	1	
205	лабораторными методами» Экскурсия в рыбный цех школьной столовой	1	
205			
206	Санитарные условия механической обработки рыбы и	1	
	рыбных продуктов. Кухонный инвентарь, необходимый для		
	механической обработки рыбы.		
	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места		
207	Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее	1	
207	размеров и кулинарного использования. Оттаивание	1	
	мороженой рыбы. Правилаоттаивания мороженой рыбы		
208	Чешуйчатая рыба и правила ее обработки	1	
209	Бесчешуйчатая рыба и правила ее обработки	1	
210	Видеоэкскурсия «Промышленная переработка рыбной	1	
	продукции»		
211	Практическая работа. Оттаивание и первичная	1	
212	свежемороженой чешуйчатой рыбы	4	
212	Практическая работа. Оттаивание и первичная	1	
212	свежемороженой бесчешуйчатой рыбы	1	
213	Практическая работа. Уход за оборудованием и инвентарем рыбного цеха школьной столовой	1	
214	Технология приготовления салата из соленой рыбы.	1	
214	Требования к качеству готового блюда. Подача готового	1	
	блюда		

Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Салат из сельди с луком и горопіком 1 1 1 1 1 1 1 1 1	213	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	1	
Торошком 1 1 1 1 1 1 1 1 1		<u> </u>	1	
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		± • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		
Проверочная работа (тестировацие) по разделу: «Механическая обработка рыбы» 1	216		1	
Мисо. Механическая обработка мяса	216	видеоэкскурсия «профессия рыоак»	1	
Мисо. Механическая обработка мяса	217	Проверочная работа (тестирование) по разделу:	1	
1	,		_	
Значение мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса 1 220 Экскурсия в мясной цех школьной столовой 1 220 Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса 1 1 221 Лабораториая работа. Определение доброкачественности органолептическими методами 222 Видеофильм «Определение доброкачественности мяса 1 дабораториами методами» 223 Условия и сроки храпспия мясной продукции. Правила размораживащия мяса 224 Схема и правила разделки тупии говядины. Кулинарные части говядины, их использование. Сапитарные требования к организации рабочего места и личной гитиене повара при механической обработке мяса. Соблюдение правил безопасного труда при работе с режущими инструментами и оборудованием 225 Схема и правила разделки тупии свинины. Кулинарные части свинины, их использование 226 Видеоэкскурсия «Профессия мяснию» 1 227 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) 228 Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса 229 Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 230 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 231 Проверочная работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса 231 Проверочная работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса 231 Проверочная работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса 231 Проверочная работа. Нарезка, отбивание, панирование 1 233 Птица. Механическая обработка итацы 1 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы	218		1	
1 1 219 Экскурсия в мясной цех школьной столовой 1 220 Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса 1 221 Лабораторная работа. Определение доброкачественности 1 222 Видеофильм «Определение доброкачественности мяса 1 223 24 25 25 25 25 25 25 25	210	<u> </u>	1	
219 Экскурсия в мясной цех школьной столовой 1				
1	210		1	
Методы определения доброкачественности мяса 1 дабораторная работа. Определение доброкачественности органолептическими методами 222 Видеофильм «Определение доброкачественности мяса лабораторными методами» 1 дабораторными методами» 223 Условия и сроки хранения мясной продукции. Правила размораживания мяса 1 дазмораживания правил безопасного труда при работе с режущими инструментами и оборудованием инструментами и оборудованием 1 дажическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) 1 дажичения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 2 дазделочными досками, столами, колодой 2 дазде				
221 Лабораторная работа. Определение доброкачественности органолентическими методами 222 Видеофильм «Определение доброкачественности мяса дабораторными методами» 223 Условия и сроки хранения мясной продукции. Правила размораживания мяса 224 Схема и правила разделки тупии говядины. Кулинарные части говядины, их использование. Санитарные требования к организации рабочего места и личной гигиене повара при механической обработке мяса. Соблюдение правил безопасного труда при работе с режущими инструментами и оборудованием 225 Схема и правила разделки туши свинины. Кулинарные части свинины, их использование 226 Видеоэкскурсия «Профессия мясник» 1 227 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) 1 228 Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса 229 Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 2 2 2 2 2 2 2 2 2	220	Признаки доброкачественности мяса. Органолептические	1	
221 Лабораторная работа. Определение доброкачественности органолептическими методами 1 222 Видеофильм «Определение доброкачественности мяса лабораторными методами» 1 223 Условия и сроки хрансния мясной продукции. Правила размораживания мяса 1 224 Схема и правила разделки туши говядины. Кулинарные части говядины, их использование. Санитарные требования к организации рабочего места и личной гигиене повара при механической обработке мяса. Соблюдение правил безопасного труда при работе с режущими инструментами и оборудованием 225 Схема и правила разделки туши свинины. Кулинарные части свинины, их использование 226 Видеоэкскурсия «Профессия мясник» 1 227 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Зачистка мяса от пленок, мытъе мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) 228 Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса 239 Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 230 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нетруктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 231 Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» 232 Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование 1 мяса 233 Птица. Механическая обработка птицы 1 234 Видь доманней и сельскохозяйственной птицы 1 234 Видь доманней и сельскохозяйственной птицы 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1 235 Способы определения качества птицы. Срок		·		
222 Видеофильм «Определение доброкачественности мяса лабораторными методами» 223 Условия и сроки хранения мясной продукции. Правила размораживания мяса 1 224 Схема и правила разделки туши говядины. Кулинарные части говядины, их использование. Санитарные требования к организации рабочего места и личной гигиене повара при механической обработке мяса. Соблюдение правил безопасного труда при работе с режущими инструментами и оборудованием 225 Схема и правила разделки туши свинины. Кулинарные части свинины, их использование 226 Видеоэкскурсия «Профессия мясник» 1 227 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного пеха (разделочными досками, столами, колодой) 228 Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса 229 Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 230 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 231 Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» 232 Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование 1 мяса 233 Птица. Механическая обработка птицы 1 1 1 1 1 1 1 1 1				
222 Видеофильм «Определение доброкачественности мяса дабораторными методами» 1	221	Лабораторная работа. Определение доброкачественности	1	
223 Условия и сроки хранения мясной продукции. Правила размораживания мяса 1				
223	222		1	
размораживания мяса 224 Схема и правила разделки туши говядины. Кулинарные части говядины, их использование. Санитарные требования к организации рабочего места и личной гигиене повара при механической обработке мяса. Соблюдение правил безопасного труда при работе с режущими инструментами и оборудованием 225 Схема и правила разделки туши свинины. Кулинарные части свинины, их использование 226 Видеоэкскурсия «Профессия мясник» 1 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) 228 Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса 229 Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 230 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Ниструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка, отбивание, папирование по разделу: 230 Проверочная работа. Нарезка, отбивание, папирование призделу: 231 Итица. Механическая обработка птицы 1 Виды домашней и сельскохозяйственной птицы 233 Виды домашней и сельскохозяйственной птицы 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса		лабораторными методами»		
224 Схема и правила разделки туши говядины. Кулинарные части говядины, их использование. Санитарные требования к организации рабочего места и личной гигиене повара при механической обработке мяса. Соблюдение правил безопасного труда при работе с режущими инструментами и оборудованием 1 225 Схема и правила разделки туши свинины. Кулинарные части свинины, их использование 226 Видеоэкскурсня «Профессия мясник» 1 227 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) 1 228 Правила нареэки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса 29 Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 230 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 231 Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» 232 Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование 1 233 Птица. Механическая обработка птицы 1 234 Виды домашней и сельскохозяйственной птицы 1 234 Виды домашней и сельскохозяйственной птицы 1 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1	223	Условия и сроки хранения мясной продукции. Правила	1	
говядины, их использование. Санитарные требования к организации рабочего места и личной гигиене повара при механической обработке мяса. Соблюдение правил безопасного труда при работе с режущими инструментами и оборудованием 225 Схема и правила разделки туши свинины. Кулинарные части свинины, их использование 226 Видеоэкскурсия «Профессия мясник» 1 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) 228 Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса 229 Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 230 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание мяса 231 Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» 232 Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса 233 Птица. Механическая обработка птицы				
говядины, их использование. Санитарные требования к организации рабочего места и личной гигиене повара при механической обработке мяса. Соблюдение правил безопасного труда при работе с режущими инструментами и оборудованием 225 Схема и правила разделки туши свинины. Кулинарные части свинины, их использование 226 Видеоэкскурсия «Профессия мясник» 1 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) 228 Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса 229 Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 230 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание мяса 231 Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» 232 Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса 233 Птица. Механическая обработка птицы	$\overline{224}$	Схема и правила разделки туши говядины. Кулинарные части	1	
механической обработке мяса. Соблюдение правил безопасного труда при работе с режущими инструментами и оборудованием 225 Схема и правила разделки туши свинины. Кулинарные части свинины, их использование 226 Видеоэкскурсия «Профессия мясник» 1 227 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) 228 Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса 229 Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 230 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса 231 Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» 232 Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса 1 Пристовление маринада и маринование мяса 233 Птица. Механическая обработка птицы Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарноеупотребление 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса				
механической обработке мяса. Соблюдение правил безопасного труда при работе с режущими инструментами и оборудованием 225 Схема и правила разделки туши свинины. Кулинарные части свинины, их использование 226 Видеоэкскурсия «Профессия мясник» 1 227 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) 228 Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса 229 Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 230 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса 231 Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» 232 Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса 1 Пристовление маринада и маринование мяса 233 Птица. Механическая обработка птицы Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарноеупотребление 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса				
правил безопасного труда при работе с режущими инструментами и оборудованием 225 Схема и правила разделки туши свинины. Кулинарные части свинины, их использование 226 Видеоэкскурсия «Профессия мясник» 1 227 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) 228 Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса 229 Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 230 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса 231 Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» 232 Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса 233 Птица. Механическая обработка птицы Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарноеупотребление 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса				
225 Схема и правила разделки туши свинины. Кулинарные части свинины, их использование 1 226 Видеоэкскурсия «Профессия мясник» 1 227 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) 228 Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса 1 229 Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 230 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса 231 Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» 232 Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса 233 Птица. Механическая обработка птицы 1 234 Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарносупотребление 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1		*		
225 Схема и правила разделки туши свинины. Кулинарные части свинины, их использование 1 226 Видеоэкскурсия «Профессия мясник» 1 227 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) 2 228 Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса 1 229 Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 2 230 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Притотовление маринада и маринование мяса 2 231 Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» 1 232 Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса 1 233 Птица. Механическая обработка птицы виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарноеупотребление 1 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1				
226 Видеоэкскурсия «Профессия мясник» 1 227 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) 228 Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса 239 Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 230 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса 231 Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» 232 Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса 233 Птица. Механическая обработка птицы виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарноеупотребление 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1	225	17	1	
1 226 Видеоэкскурсия «Профессия мясник» 1 227 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) 228 Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса 229 Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 230 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса 231 Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» 232 Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса 233 Птица. Механическая обработка птицы и их кулинарноеупотребление 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1	223		1	
Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) 1	226		1	
организации рабочего места. Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) 228 Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса 229 Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 230 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса 231 Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» 232 Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса 1 Птица. Механическая обработка птицы виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарноеупотребление 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса		7 7	2	
пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) 228 Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса 229 Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 230 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса 231 Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» 232 Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса 233 Птица. Механическая обработка птицы виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарноеупотребление 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса	221		2	
цеха (разделочными досками, столами, колодой) 228 Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса 229 Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 2 230 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса 2 231 Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» 1 232 Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса 1 233 Птица. Механическая обработка птицы мяса 1 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1				
228 Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса 1 229 Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 2 230 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса 2 231 Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» 1 232 Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса 1 233 Птица. Механическая обработка птицы и их кулинарноеупотребление 1 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1		1		
229 Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 2 организации рабочего места. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса 231 Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» 232 Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса 1		пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного		
229 Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 2 230 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса 2 231 Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» 1 232 Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса 1 233 Птица. Механическая обработка птицы и их кулинарноеупотребление 1 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1	220	пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой)		
организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование 230 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса 231 Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» 232 Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса 1 Птица. Механическая обработка птицы виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарноеупотребление 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1	228	пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование	1	
Панирование 230 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса 231 Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» 232 Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса 1 Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарноеупотребление 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1		пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса		
230 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса 231 Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» 232 Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса 1 233 Птица. Механическая обработка птицы Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарноеупотребление 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1		пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и		
организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса 231 Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» 232 Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса 233 Птица. Механическая обработка птицы Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарноеупотребление 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса		пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание,		
рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса 231 Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» 232 Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса 233 Птица. Механическая обработка птицы Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарноеупотребление 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1	229	пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование	2	
231 Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» 1 232 Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса 1 233 Птица. Механическая обработка птицы Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарноеупотребление 1 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1	229	пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
«Механическая обработка мяса» 232 Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса 233 Птица. Механическая обработка птицы Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарноеупотребление 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1	229	пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации	2	
232 Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса 1 233 Птица. Механическая обработка птицы Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарноеупотребление 1 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1	229	пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса	2	
233 Птица. Механическая обработка птицы 1 Виды домашней и сельскохозяйственной птицы 1 и их кулинарноеупотребление 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1	229	пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса Проверочная работа (тестирование) по разделу:	2	
233 Птица. Механическая обработка птицы 1 Виды домашней и сельскохозяйственной птицы 1 и их кулинарноеупотребление 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1	229 230 231	пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса»	2 2 1	
Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарноеупотребление 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1	229 230 231	пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование	2 2 1	
и их кулинарноеупотребление 234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1	229 230 231 232	пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса	2 2 1 1	
234 Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы» 1 235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1	229 230 231 232	пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса Птица. Механическая обработка птицы	2 2 1 1	
235 Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса 1	229 230 231 232	пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса Птица. Механическая обработка птицы Виды домашней и сельскохозяйственной птицы	2 2 1 1	
	229 230 231 232 233	пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса Птица. Механическая обработка птицы Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарноеупотребление	2 2 1 1	
	229 230 231 232 233	пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса Птица. Механическая обработка птицы Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарноеупотребление	2 2 1 1	
	229 230 231 232 233 234	пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой) Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса» Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса Птица. Механическая обработка птицы Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарноеупотребление Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы»	2 2 1 1 1	

236	Лабораторная работа. Определение доброкачественности мяса птицы органолептическими методами	1
237	Предварительная обработка свежезамороженной птицы.	1
251	Оборудование и инвентарь, применяемые при механической	1
	обработке птицы	
238	Практическая работа. Первичная обработка птицы	2
236	прикти текий риботи. перын шай бориоотки штицы	<i>L</i>
239	Способы разрезания птицы на части. ТБ при работе с	1
	режущими инструментами	
240	Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и	2
	организации рабочего места. Нарезка мяса птицы, отбивание,	
	панирование	
241	Проверочная работа (тестирование) по разделу:	1
	«Механическая обработка птицы»	
242	Самостоятельная работа. Инструктаж по безопасности	1
	организации рабочего места. Первичная обработка птицы	
243	Соусы к мясным блюдам	1
	Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.	-
	Характеристикасоусов. Пищевая ценность.	
244	Обработка продуктов, подбор оборудования,	1
<u> </u>	инвентаря и посуды дляприготовления соусов.	1
	Требования к качеству. Инструктаж по безопасности	
	труда и организации рабочего места	
245	Соус красный основной. Технология приготовления, подбор	1
245	продуктов, обработка. Требования к качеству, кулинарное	1
246	использование, правила хранения	2
246	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2
	организации рабочего места. Приготовление соуса красного	
2.45	основного	
247	Соус белый основной. Технология приготовления, подбор	1
	продуктов, обработка, требования к качеству, кулинарное	
	использование, правилахранения	_
248	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2
	организации рабочего места. Приготовление соуса белого	
	основного	
249	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду Меню	1
	обеда. Определение калорийности блюд	
250	Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и	1
	посуды для обеда	
251	Видеоэкскурсия «Профессия официант»	1
252	Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования	1
	столовыми приборами	
253	Практическая работа. Сервировка стола к обеду	1
254	Проверочная работа (тестирование) по разделу	1
	«Приготовление обеда.Сервировка стола к обеду»	
255	Тепловая обработка рыбы	1
	Краткая характеристика оборудования, инвентаря,	
	инструментов, посуды, применяемых при тепловой	
	кулинарной обработке рыбы. Соблюдение санитарных	
	правил на производстве в рыбном цехе	
256	Технология приготовления трески отварной с морковью и	1
	лимоном. Подача готового блюда, правила и сроки хранения	
		•

257	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда	1	
	и организациирабочего места. Треска отварная с морковью		
	и лимоном. Оформление и отпуск блюда, правила и сроки		
	хранения		
258	Лабораторная работа. Определение качества	1	
	термической обработки рыбных блюд		
259	Технология приготовления рыбы припущенной.	1	
	Припущенная рыба с томатом. Оформление и отпуск блюда,		
	правила и сроки хранения		
260	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда	2	
	и организациирабочего места. Припущенная рыба с томатом.		
	Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения		
261	Технология приготовления блюд из тушеной рыбы.	1	
201	Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	-	
262	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда	2	
202	и организациирабочего места. Рыба тушеная с овощами.	2	
	Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения		
263	Технология приготовления блюд из жареной рыбы.	1	
203	Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	1	
264	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда	2	
204	и организациирабочего места. Рыба жареная. Оформление и	2	
	отпуск блюд, правила и сроки хранения		
265	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы.	1	
203	Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	1	
266	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
266	организации рабочего места. Запеченная рыба с яйцом.	2	
	Оформление и отпуск блюд,правила и сроки хранения		
267	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Тепловая	1	
207	обработка рыбы»	1	
268	Самостоятельная работа: Приготовление бесчешуйчатой	1	
208	жареной рыбы	1	
269	Тепловая обработка мяса	1	
207	Определение качества термической обработки мясных блюд.	1	
	Санитарные требования к оборудованию, приготовлению и		
	срокам хранения блюд из мяса. Соблюдение правил		
	безопасного труда и организации рабочего места		
	при тепловой обработке мяса		
270	Технология приготовления отварного мяса из говядины,	1	
270	Приготовление салата с отварной говядиной	1	
271	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	1	
2/1	организации рабочего места. Приготовление салата с отварной	1	
	говядиной		
272	Правила жарения, нарезки и подачи порционных блюд из	1	
212	мяса говядины. Правила жарения поджарки из говядины	1	
273	Правила жарения, нарезки и подачи порционных блюд из	1	
213	мяса свинины. Правила жарения поджарки из свинины	1	
274	Практическая работа. Жарения порционных блюд из	2	
214	говядины	<i></i>	
275	Технология приготовления блюд из тушеного мяса. Подача	1	
213	готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
276	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
276	организации рабочего места. Приготовление тушеной	۷	
	организации расстаето места. приготовление тушенои		

	говядины с черносливом		
277	Технология приготовления жаркого из свинины. Подача	1	
211	готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
279	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
278	организации рабочего места. Жаркое из свинины с картофелем	2	
270	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Тепловая	1	
279	проверочная работа (тестирование) по разделу. «тепловая обработка мяса»	1	
200		2	
280	Самостоятельная работа. Приготовление поджарки из	2	
201	СВИНИНЫ	1	
281	Тепловая обработка птицы	1	
	Определение качества термической обработки блюд		
	из птицы. Оборудование и инвентарь, применяемые при		
202	тепловой обработке птицы	1	
282	Технология приготовления отварного мяса птицы с овощами.	1	
202	Оформление готовых блюд и подача их к столу	2	
283	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
20.4	организации рабочего места. Отварное мясо птицы с овощами	4	
284	Технология приготовления жареного мяса птицы в сухарях.	1	
20-	Оформлениеготовых блюд и подача их к столу.		
285	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Приготовление жареного мяса		
	птицы в сухарях		
286	Технология приготовления тушеного мяса птицы с капустой.	1	
	Оформление готовых блюд и подача их к столу	_	
287	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Тушеное мясо птицы с капустой		
288	Технология приготовления запеченного мяса птицы.	1	
	Оформление готовых блюд и подача их к столу		
289	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда	1	
	и организациирабочего места. Приготовление запеченного		
	мяса птицы в кулинарном рукаве		
290	Проверочная работа (тестирование) по разделу	1	
	«Тепловая обработка птицы»		
291	Самостоятельная работа. Инструктаж по безопасности	1	
	организации рабочего места. Тушеное мясо птицы с		
	картофелем.		
292	Первые блюда	1	
	Значение первых блюд в рационе питания человека.		
	Классификация первыхблюд. Санитарные правила при		
202	приготовлении супов, и рабочего места		
293	Характеристика супов, виды супов. Виды заправочных супов	1	
294	Разновидности бульонов. Технология приготовления	1	
	используемых при приготовлении заправочных супов	-	
295	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	1	
	организации рабочего места. Варка мясного бульона.	•	
	Осветление бульона		
296	Борщи. Особенности приготовления борщей. Продукты,	1	
	входящие в борщи	•	
297	Виды борщей (флотский, украинский, из свежей капусты), их	1	
- 271	отличие. Правила доведения до вкуса. Оформление готового	•	
	супа и подача к столу. Оценка готового блюда		
298	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	1 17		27

	опромурования побомого мосто. Пруготористина болие		
	организации рабочего места. Приготовление борща		
200	украинского	1	
299	Рассольники, их характеристика. Виды рассольников	1	
200	(ленинградский, домашний, московский)	1	
300	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда	1	
	и организациирабочего места. Приготовление солянки		
	домашней. Доведение до вкуса и подача солянки		
301	Технология приготовления прозрачных супов. Подача	1	
	готовых блюд.		
	Требования к качеству готовых блюд		
302	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	1	
	организации рабочего места. Приготовление супа с клецками		
303	Проверочная работа (тестирование) по разделу «Первые	1	
	блюда»		
304	Пряности, приправы и специи	1	
	Значение приправ, пряностей и специй. Их применение в		
	кулинарии. Виды пряностей, приправ и специй. Их		
	характеристика и отличия		
305	Соусы	1	
	Соус молочный, сметанный. Технология приготовления, его		
	производные, обработка используемых продуктов, требования		
	к качеству, кулинарноеиспользование, правила хранения		
306	Холодные блюда и закуски	1	
	Рыбные гастрономические товары. Рыба под майонезом.		
	Рыба в маринаде. Рыбное ассорти. Санитарные требования,		
	уход за оборудованием		
307	Морепродукты	1	
	Разнообразие морепродуктов: кальмары, креветки, морская		
	капуста. Первичная обработка морепродуктов. Санитарные		
	требования к качеству и		
	хранению морепродуктов. Технология приготовления блюд из		
	морепродуктов. Подача готовых блюд.		
	Требования к качеству готовых блюд		
308	Изделия из теста	1	
	Ассортимент хлебо-булочных, кулинарных и кондитерских		
	изделий. Виды теста. Разрыхлители. Качество муки и		
	дрожжей. Оборудование, посуда и инвентарь для		
	замешивания теста		
309	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Приготовление блинов с медом.		
	Подача блюда к столу		
310	Кухня разных народов мира	1	
	Особенности приготовления национальных блюд (калмыцкой,		
	русской, кавказской, казахской)		
311	Полуфабрикаты.	1	
	Технология приготовления полуфабрикатов		
312	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	1	
	Меню сладкого стола. Разнообразие блюд. Определение		
	калорийностиблюд		
313	Итоговое проверочное тестирование по всем разделам	1	

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

11 класс (363ч)

1 Вводное занятие 1 2 Физиология питания 2 3 Санитария и гигиена 10 4 Бытовые электроприборы 10 5 Первичная обработка овощей 20 6 Нарезка овощей 15 7 Приготовление блюд из свежих и отварных овощей 30 8 Бутерброды и горячие напитки 25 9 Блюда из яиц 9 10 Блюда из круп, макаронных изделий 11 11 Приготовление завтрака 11 12 Блюда из молока и кисло-молочных продуктов 20 13 Гарниры 40 14 Холодные сладкие блюда 24 15 Рыба. Механическая обработка рыбы 19 16 Мясо. Механическая обработка мяса 18 17 Птица. Механическая обработка 12 18 Соусы к мясным блюдам 8 19 Приготовление обеда 13 20 Первые блюда 13 21 <th>№ п/п</th> <th>Наименование раздела</th> <th>Количество часов</th>	№ п/п	Наименование раздела	Количество часов
3 Санитария и гигиена 10 4 Бытовые электроприборы 10 5 Первичная обработка овощей 20 6 Нарезка овощей 15 7 Приготовление блюд из свежих и отварных овощей 30 8 Бугерброды и горячие напитки 25 9 Блюда из якуп, макаронных изделий 11 11 Приготовление завтрака 11 12 Блюда из молока и кисло-молочных продуктов 20 13 Гарниры 40 14 Холодные сладкие блюда 24 15 Рыба. Механическая обработка рыбы 19 16 Мясо. Механическая обработка мяса 18 17 Птица. Механическая обработка итипы 12 18 Соусы к мясным блюдам 8 19 Приготовление обеда 54 20 Первые блюда 13 21 Пряности, приправа, специи 1 22 Соусы 1 23 Холодные блюда, закуски 1 24 <td>1</td> <td>Вводное занятие</td> <td>1</td>	1	Вводное занятие	1
4 Бытовые электроприборы 10 5 Первичная обработка овощей 20 6 Нарезка овощей 15 7 Приготовление блюд из свежих и отварных овощей 30 8 Бутерброды и горячие напитки 25 9 Блюда из яиц 9 10 Блюда из круп, макаронных изделий 11 11 Приготовление завтрака 11 12 Блюда из молока и кисло-молочных продуктов 20 13 Гарниры 40 14 Холодные сладкие блюда 24 15 Рыба. Механическая обработка рыбы 19 16 Мясо. Механическая обработка мяса 18 17 Птица. Механическая обработка птицы 12 18 Соусы к мясным блюдам 8 19 Приготовление обеда 54 20 Первые блюда 13 21 Пряности, приправа, специи 1 22 Соусы 1 23 Холодные блюда, закуски 1 24	2	Физиология питания	2
5 Первичная обработка овощей 20 6 Нарезка овощей 15 7 Приготовление блюд из свежих и отварных овощей 30 8 Бутерброды и горячие напитки 25 9 Блюда из круп, макаронных изделий 11 11 Приготовление завтрака 11 12 Блюда из молока и кисло-молочных продуктов 20 13 Гарниры 40 14 Холодные сладкие блюда 24 15 Рыба. Механическая обработка рыбы 19 16 Мясо. Механическая обработка мяса 18 17 Птица. Механическая обработка мяса 12 17 Птица. Механическая обработка 12 18 Соусы к мясным блюдам 8 19 Приготовление обеда 54 20 Первые блюда 13 21 Пряности, приправа, специи 1 22 Соусы 1 23 Холодные блюда, закуски 1 24 Морепродукты 1 25 <td>3</td> <td>Санитария и гигиена</td> <td>10</td>	3	Санитария и гигиена	10
6 Нарезка овощей 15 7 Приготовление блюд из свежих и отварных овощей 30 8 Бутерброды и горячие напитки 25 9 Блюда из яиц 9 10 Блюда из круп, макаронных изделий 11 11 Приготовление завтрака 11 12 Блюда из молока и кисло-молочных продуктов 20 13 Гарниры 40 14 Холодные сладкие блюда 24 15 Рыба. Механическая обработка рыбы 19 16 Мясо. Механическая обработка мяса 18 17 Птица. Механическая обработка мяса 12 18 Соусы к мясным блюдам 8 19 Приготовление обеда 54 20 Первые блюда 13 21 Пряности, приправа, специи 1 22 Соусы 1 23 Холодные блюда, закуски 1 24 Морепродукты 1 25 Изделия из теста 3 26 Кухня народов мира 1 27 Полуфабрикаты 1	4	Бытовые электроприборы	10
7 Приготовление блюд из свежих и отварных овощей 8 Бутерброды и горячие напитки 25 9 Блюда из яиц 9 10 Блюда из круп, макаронных изделий 11 11 Приготовление завтрака 11 12 Блюда из молока и кисло-молочных продуктов 20 13 Гарниры 40 14 Холодные сладкие блюда 24 15 Рыба. Механическая обработка рыбы 19 16 Мясо. Механическая обработка мяса 18 17 Птица. Механическая обработка и 12 птицы 18 Соусы к мясным блюдам 8 19 Приготовление обеда 54 20 Первые блюда 13 21 Пряности, приправа, специи 1 22 Соусы 1 23 Холодные блюда, закуски 1 24 Морепродукты 1 25 Изделия из теста 3 26 Кухня народов мира 1 10 Пряздничный стол. Сервировка 1	5	Первичная обработка овощей	20
отварных овощей 8 Бутерброды и горячие напитки 9 Блюда из яиц 9 ПО Блюда из круп, макаронных изделий 11 Приготовление завтрака 11 Приготовление завтрака 11 Блюда из молока и кисло-молочных продуктов 13 Гарниры 40 ЧО 14 Холодные сладкие блюда 15 Рыба. Механическая обработка рыбы 16 Мясо. Механическая обработка мяса 17 Птица. Механическая обработка и 12 птицы 18 Соусы к мясным блюдам 8 Приготовление обеда 54 О Первые блюда 21 Пряности, приправа, специи 22 Соусы 23 Холодные блюда, закуски 1 Морепродукты 24 Морепродукты 25 Изделия из теста 26 Кухня народов мира 17 Пряздничный стол. Сервировка 1 Праздничный стол. Сервировка	6	Нарезка овощей	15
9 Блюда из круп, макаронных изделий 11 10 Блюда из круп, макаронных изделий 11 11 Приготовление завтрака 11 12 Блюда из молока и кисло-молочных продуктов 20 13 Гарниры 40 14 Холодные сладкие блюда 24 15 Рыба. Механическая обработка рыбы 19 16 Мясо. Механическая обработка мяса 18 17 Птица. Механическая обработка птицы 12 18 Соусы к мясным блюдам 8 19 Приготовление обеда 54 20 Первые блюда 13 21 Пряности, приправа, специи 1 22 Соусы 1 23 Холодные блюда, закуски 1 24 Морепродукты 1 25 Изделия из теста 3 26 Кухня народов мира 1 27 Полуфабрикаты 1 28 Праздничный стол. Сервировка 1	7	-	30
10 Блюда из круп, макаронных изделий 11 11 Приготовление завтрака 11 12 Блюда из молока и кисло-молочных продуктов 20 13 Гарниры 40 14 Холодные сладкие блюда 24 15 Рыба. Механическая обработка рыбы 19 16 Мясо. Механическая обработка мяса 18 17 Птица. Механическая обработка птицы 12 18 Соусы к мясным блюдам 8 19 Приготовление обеда 54 20 Первые блюда 13 21 Пряности, приправа, специи 1 22 Соусы 1 23 Холодные блюда, закуски 1 24 Морепродукты 1 25 Изделия из теста 3 26 Кухня народов мира 1 27 Полуфабрикаты 1 28 Праздничный стол. Сервировка 1	8	Бутерброды и горячие напитки	25
11 Приготовление завтрака 11 12 Блюда из молока и кисло-молочных продуктов 20 13 Гарниры 40 14 Холодные сладкие блюда 24 15 Рыба. Механическая обработка рыбы 19 16 Мясо. Механическая обработка мяса 18 17 Птица. Механическая обработка птицы 12 18 Соусы к мясным блюдам 8 19 Приготовление обеда 54 20 Первые блюда 13 21 Пряности, приправа, специи 1 22 Соусы 1 23 Холодные блюда, закуски 1 24 Морепродукты 1 25 Изделия из теста 3 26 Кухня народов мира 1 27 Полуфабрикаты 1 28 Праздничный стол. Сервировка 1	9	Блюда из яиц	9
12 Блюда из молока и кисло-молочных продуктов 13 Гарниры 40 40 14 Холодные сладкие блюда 24 15 Рыба. Механическая обработка рыбы 19 16 Мясо. Механическая обработка мяса 18 17 Птица. Механическая обработка птицы 18 Соусы к мясным блюдам 8 19 Приготовление обеда 54 20 Первые блюда 13 21 Пряности, приправа, специи 1 22 Соусы 1 23 Холодные блюда, закуски 1 24 Морепродукты 1 25 Изделия из теста 3 26 Кухня народов мира 1 10 27 Полуфабрикаты 1 28 Праздничный стол. Сервировка 1 1 10 10 10 10 10 10	10	Блюда из круп, макаронных изделий	11
Продуктов 13	11	Приготовление завтрака	11
14 Холодные сладкие блюда 24 15 Рыба. Механическая обработка рыбы 19 16 Мясо. Механическая обработка мяса 18 17 Птица. Механическая обработка птицы 12 18 Соусы к мясным блюдам 8 19 Приготовление обеда 54 20 Первые блюда 13 21 Пряности, приправа, специи 1 22 Соусы 1 23 Холодные блюда, закуски 1 24 Морепродукты 1 25 Изделия из теста 3 26 Кухня народов мира 1 27 Полуфабрикаты 1 28 Праздничный стол. Сервировка 1	12		20
15 Рыба. Механическая обработка рыбы 19 16 Мясо. Механическая обработка мяса 18 17 Птица. Механическая обработка птицы 12 18 Соусы к мясным блюдам 8 19 Приготовление обеда 54 20 Первые блюда 13 21 Пряности, приправа, специи 1 22 Соусы 1 23 Холодные блюда, закуски 1 24 Морепродукты 1 25 Изделия из теста 3 26 Кухня народов мира 1 27 Полуфабрикаты 1 28 Праздничный стол. Сервировка 1	13	Гарниры	40
16 Мясо. Механическая обработка мяса 18 17 Птица. Механическая обработка птицы 12 18 Соусы к мясным блюдам 8 19 Приготовление обеда 54 20 Первые блюда 13 21 Пряности, приправа, специи 1 22 Соусы 1 23 Холодные блюда, закуски 1 24 Морепродукты 1 25 Изделия из теста 3 26 Кухня народов мира 1 27 Полуфабрикаты 1 28 Праздничный стол. Сервировка 1	14	Холодные сладкие блюда	24
17 Птица. Механическая обработка птицы 12 18 Соусы к мясным блюдам 8 19 Приготовление обеда 54 20 Первые блюда 13 21 Пряности, приправа, специи 1 22 Соусы 1 23 Холодные блюда, закуски 1 24 Морепродукты 1 25 Изделия из теста 3 26 Кухня народов мира 1 27 Полуфабрикаты 1 28 Праздничный стол. Сервировка 1	15	Рыба. Механическая обработка рыбы	19
18 Соусы к мясным блюдам 8 19 Приготовление обеда 54 20 Первые блюда 13 21 Пряности, приправа, специи 1 22 Соусы 1 23 Холодные блюда, закуски 1 24 Морепродукты 1 25 Изделия из теста 3 26 Кухня народов мира 1 27 Полуфабрикаты 1 28 Праздничный стол. Сервировка 1	16	Мясо. Механическая обработка мяса	18
19 Приготовление обеда 54 20 Первые блюда 13 21 Пряности, приправа, специи 1 22 Соусы 1 23 Холодные блюда, закуски 1 24 Морепродукты 1 25 Изделия из теста 3 26 Кухня народов мира 1 27 Полуфабрикаты 1 28 Праздничный стол. Сервировка 1	17	_	12
20 Первые блюда 13 21 Пряности, приправа, специи 1 22 Соусы 1 23 Холодные блюда, закуски 1 24 Морепродукты 1 25 Изделия из теста 3 26 Кухня народов мира 1 27 Полуфабрикаты 1 28 Праздничный стол. Сервировка 1	18	Соусы к мясным блюдам	8
21 Пряности, приправа, специи 1 22 Соусы 1 23 Холодные блюда, закуски 1 24 Морепродукты 1 25 Изделия из теста 3 26 Кухня народов мира 1 27 Полуфабрикаты 1 28 Праздничный стол. Сервировка 1	19	Приготовление обеда	54
22 Соусы 1 23 Холодные блюда, закуски 1 24 Морепродукты 1 25 Изделия из теста 3 26 Кухня народов мира 1 27 Полуфабрикаты 1 28 Праздничный стол. Сервировка 1	20	Первые блюда	13
23 Холодные блюда, закуски 1 24 Морепродукты 1 25 Изделия из теста 3 26 Кухня народов мира 1 27 Полуфабрикаты 1 28 Праздничный стол. Сервировка 1	21	Пряности, приправа, специи	1
24 Морепродукты 1 25 Изделия из теста 3 26 Кухня народов мира 1 27 Полуфабрикаты 1 28 Праздничный стол. Сервировка 1	22	Соусы	1
25 Изделия из теста 3 26 Кухня народов мира 1 27 Полуфабрикаты 1 28 Праздничный стол. Сервировка 1	23	Холодные блюда, закуски	1
26 Кухня народов мира 1 27 Полуфабрикаты 1 28 Праздничный стол. Сервировка 1	24	Морепродукты	1
27 Полуфабрикаты 1 28 Праздничный стол. Сервировка 1	25	Изделия из теста	3
28 Праздничный стол. Сервировка 1	26	Кухня народов мира	1
1 1	27	Полуфабрикаты	1
29 Итоговое тестирование по разделам 1	28	Праздничный стол. Сервировка	1
	29	Итоговое тестирование по разделам	1

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

11 класс- 363часа

П/П Вводное занятие 1 Беседа о цели, содержании и значении предмета поварское дело. Знакомство с кабинетом, правила поведения в нем. Соблюдение санитарно-титиенических требований на занятиях 1 1 1 1 1 1 1 1 1	№	Программная тема	Всего	Дата
Вводное занятие Беседа о цели, содержании и значении предмета поварское дело. Знакомство с кабинетом, правила поведения в нем. Соблюдение правил техники безопасности в кабинете. Соблюдение сапитарно-титиситических требований па занятиях 1 Понятие о процессе пищеварения. Биологическое значение пищи и ехимический состав. Белки, жиры, углеводы 3 Обмен веществ. Калорийность пищи. Факторы, влияющие на обменвеществ. Калорийность пищи. Факторы, влияющие на обменвеществ. Сапитария и гитиена. Сапитария требования к помещению кухпи и столовой, к посуде икухонному инвентарю. Уход за кухонной утварью 1 Практическая работа. Проведение санитарногитиченических мероприятийв помещении кабинета кулинарии 1 Соблюдение санитарных правил и личной гитиены при кулинарии 1 обработке продуктов для сохращения их качества и предупреждениялищевых отравлений. Первая помощь при пищевых отравлениях 1 1 1 1 1 1 1 1 1	Π/Π		часов	
1 Вводнос занятие Беседа о цели, содержащии и значении предмета поварское дело. Знакомство с кабинетом, правила поведения в нем. Соблюдение правил техники безопасности в кабинете. Соблюдение правил техники безопасности в кабинете. Соблюдение сапитарно-тигиенических требований на занятиях 2 Физиология питания. Понятие о процессе пищеварения. Биологическое значение пищи и еехимический состав. Белки, жиры, углеводы 3 Обмен веществ. Калорийность пищи. Факторы, влияющие на обменвеществ 4 Санитария и гитиена. Санитария и гитиена. Санитария и гитиена. Санитария и гитиена. Практическия мероприятий помещению кухни и столовой, к посуде икухопному инвентарю. Уход за кухопной утварью 5 Практическия мероприятий помещении кабинета кулинарии 6 Соблюдение санитарных правил и личной гитиены при кулинарию обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждениятиищевых отравлений. Первая помощь при пищевых отравлениях 7 Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды 8 Экскурсия в мосчный исх предприятия общественного питания 9 Практическая работа. Определение набора безопасных для здоровьямоющих средств для посуды и кабинета. Мытье посуды 10 Соблюдение технологии приготовления пищи. Санитарное значение кулинарной обработки продуктов. 11 Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жилкостями 12 Практическая работа. 13 Бытовые электроприборы Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи 14 Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильника. Товарное соседство Общие сведения о видах, принципе действия и правилах				_
Беседа о цели, содержании и значении предмета поварское дело. Знакомство с кабинетом, правила поведения в нем. Соблюдение правил техники безопасности в кабинете. Соблюдение санитарно-гигиенических требований на занятиях 2	1	Вропное запатие	1	
дело. Знакомство с кабинетом, правила поведения в нем. Соблюдение правил техпики безопасности в кабинете. Соблюдение санитарно-гигиенических требований на занятиях 2	1		1	
Соблюдение правил техники безопасности в кабинете. Соблюдение санитарно-тигиенических требований на занятиях 2 Физиология питания. Понятие о процессе пищеварения. Биологическое значение пищи и еехимический состав. Белки, жиры, утлеводы 3 Обмен веществ. Калорийность пищи. Факторы, влияющие на обменвеществ 4 Санитария и гигиена. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде икухонному инвентарю. Уход за кухонной утварью 5 Практическая работа. Проведение сапитарнотигиенических мероприятийв помещении кабинета кулинарии 6 Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждениялищевых отравления. Первая помощь при пищевых отравлениях 7 Правила матъя посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытъя посуды 8 Экскурсия в моечный цех предприятия общественного питания 9 Практическая работа. Определение набора безопасных для здоровьямоющих средств для посуды и кабинета. Мытье посуды 10 Соблюдение технологии приготовления пищи. Санитарное значение кулинарной обработки пролуктов. 11 Безопасные приемы работы с кухоппым оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями 12 Практическая работа. 13 Бытовые электроприборы Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, покрания продуктов в холодильника, пикроволновой печи 14 Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильника, покрание действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, пикроволновой печи 14 Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильника, пикроволновой печи 15 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах				
1				
Понятие о процессе пищеварения. Биологическое значение пящи и есхимический состав. Белки, жиры, утлемоды Обмен веществ. Калорийность пищи. Факторы, влияющие на обменвеществ Санитария и гитиена. Посуде икухонному инвентарю. Уход за кухонной утварью Практическая работа. Проведение санитарно-гитиениениеских мероприятийв помещении кабинета кулинарий Облюдение санитарных правил и личной гитиены при кулинарий обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждениялищевых отравлений. Первая помощь при пищевых отравлениях Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды Вокскурсия в моечный цех предприятия общественного питания Практическая работа. Определение набора безопасных для здоровьямоющих средств для посуды и кабинета. Мытье посуды Практическая работа. Определения пищи. Санитарное значение кулинарной обработки продуктов. Практическая работа с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями Практическая работа с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями Практическая работа. Оказание первой помощи при ожогах и порезах Бытовые электроприборы Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов па кухие: бытового холодильнике. Товарное соседство Общие сведения о видах, принципе действия и правилах Товарное соседство Общие селедения о видах, принципе действия и правилах		Соблюдение санитарно-гигиенических требований на занятиях		
Пищи и еехимический состав. Белки, жиры, углеводы Обмен веществ. Калорийность пищи. Факторы, влияющие на обменвеществ 1	2	Физиология питания.	1	
3 Обмен веществ. Калорийность пищи. Факторы, влияющие на обменвеществ 1 4 Санитария и гигиена. 				
На обменвеществ 1 1 1 1 1 1 1 1 1				
4 Санитария и гигиена. 1 Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде икухонному инвентарю. Уход за кухонной утварью 1 5 Практическая работа. Проведение санитарноги гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии 1 6 Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждениялищевых отравлений. Первая помощь при пищевых отравлениях 1 7 Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных мащинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды 1 8 Экскурсия в моечный цех предприятия общественного питания 2 9 Практическая работа. Определение набора безопасных для здоровьямоющих средств для посуды и кабинета. Мытье посуды 2 10 Соблюдение технологии приготовления пищи. Санитарное значение кулинарной обработки продуктов. 1 11 Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колюцими и режущими инструментами, горячими жидкостями 1 12 Практическая работа. 1 13 Бытовые электроприборы 1 14 Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильнике. 2 14 Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильнике. 2	3		1	
Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде икухонному инвентарю. Уход за кухонной утварью Практическая работа. Проведение санитарнотитиенических мероприятийв помещении кабинета кулинарии Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупрежденияпищевых отравлений. Первая помощь при пищевых отравлениях Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды Зкекурсия в моечный цех предприятия общественного питания Практическая работа. Определение набора безопасных для здоровьямоющих средств для посуды и кабинета. Мытье посуды Соблюдение технологии приготовления пищи. Санитарное значение кулинарной обработки продуктов. Практическая работа с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями Практическая работа. Оказание первой помощи при ожогах и порезах Вытовые электроприборы Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильника, микроволновой печи Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильника, микроволновой печи				
5 Практическая работа. Проведение санитарно- гитиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии 1 6 Соблюдение санитарных правил и личной гитиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупрежденияпищевых отравлений. Первая помощь при пищевых отравлениях 1 7 Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды 1 8 Экскурсия в моечный цех предприятия общественного питания 1 9 Практическая работа. Определение набора безопасных для здоровьямоющих средств для посуды и кабинета. Мытье посуды 2 10 Соблюдение технологии приготовления пищи. Санитарное значение кулинарной обработки продуктов. 1 11 Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями 1 12 Практическая работа. Оказание первой помощи при ожогах и порезах 1 13 Бытовые электроприборы Обще сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, Товарное соседство 1 15 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1	4		1	
Практическая работа. Проведение сапитарногитиенических мероприятийв помещении кабинета кулинарии Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Первая помощь при пищевых отравлениях Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных мащинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды Зкскурсия в моечный цех предприятия общественного питания Практическая работа. Определение набора безопасных для здоровьямоющих средств для посуды и кабинета. Мытье посуды Соблюдение технологии приготовления пищи. Санитарное значение кулинарной обработки продуктов. Везопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями Практическая работа. Оказание первой помощи при ожогах и порезах Практическая работа. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи Практическая работа. Правила размещения продуктов в 2 холодильнике. Товарное соседство Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1				
Гигиенических мероприятийв помещении кабинета кулинарии Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупрежденияпищевых отравлений. Первая помощь при пищевых отравлениях Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды В Экскурсия в моечный цех предприятия общественного питания Р Практическая работа. Определение набора безопасных для здоровьямоющих средств для посуды и кабинета. Мытье посуды Соблюдение технологии приготовления пищи. Санитарное значение кулинарной обработки продуктов. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями Практическая работа. Оказание первой помощи при ожогах и порезах Бытовые электроприборы Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильнике. Товарное соседство Общие сведения о видах, принципе действия и правилах	5	The state of the s	1	
кулинарии Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупрежденияпищевых отравлений. Первая помощь при пищевых отравлениях Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды Коскурсия в моечный цех предприятия общественного питания Практическая работа. Определение набора безопасных для здоровьямоющих средств для посуды и кабинета. Мытье посуды Соблюдение технологии приготовления пищи. Санитарное значение кулинарной обработки продуктов. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями Практическая работа. Оказание первой помощи при ожогах и порезах Бытовые электроприборы Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильнике. Товарное соседство Общие сведения о видах, принципе действия и правилах	3		1	
6 Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупрежденияпищевых отравлений. Первая помощь при пищевых отравлениях 1 7 Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды 1 8 Экскурсия в моечный цех предприятия общественного питания 2 9 Практическая работа. Определение набора безопасных для здоровьямоющих средств для посуды и кабинета. Мытье посуды 2 10 Соблюдение технологии приготовления пищи. Санитарное значение кулинарной обработки продуктов. 1 11 Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями 1 12 Практическая работа. Оказание первой помощи при ожогах и порезах 1 13 Бытовые электроприборы Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи 1 14 Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильнике. Товарное соседство 2 15 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1		<u> </u>		
обработке продуктов для сохранения их качества и предупрежденияпищевых отравлений. Первая помощь при пищевых отравлениях 7 Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды 8 Экскурсия в моечный цех предприятия общественного питания 9 Практическая работа. Определение набора безопасных для здоровьямоющих средств для посуды и кабинета. Мытье посуды 10 Соблюдение технологии приготовления пищи. Санитарное значение кулинарной обработки продуктов. 11 Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями 12 Практическая работа. Оказание первой помощи при ожогах и порезах 13 Бытовые электроприборы Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи 14 Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильнике. Товарное соседство 15 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах	6		1	
предупрежденияпищевых отравлений. Первая помощь при пищевых отравлениях 7 Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных мащинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды 8 Экскурсия в моечный цех предприятия общественного питания 9 Практическая работа. Определение набора безопасных для здоровьямоющих средств для посуды и кабинета. Мытье посуды 10 Соблюдение технологии приготовления пищи. Санитарное значение кулинарной обработки продуктов. 11 Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями 12 Практическая работа. Оказание первой помощи при ожогах и порезах 13 Бытовые электроприборы Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи 14 Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильнике. Товарное соседство 15 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах		• •		
Пищевых отравлениях 1 7 Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды 1 8 Экскурсия в моечный цех предприятия общественного питания 2 9 Практическая работа. Определение набора безопасных для здоровьямоющих средств для посуды и кабинета. Мытье посуды 2 10 Соблюдение технологии приготовления пищи. Санитарное значение кулинарной обработки продуктов. 1 11 Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями 1 12 Практическая работа. Оказание первой помощи при ожогах и порезах 1 13 Бытовые электроприборы Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи 1 14 Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильнике. Товарное соседство 2 15 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1				
7 Правила мытъя посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытъя посуды 1 8 Экскурсия в моечный цех предприятия общественного питания 1 9 Практическая работа. Определение набора безопасных для здоровьямоющих средств для посуды и кабинета. Мытье посуды 2 10 Соблюдение технологии приготовления пищи. Санитарное значение кулинарной обработки продуктов. 1 11 Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями 1 12 Практическая работа. Оказание первой помощи при ожогах и порезах 1 13 Бытовые электроприборы Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи 1 14 Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильнике. Товарное соседство 2 15 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1				
посудомоечных машинах.Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды 8	7	•	1	
Дезинфицирующих средств для мытья посуды 8 Экскурсия в моечный цех предприятия общественного питания 9 Практическая работа. Определение набора безопасных для здоровьямоющих средств для посуды и кабинета. Мытье посуды 10 Соблюдение технологии приготовления пищи. Санитарное значение кулинарной обработки продуктов. 1 Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями 12 Практическая работа. Оказание первой помощи при ожогах и порезах 1 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи 14 Практическая работа. Правила размещения продуктов в 2 колодильнике. Товарное соседство 15 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1 1	/		1	
8 Экскурсия в моечный цех предприятия общественного питания 1 9 Практическая работа. Определение набора безопасных для здоровьямоющих средств для посуды и кабинета. Мытье посуды 2 10 Соблюдение технологии приготовления пищи. Санитарное значение кулинарной обработки продуктов. 1 11 Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями 1 12 Практическая работа. Оказание первой помощи при ожогах и порезах 1 13 Бытовые электроприборы Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи 1 14 Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильнике. Товарное соседство 2 15 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1		<u> </u>		
питания 9 Практическая работа. Определение набора безопасных для здоровьямоющих средств для посуды и кабинета. Мытье посуды 10 Соблюдение технологии приготовления пищи. Санитарное значение кулинарной обработки продуктов. 11 Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями 12 Практическая работа. Оказание первой помощи при ожогах и порезах 13 Бытовые электроприборы Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи 14 Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильнике. Товарное соседство 15 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах	8		1	
для здоровьямоющих средств для посуды и кабинета. Мытье посуды 10 Соблюдение технологии приготовления пищи. Санитарное значение кулинарной обработки продуктов. 11 Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями 12 Практическая работа. Оказание первой помощи при ожогах и порезах 13 Бытовые электроприборы Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи 14 Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильнике. Товарное соседство 15 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах			1	
посуды 10 Соблюдение технологии приготовления пищи. Санитарное значение кулинарной обработки продуктов. 1 11 Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями 1 12 Практическая работа. Оказание первой помощи при ожогах и порезах 1 13 Бытовые электроприборы Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи 1 14 Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильнике. Товарное соседство 2 15 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1	9	Практическая работа. Определение набора безопасных	2	
10 Соблюдение технологии приготовления пищи. Санитарное значение кулинарной обработки продуктов. 1 11 Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями 1 12 Практическая работа. Оказание первой помощи при ожогах и порезах 1 13 Бытовые электроприборы Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи 1 14 Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильнике. Товарное соседство 2 15 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1		для здоровьямоющих средств для посуды и кабинета. Мытье		
значение кулинарной обработки продуктов. 11 Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями 12 Практическая работа. Оказание первой помощи при ожогах и порезах 13 Бытовые электроприборы Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи 14 Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильнике. Товарное соседство 15 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1				
11 Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями 1 12 Практическая работа. Оказание первой помощи при ожогах и порезах 1 13 Бытовые электроприборы Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи 1 14 Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильнике. Товарное соседство 2 15 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1	10		1	
колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями 12 Практическая работа. Оказание первой помощи при ожогах и порезах 13 Бытовые электроприборы Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи 14 Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильнике. Товарное соседство 15 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1	1 1		1	
жидкостями 1 Практическая работа. 1 Оказание первой помощи при ожогах и порезах 1 Бытовые электроприборы 1 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи 14 Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильнике. 2 Товарное соседство 5 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1	11		1	
12 Практическая работа. Оказание первой помощи при ожогах и порезах 1 13 Бытовые электроприборы Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи 1 14 Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильнике. Товарное соседство 2 15 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1				
Оказание первой помощи при ожогах и порезах 13 Бытовые электроприборы Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи 14 Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильнике. Товарное соседство 15 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1	12		1	
13 Бытовые электроприборы Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи 14 Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильнике. Товарное соседство 15 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1	12		1	
эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи 14 Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильнике. Товарное соседство 15 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1	13	Бытовые электроприборы	1	
холодильника, микроволновой печи 14 Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильнике. Товарное соседство 15 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1				
14 Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильнике. 2 Товарное соседство 15 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1				
холодильнике. Товарное соседство Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1	1.4			
Товарное соседство 15 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1	14		2	
15 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах 1				
	15		1	
ребратации разричения при разричения при		эксплуатации	1	

	бытовых электроприборов на кухне: электроплиты, электрочайника		
16	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах	1	
10	эксплуатации	1	
	бытовых электроприборов на кухне: миксера, посудомоечной		
	машины		
17	Экскурсия в школьную столовую для знакомства с	1	
	промышленными		
10	электроприборами	2	
18	Практическая работа. Изучение безопасных приемов работы с бытовымиэлектроприборами.	2	
	раооты с оытовымиэлсктроприоорами. Составление буклета «Бытовые кухонные		
	электроприборы»		
19	Проверочная работа (тестирование) по разделам:	2	
	«Физиология питания, Санитария и гигиена, Бытовые		
	электроприборы»		
20	Первичная обработка овощей	1	
	Значение овощей в питании человека. Содержание в овощах		
21	минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов	1	
21	Классификация овощей	1	
22	Правила сохранения витаминов в процессе хранения и	1	
	кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах.		
	Влияние ее на качество исохранность продуктов	_	
23	Экскурсия в овощной цех школьной столовой	1	
24	Лабораторная работа. Определение доброкачественности	2	
	овощей по внешнему виду, используя показатели качества		
25	Свежемороженые овощи. Условия и сроки их	2	
26	хранения, способы кулинарного использования	1	
26	Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Видеофильм «Определение количества нитратов в овощах с	1	
	помощью тестера»		
27	Лабораторная работа. Способы удаления лишних	2	
	нитратов из овощей (мытье, замачивание, обрезание кожуры,		
	плодоножки)		
28	Назначение, правила и санитарные условия механической	1	
	кулинарной обработки овощей. Правила кулинарной		
	обработки, обеспечивающиесохранение цвета овощей и		
29	витаминов Последовательность и правила первичной обработки овощей	1	
29	(перебирание, мытье, очистка, зачистка, доочистка). ТБ при	1	
	работе с режущими инструментами и оборудованием		
30	Практическая работа.	1	
	Инструктаж по ТБ. Обработка корнеплодов		
	(свеклы, моркови, сельдерея)		
31	Практическая работа.	1	
	Инструктаж по ТБ. Обработка картофеля		
22	Картофелечистка	1	
32	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Обработка капусты	1	
33	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Обработка	1	
	репчатого лука. Обработка зелени, зеленого лука	1	
	, , ,	ı	

34	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Обработка	1	
25	болгарского перца, баклажанов	1	
35	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Обработка тыквы, кабачков, патиссонов	1	
26	Проверочная работа (тестирование) по разделу:	1	
36	«Первичная обработка овощей»	1	
37	Нарезка овощей	1	
31	Санитарно-гигиенические требования, маркировка инвентаря	1	
	при работе с овощами. Инструменты и приспособления для		
	нарезки. ТБ при работе с режущими инструментами и		
	оборудованием		
38	Правила и формы нарезки овощей. Значение форм	1	
30	нарезки овощей. Простые формы нарезки овощей.	1	
	Использование простых форм нарезки		
	овощей		
39	Практическая работа. ТБ при работе с режущими	2	
	инструментами и оборудованием.		
	Нарезка моркови, свеклы простыми формами для		
	приготовления первых блюд, овощных блюд, салатов и		
	винегретов		
40	Практическая работа. ТБ при работе с режущими	1	
	инструментами иоборудованием. Нарезка огурца,		
	картофеля простымиформами для		
	приготовления первых блюд, овощных блюд, салатов и		
	винегретов		
41	Сложные формы нарезки овощей. Использование сложных	2	
	форм нарезкиовощей. Видеофильм «Украшения из овощей		
40	для оформления праздничных блюд»	2	
42	Практическая работа. ТБ при работе с режущими	2	
	инструментами иоборудованием. Нарезка моркови		
12	сложными формами для овощного маринада Упражнения. ТБ при работе с режущими	1	
43	Упражнения. ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием. Шинкование капусты	1	
	разными способами		
44	Упражнения. ТБ при работе с режущими	1	
44	инструментами и оборудованием. Нарезка лука разными	1	
	способами		
45	Технология украшений из овощей и оформление готовых	1	
	блюд. Варианты оформлений.	•	
46	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Нарезка	2	
	овощей»		
47	Самостоятельная работа. ТБ при работе с режущими	2	
	инструментами и оборудованием. Очистка и нарезка		
	картофеля, капусты, моркови, лука		
48	Приготовление блюд из свежих, припущенных и отварных	1	
	овощей		
	Разнообразие овощных блюд в зависимости от тепловой		
	обработки. Использование салатов в качеств самостоятельных		
40	блюд	4	
49	Технология приготовления салата из сырых овощей.	1	
	Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав		
	салатов, зеленью		

50	Практическая работа. Салат овощной с редькой. Украшение блюда. Дегустация блюд. Оценка качества	1	
<i>5</i> 1	Практическая работа. Салат овощной с капустой.	2	
51	Украшение блюда. Дегустация блюд. Оценка качества	2	
52	Знакомство с видами тепловой обработки продуктов (варка,	2	
32	припускание, бланширование, жарение, пассерование,	2	
	тушение, запекание)		
53	Преимущества, недостатки различных способов тепловой	1	
33	обработки овощей. способов тепловой	1	
	обработки обощей. Условия варки овощей для салатов,		
	способствующие сохранению.		
	Условия варки овощей для салатов, способствующие		
	сохранению питательных веществ и витаминов.		
54	Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	1	
34	Органолептическая оценка готового блюда	1	
55	Технология приготовления салатов и винегретов из отварных	1	
	овощей	1	
56	Практическая работа. Винегрет овощной. Украшение	2	
50	блюда. Дегустация блюд. Оценка качества	2	
57	Практическая работа. Салат из свеклы и картофеля.	2	
51	Украшение блюда. Дегустация блюд. Оценка качества	_	
58	Технология приготовления блюд их припущенных овощей.	1	
30	Оформлениеготовых блюд и подача их к столу	1	
59	Практическая работа. Приготовление капусты белокочанной	2	
60	Приготовление блюд из жареных, тушеных и запеченных	2	
	овощей Способы жарения овощей и правила жарения		
	овощей основным способом.Правила жарения овощей во		
	фритюре. Пищевая ценность жареных блюд, калорийность		
61	Технология приготовления блюд их жареных овощей.	2	
	Оформление готовых блюд и подача их к столу		
62	Практическая работа. Приготовление жареных кабачков	2	
-62	в сухарях (баклажанов)	1	
63	Виды тушеных блюд, правила тушения, доведение до	1	
<i>C</i> 1	вкуса. Подача тушеных блюд	1	
64	Технология приготовления рагу из овощей	1	
65	Практическая работа. Рагу из овощей	2	
66	Значение в питании запеченных блюд и овощей.	1	
	Приготовление, оформление и подача запеченных блюд		
67	Технология приготовления блюд их запеченных овощей	1	
68	Проверочная работа (тестирование) по разделу:	1	
	«Приготовление блюд из свежих и вареных овощей»		
67	Бутерброды и горячие напитки	2	
	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов.		
	Значение хлеба впитании человека		
68	Видеоэкскурсия. Профессия пекарь	1	
69	Виды бутербродов	1	
70	Технология приготовления бутербродов	2	
71	Способы нарезки продуктов для бутербродов.	2	
	Инструменты и приспособления для нарезания продуктов.		

	Соблюдение правил безопасноготруда при работе с ножом		
72	Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и	2	
'-	сроки их хранения. Подача бутербродов.	_	
73	Практическая работа. Приготовление и оформление бутербродов со сливочным маслом и огурцом	2	
74	Практическая работа. Канапе с помидорами и огурцами	2	
75	Практическая работа. Приготовление и оформление горячих бутербродов с сыром	2	
76	Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад)	1	
77	Видеоэкскурсия «Чайная фабрика»	1	
78	Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технологиязаваривания, подача чая. Соблюдение правил безопасного труда при работе с горячей жидкостью	1	
79	Практическая работа. Заваривание зеленого и черного чая. Дегустация. Оценка качества	1	
80	Сорта и виды кофе. Кофейный напиток. Устройства для размола зёрен кофе	1	
81	Видеоэкскурсия Профессия бариста	1	
83	Технология приготовления кофейного напитка, подача Соблюдение правил безопасного труда при работе с горячей жидкостью	1	
84	Практическая работа. Приготовление кофейного напитка. Дегустация. Оценка качества	1	
85	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Бутерброды и горячие напитки»	1	
86	Блюда из яиц Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Мерыпредосторожности при работе с яйцами	1	
87	Видеоэкскурсия на птицефабрику	1	
88	Практическая работа. Способы определения свежести яиц. Способыхранения яиц	1	
89	Технология варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц	1	
90	Практическая работа. Яйца вареные вкрутую. Дегустация блюда. Оценка качества	1	
91	Технология приготовления жареных яиц: приготовление яичницы- глазуньи, омлета натурального. Приспособления для взбивания. Подачаготовых блюд	1	
92	Практическая работа. Приготовление яичницы-глазуньи. Дегустация блюда. Оценка качества	1	
93	Практическая работа. Омлет. Дегустация блюда. Оценка качества	1	
94	Проверочная работа (тестирование) по разделу Блюда из яиц	1	
95	Блюда из круп и макаронных изделий Виды макаронных изделий, применяемых в питании человека	1	
96	Технология приготовления отварных макаронных изделий с маслом	1	

^ =	П	4	
97	Практическая работа. Приготовление отварных макаронных изделий с маслом, оформление готового блюда	1	
98	Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка	1	
70	продуктов кприготовлению блюд. Посуда для приготовления	1	
	блюд. Соотношение крупы и жидкости при варке каш		
	различной консистенции		
99	Технология приготовления крупяных рассыпчатых каш.	1	
	Требования к качеству каши		
100	Практическая работа.	1	
	Приготовление гречневой каши с		
101	Дегустация блюд. Оценка качества	1	
101	Технология приготовления вязкой каши. Требования к качеству каши	1	
102	Практическая работа. Приготовление пшенной каши.	1	
102	Дегустация блюд. Оценка качества	1	
103	Технология приготовления овсяной каши. Требования к	1	
103	качеству каши	1	
104	Практическая работа. Приготовление овсяной каши.	1	
	Дегустация блюд. Оценка качества		
105	Проверочная работа (тестирование) по разделу «Блюда	1	
	из круп и макаронных изделий»		
106	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	1	
	Меню завтрака. Порядок составления меню. Понятие о		
105	калорийностипродуктов	4	
107	Практическая работа. Разработка меню завтрака.	1	
100	Разнообразие меню	1	
108	Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки	1	
109	Особенности сервировки стола к завтраку. Набор	1	
110	столового белья, приборов и посуды для завтрака		
110	Способы складывания салфеток разными способами	1	
111	Упражнение в сервировке стола к завтраку.	1	
	Складывании салфеток разными способами		
112	Правила этикета. Правила поведения за столом и	1	
	пользования столовыми приборами		
113	Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей	1	
114	Практическая работа. Приготовление завтрака с овощами	2	
115	Проверочная работа (тестирование) по разделу «	1	
	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»		
116	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1	
	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании		
	человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные		
117	продукты.	1	
117	Видеоэкскурсия на молокозавод	1	
118	Виды кисломолочных продуктов. Молочные консервы. Сыр	1	
119	Видеоэкскурсия «Профессия сыродел»	1	
120	Методы определения качества молока и молочных	1	
	продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и	_	
	кисломолочных продуктов		
121	Лабораторная работа. Определения качества молока и	1	

122 Молочные супы. Технология приготовления молочного рисового супа. Требования к качеству. Подача готового блюда. ТБ при работе с горячимижидкостями 123 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление молочного рисового супа 1 технология приготовления молочного супа с вермишелыо. Подача готового блюда. ТБ при работе с горячими жидкостями 125 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление молочного супа с вермишелью 1 молочного супа с вермишелью 1 молочные капии. Технология приготовления пшенной молочной капии. Технология приготовления пшенной молочной капии. Требования к качеству. Подача готового блюда 1 молочной капии. Требования к качеству. Подача готового блюда 1 молочной капии. Требования к качеству. Подача готового блюда 1 молочной капии. Требования к качеству. Подача готового блюда 1 миструктаж по ТБ. Приготовление манной молочной капии. Требования к качеству. Подача готового блюда 1 миструктаж по ТБ. Приготовление манной молочной запсканки. Требования к качеству. Подача готового блюда 1 молочной капии 1 требования к качеству. Подача готового блюда 1 молочной капии 1 требования к качеству. Подача готового блюда 1 молочной капии 1 требования к качеству. Подача готового блюда 1 молочной капии 1 требования к качеству. Подача готового блюда 1 молочной капии 1 технология приготовления творожной запсканки 1 требования к качеству, подача готового блюда 1 молочной капии в творога 1 мо				
рисового супа. Требования к качеству. Подача готового блюда. ТБ при работе с горячимижидкостями 123 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление молочного рисового супа с вермищелью. Подача готового блюда. ТБ при работе с горячими жидкостями 125 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление молочного супа с вермишелью. Подача готового блюда. ТБ при работе с горячими жидкостями 126 Молочные каши. Технология приготовления пшенной молочного супа с вермишелью 127 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление облюда 127 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление пшенной молочной каши 128 Технология приготовления манной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда 129 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление манной молочной каши 130 Технология приготовления творожной запеканки. 1 требования к качеству. Подача готового блюда 131 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление запеканки из творога 132 Гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп. Перебирание круп. Признаки доброкачественности круп 133 Видсоэкскурсия «Промышленное производство крупы» 1 Технология приготовления тарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда 135 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 136 Изделия из каш. Правила приготовление запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каш. Изделия из каш. Правила приготовление запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни		молочных продуктов		
Требования к качеству. Подача готового блюда. ТБ при работе с горячимижидкостями 123	122	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	1	
123 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление молочного супа 1 1 1 1 1 1 1 1 1				
123 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление молочного рисового супа с вермищелью. Подача готового блюда. ТБ при работе с горячими жидкостями 125 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление молочного супа с вермищелью 1 молочного супа с вермищелью 1 молочной каши. Технология приготовления пшенной молочной каши. Технология приготовления пшенной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда 127 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление пшенной молочной каши 1 технология приготовления манной молочной каши 1 1 технология приготовления тотового блюда 1 1 1 1 1 1 1 1 1		Требования к качеству. Подача готового блюда. ТБ при		
Приготовление молочного рисового супа с вермишелью. Подача готового блюда. ТБ при работе с горячими жидкостями 125 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление молочного супа с вермишелью 126 Молочные капш. Технология приготовления пшенной молочного супа с вермишелью 127 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление блюда 128 Технология приготовления манной молочной каши 129 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление пшенной молочной каши 129 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление манной молочной каши 130 Технология приготовления манной молочной каши 131 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление манной молочной каши 132 Гарниры и качеству. Подача готового блюда 131 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление запеканки из творога 132 Гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп. Перебирание круп. Признаки доброкачественности круп 133 Видеоэкскурсия «Промышленное производство крупы» 1 Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда организации рабочего места. Приготовление запеканки из сорганизации рабочего места. Приготовление запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 136 Изделия из каш. Правила приготовление гарнира из гречки каш. Уход за оборудованием кухни 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни				
124 Технология приготовления молочного супа с вермишелыю. Подача готового блюда. ТБ при работе с горячими жидкостями 125 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление молочного супа с вермишелью 126 Молочные каши. Технология приготовления пшенной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда 127 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление пшенной молочной каши. 128 Технология приготовления манной молочной каши. 129 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовления к качеству. Подача готового блюда 130 Технология приготовления тотового блюда 131 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление манной молочной каши 130 Технология приготовления творожной запеканки. 1 Требования к качеству. Подача готового блюда 131 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление запеканки из творога 132 Гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп. Перебирание круп. Признаки доброкачественности круп 133 Видеожскурсия «Промышленное производство крупы» 1 Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда 135 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление гарнира из гречки 136 Изделия из каш. Правила приготовление запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни	123	Практическая работа. Инструктаж по ТБ.	2	
вермишелью. Подача готового блюда. ТБ при работе с горячими жидкостями 125 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление молочного супа с вермишелью 126 Молочные каши. Технология приготовления пшенной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда 127 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление пшенной молочной каши. Требования манной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда 128 Технология приготовления манной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда 129 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление манной молочной каши 130 Технология приготовления творожной запеканки. Требования к качеству. Подача готового блюда 131 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление запеканки из творога запеканки из творога блюда приготовление манной молочной каши 132 Гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп.Перебирание круп. Признаки доброкачественности круп 133 Видеоэкскурсия «Промышленное производство крупы» 1 Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда определение готовности, доведение готовление гариира и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши уход за оборудованием кухни 137 Практическа		Приготовление молочного рисового супа		
вермишелью. Подача готового блюда. ТБ при работе с горячими жидкостями 125 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление молочного супа с вермишелью 126 Молочные каши. Технология приготовления пшенной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда 127 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление пшенной молочной каши. 128 Технология приготовления манной молочной каши. 129 Практическая работа. 140 Инструктаж по ТБ. Приготовление манной молочной каши. 150 Технология приготовления тББ. Приготовление манной молочной каши. 161 Требования к качеству. Подача готового блюда 170 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление манной молочной каши. 171 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление запеканки из творога запеканки из творога из круп. Инструктаж по ТБ. Приготовление Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп. Перебирание круп. 171 Признаки доброкачественности круп. 171 Признаки доброкачественности круп. 171 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни. 171 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни. 171 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каш. Ирактическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каш. Ирактическая рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой	124	Технология приготовления молочного супа с	1	
125 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление молочного супа с вермишелью 1		вермишелью. Подача готового блюда. ТБ при работе с		
125 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление молочного супа с вермишелью 1				
126 Молочного супа с вермишелью 126 Молочной каши. Технология приготовления пшенной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда 127 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление пшенной молочной каши 128 Технология приготовления манной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда 129 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление манной молочной каши 130 Технология приготовления творожной запеканки. Требования к качеству. Подача готового блюда 131 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление запеканки из творога 132 Гарниры из круп. макаронных изделий, бобовых и овощей Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп. Перебирание круп. Признаки доброкачественности круп 133 Видеоэкскурсия «Промышленное производство крупы» 1 134 Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда 1 135 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 1 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 1 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой 1 137 14 15 15 15 15 15 15 15	125		2	
126 Молочные каши. Технология приготовления пшенной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда 127 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление пшенной молочной каши 128 Технология приготовления манной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда 1 129 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление манной молочной каши 130 Технология приготовления творожной запеканки. Требования к качеству. Подача готового блюда 1 131 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление запеканки из творога 132 Гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп. Перебирание круп. Признаки доброкачественности круп 133 Видеоэкскурсия «Промышленное производство крупы» 1 134 Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда 1 135 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 1 136 Изделия из каш. Правила приготовление запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 1 137 Практическая рабочего места. Приготовление запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 1 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши русовой 137 138 139 130 13	125		-	
Молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда 127 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление пшенной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда 1 1 1 1 1 1 1 1 1	126		1	
127 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление пшенной молочной каши 1 1 1 1 1 1 1 1 1	120		1	
127 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление пшенной молочной каши 2 128 Технология приготовления манной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда 1 129 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление манной молочной каши 1 130 Технология приготовления творожной запеканки. Требования к качеству. Подача готового блюда 1 131 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление запеканки из творога 2 132 Гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп. Перебирание круп. Признаки доброкачественности круп 1 133 Видеоэкскурсия «Промышленное производство крупы» 1 134 Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда 1 135 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление гарнира из гречки 2 136 Изделия из каш. Правила приготовление гарнира из гречки 1 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой 2		•		
Приготовление пшенной молочной каши 128 Технология приготовления манной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда 129 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление манной молочной каши 130 Технология приготовления творожной запеканки. Требования к качеству. Подача готового блюда 131 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление запеканки из творога 132 Гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп.Перебирание круп. Признаки доброкачественности круп 133 Видеоэкскурсия «Промышленное производство крупы» 1 Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда 135 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой	127		2	
Технология приготовления манной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда	127	Приготориания пинациой молонной кания	2	
Требования к качеству. Подача готового блюда 129 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление манной молочной каши 130 Технология приготовления творожной запеканки. Требования к качеству. Подача готового блюда 131 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление запеканки из творога 132 Гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп. Перебирание круп. Признаки доброкачественности круп 133 Видеоэкскурсия «Промышленное производство крупы» 1 Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда 135 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 136 Изделия из каш. Правила приготовление запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой	120		1	
Практическая работа. 1	128		1	
Инструктаж по ТБ. Приготовление манной молочной каши 130 Технология приготовления творожной запеканки. Требования к качеству. Подача готового блюда 131 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление запеканки из творога 132 Гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп.Перебирание круп. Признаки доброкачественности круп 133 Видеоэкскурсия «Промышленное производство крупы» 1 Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда 135 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление гарнира из гречки 136 Изделия из каш. Правила приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой	120		1	
Приготовление манной молочной каши 130 Технология приготовления творожной запеканки. Требования к качеству. Подача готового блюда 131 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление запеканки из творога 132 Гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп.Перебирание круп. Признаки доброкачественности круп 133 Видеоэкскурсия «Промышленное производство крупы» 1 Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда 135 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 136 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой	129	<u> </u>	1	
130 Технология приготовления творожной запеканки. 1 131 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление запеканки из творога 2 132 Гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп.Перебирание круп. Признаки доброкачественности круп 1 133 Видеоэкскурсия «Промышленное производство крупы» 1 134 Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда 1 135 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление гарнира из гречки 2 136 Изделия из каш. Правила приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 1 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой 2		1 2		
Требования к качеству. Подача готового блюда 131 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление запеканки из творога 132 Гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп.Перебирание круп. Признаки доброкачественности круп 133 Видеоэкскурсия «Промышленное производство крупы» 1 Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда 135 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой		1		
131 Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление запеканки из творога 2 132 Гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп.Перебирание круп. Признаки доброкачественности круп 1 133 Видеоэкскурсия «Промышленное производство крупы» 1 134 Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда 1 135 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление гарнира из гречки 2 136 Изделия из каш. Правила приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 1 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой 2	130		1	
132 Гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп.Перебирание круп. Признаки доброкачественности круп 133 Видеоэкскурсия «Промышленное производство крупы» 1 134 Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда 135 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление гарнира из гречки 136 Изделия из каш. Правила приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 1 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой 2 137 138 14 14 14 14 15 14 15 15				
132 Гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп. Перебирание круп. Признаки доброкачественности круп 1 133 Видеоэкскурсия «Промышленное производство крупы» 1 134 Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда 1 135 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление гарнира из гречки 2 136 Изделия из каш. Правила приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 1 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой 2	131	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление	2	
Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп.Перебирание круп. Признаки доброкачественности круп 133 Видеоэкскурсия «Промышленное производство крупы» 1 Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда 135 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление гарнира из гречки 136 Изделия из каш. Правила приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой		запеканки из творога		
блюд из круп.Перебирание круп. Признаки доброкачественности круп 133 Видеоэкскурсия «Промышленное производство крупы» 1 Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда 135 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление гарнира из гречки 136 Изделия из каш. Правила приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой	132	Гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей	1	
Признаки доброкачественности круп 133 Видеоэкскурсия «Промышленное производство крупы» 1 Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда 135 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление гарнира из гречки 136 Изделия из каш. Правила приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой		Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность		
Признаки доброкачественности круп 133 Видеоэкскурсия «Промышленное производство крупы» 1 Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда 135 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление гарнира из гречки 136 Изделия из каш. Правила приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой		блюд из круп.Перебирание круп.		
133 Видеоэкскурсия «Промышленное производство крупы» 1 134 Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда 1 135 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление гарнира из гречки 2 136 Изделия из каш. Правила приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 1 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой 2				
134 Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда 135 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление гарнира из гречки 136 Изделия из каш. Правила приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой	133		1	
определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда 135 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление гарнира из гречки 136 Изделия из каш. Правила приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой		1 1	1	
135 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление гарнира из гречки 2 136 Изделия из каш. Правила приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 1 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой 2	134		1	
организации рабочего места. Приготовление гарнира из гречки 136 Изделия из каш. Правила приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой				
136 Изделия из каш. Правила приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни 137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой	135		2	
каш. Уход за оборудованием кухни Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой		организации рабочего места. Приготовление гарнира из гречки		
137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой	136	Изделия из каш. Правила приготовления запеканки из	1	
137 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой		каш. Уход за оборудованием кухни		
организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой	137		2	
каши рисовой			_	
		• • •		
I I IO I I CAHOJIOI NA HIPIH OTODIICHNA ROTIICI. UNIONNUB NA KAHIN. I I I	138	Технология приготовления котлет, биточков из каши.	1	
Подача готовых блюд Требования к качеству готовых блюд	150	<u>-</u>	1	
139 Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и 2	130		2	
организации рабочего места. Приготовление биточков	137		<i>L</i>	
пшенных				
	1.40		1	
140 Видеоэкскурсия «Кто придумал макароны? Производство 1	140		1	
макаронных изделий»	1 4 1		1	
141 Разнообразие видов и правила варки макаронных изделий в 1	141		1	
зависимости отвида и сорта. Уход за кухней, обработка				
столов с деревянным покрытием, скалок		столов с деревянным покрытием, скалок		
		Теунология приготорления отрарину макаронных излелий	1	
142 Технология приготовления отварных макаронных изделий 1 с овощами. Подача готовых блюд. Требования к качеству	142		1	

	готовых блюд		
143	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
143	организации рабочего места. Приготовление макарон с	2	
	овощами		
144	Технология приготовления запеченных макаронных	1	
144	изделий. Подача готовых блюд. Требования к качеству	1	
	готовых блюд		
1.45		2	
145	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Приготовление запеканки с		
1.4.6	макаронами	1	
146	Применение бобовых в кулинарии. Кулинарные приемы	1	
	приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие		
	сохранение в них витаминов группы В.Подготовка их к варке,		
	время варки		
147	Технология приготовления тушеной фасоли с овощами.	1	
	Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд		
148	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Приготовление фасоли с		
	овощами		
149	Технология приготовления горохового пюре. Подача	1	
	готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд		
150	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Приготовление горохового пюре		
151	Разнообразие овощных блюд в зависимости от тепловой	1	
	обработки. Отварные овощи		
152	Технология приготовления картофельного пюре.	1	
	Определение готовности овощей. Подача готового блюда,		
	требования к его качеству		
153	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда	2	
	и организациирабочего места. Приготовление	_	
	картофельного пюре. Уход за кухонным оборудованием		
154	Способы и правила жарения овощей. Доведение до вкуса и	1	
154	подача к столу	1	
155	Правила жарения овощей во фритюре. Пищевая ценность	1	
133	жареных блюд, калорийность	1	
156	Правила ухода за жирной посудой (сковородой,	1	
150	сотейником). Моющие средства по уходу за посудой	1	
157	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
13/	организации рабочего места. Приготовление жареной капусты	2	
158	Виды тушеных блюд, правила тушения, доведение до	1	
138	вкуса, подача готового блюда. Технология приготовления	1	
	тушеного картофеля с овощами		
150	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	1	
159	организации рабочего места. Приготовление тушеного	1	
	картофеля с овощами		
160		1	
160	Значение в питании запеченных блюд из овощей. приготовления запеканки из овощей. Оформление и подача	1	
	приготовления запеканки из овощеи. Оформление и подача блюда		
1.61		1	
161	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	1	
	организации рабочего места. Приготовление запеканки из		
1.00	овощей	1	
162	Проверочная работа (тестирование) по разделу «Блюда и	1	
	гарниры»		

163	Холодные сладкие блюда	1	
	Сладкие блюда, их роль в питании человека. Свежие фрукты,		
	фруктовые салаты, свежие и быстрозамороженные плоды и		
	ягоды, желированные блюда		
164	Технология приготовления салата из фруктов. Оформление	1	
	блюда и подача к столу		
165	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Приготовление салата из		
	фруктов		
166	Компоты, значение в питании, приготовление, доведение до	1	
	вкуса, подача		
167	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Приготовление компота из		
1.10	сухофруктов		
168	Особенности и технология приготовления морса,	1	
1.60	доведение до вкуса, подача		
169	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
170	организации рабочего места. Приготовление морса	1	
170	Видеоэкскурсия «Профессия кондитер сахаристых изделий»	1	
171	Желе. Особенности приготовления, оформления и подачи.	1	
	Виды желе. Вынимание желе из формы. Украшение желе		
	кремом и фруктами		
172	Технология приготовления желе с ягодами, фруктами.	1	
	Оформление и подача желе к столу		
173	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Приготовление фруктового желе		
174	Видеоэкскурсия. Промышленное производство сахара и	1	
	крахмала		
175	Кисели, правила приготовления, доведение до вкуса и	1	
	подача киселей. Технология приготовления киселя из ягод		
176	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Приготовление киселя из ягод		
177	Технология приготовления, оформление и подача мусса на	1	
	манной крупе Доведение мусса до вкуса		
178	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Приготовление мусса на манной		
4=-	крупе		
179	Проверочная работа (тестирование) по разделу:	1	
100	«Холодные сладкие блюда»	1	
180	Самостоятельная работа. Приготовление компота из ягод	1	
181	Рыба. Механическая обработка рыбы	1	
	Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров,		
	углеводов, витаминов. Изменение содержания полезных		
	веществ в результате хра- нения и кулинарной обработки		
	рыбы		
182	Виды рыбы. Признаки доброкачественности рыбы.	1	
	Условия и сроки хранения рыбной продукции		
183	Органолептические методы определения качества рыбы и	1	
	рыбных консервов. Маркировка консервов		
184	Лабораторная работа.	1	
	Определение свежести и качества рыбы		
	органолептическими методами		
			20

			-
185	Видеофильм «Определение свежести и качества рыбы лабораторными методами»	1	
186	Экскурсия в рыбный цех школьной столовой	1	
187	Санитарные условия механической обработки рыбы и	1	
	рыбных продуктов. Кухонный инвентарь, необходимый для		
	механической обработки рыбы.		
	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места		
188	Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее	1	
100	размеров и кулинарного использования. Оттаивание	1	
	мороженой рыбы. Правилаоттаивания мороженой рыбы		
189	Чешуйчатая рыба и правила ее обработки	1	
190	Бесчешуйчатая рыба и правила ее обработки	1	
200	Видеоэкскурсия «Промышленная переработка рыбной	1	
	продукции»		
201	Практическая работа. Оттаивание и первичная свежемороженой чешуйчатой рыбы	1	
202	Практическая работа. Оттаивание и первичная	1	
	свежемороженой бесчешуйчатой рыбы		
203	Практическая работа. Уход за оборудованием и инвентарем рыбного цеха школьной столовой	1	
204	Технология приготовления салата из соленой рыбы.	1	
204	Требования к качеству готового блюда. Подача готового	1	
	блюда		
205	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Салат из сельди с луком и		
206	Горошком	1	
206	Видеоэкскурсия «Профессия рыбак»	1	
207	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка рыбы»	1	
208	«механическая обработка рыбы» Мясо. Механическая обработка мяса	1	
208	Значение мясных блюд в питании. Понятие о пищевой	1	
	ценности мяса.Виды мяса		
209	Экскурсия в мясной цех школьной столовой	1	
210	Признаки доброкачественности мяса. Органолептические	1	
	методы		
211	определения доброкачественности мяса Лабораторная работа. Определение доброкачественности	1	
211	Лабораторная работа. Определение доброкачественности органолептическими методами	1	
212	Видеофильм «Определение доброкачественности мяса	1	
	лабораторными методами»		
213	Условия и сроки хранения мясной продукции. Правила	1	
	размораживания мяса		
214	Схема и правила разделки туши говядины. Кулинарные части	1	
	говядины, их использование. Санитарные требования к организации рабочего места и личной гигиене повара при		
	механической обработке мяса. Соблюдение		
	правил безопасного труда при работе с режущими		
	инструментами и оборудованием		
215	Схема и правила разделки туши свинины. Кулинарные части	1	
L		l	

	свинины, их использование		
216	Видеоэкскурсия «Профессия мясник»	1	
217	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного		
	1		
210	цеха (разделочными досками, столами, колодой) Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование	1	
218	правила нарезки, отоивания, панирования мяса. Маринование мяса	1	
219	Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание,		
	панирование		
220	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации		
	рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса		
221	Проверочная работа (тестирование) по разделу:	1	
	«Механическая обработка мяса»		
222	Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование	1	
	мяса		
223	Птица. Механическая обработка птицы	1	
	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы		
	и их кулинарноеупотребление	_	
224	Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы»	1	
225	Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса	1	
	птицы		
226	Лабораторная работа. Определение доброкачественности	1	
	мяса птицы органолептическими методами		
227	Предварительная обработка свежезамороженной птицы.	1	
	Оборудование и инвентарь, применяемые при механической		
220	обработке птицы	-	
228	Практическая работа. Первичная обработка птицы	2	
229	Способы разрезания птицы на части. ТБ при работе с	1	
	режущими инструментами		
230	Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Нарезка мяса птицы, отбивание,		
	панирование		
231	Проверочная работа (тестирование) по разделу:	1	
222	«Механическая обработка птицы»	4	
232	Самостоятельная работа. Инструктаж по безопасности организации рабочего места. Первичная обработка птицы	1	
233	Соусы к мясным блюдам	1	
233	Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.	1	
	Характеристикасоусов. Пищевая ценность.		
234	Обработка продуктов, подбор оборудования,	1	
234	инвентаря и посуды дляприготовления соусов.	1	
	Требования к качеству. Инструктаж по безопасности		
	труда и организации рабочего места		
235	Соус красный основной. Технология приготовления, подбор	1	
233	продуктов, обработка. Требования к качеству, кулинарное	1	
	продуктов, обработка. Треоования к качеству, кулинарное использование, правила хранения		
226	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
236	организации рабочего места. Приготовление соуса красного	2	
	организации расочего места. приготовление соуса красного		

	основного		
237	Соус белый основной. Технология приготовления, подбор	1	
	продуктов, обработка, требования к качеству, кулинарное	_	
	использование, правилахранения		
238	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Приготовление соуса белого		
	основного		
239	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду Меню	1	
	обеда. Определение калорийности блюд		
240	Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и	1	
2.11	посуды для обеда	4	
241	Видеоэкскурсия «Профессия официант»	1	
242	Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования	1	
	столовыми приборами		
243	Практическая работа. Сервировка стола к обеду	1	
244	Проверочная работа (тестирование) по разделу	1	
	«Приготовление обеда.Сервировка стола к обеду»		
245	Тепловая обработка рыбы	1	
	Краткая характеристика оборудования, инвентаря,		
	инструментов, посуды, применяемых при тепловой		
	кулинарной обработке рыбы. Соблюдение санитарных		
	правил на производстве в рыбном цехе		
246	Технология приготовления трески отварной с морковью и	1	
	лимоном. Подача готового блюда, правила и сроки хранения	4	
247	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда	1	
	и организациирабочего места. Треска отварная с морковью		
	и лимоном. Оформление и отпуск блюда, правила и сроки		
249	хранения Лабораторная работа. Определение качества	1	
248	лаоораторная раоота. Определение качества термической обработки рыбных блюд	1	
249	Технология приготовления рыбы припущенной.	1	
249	Припущенная рыба с томатом. Оформление и отпуск блюда,	1	
	правила и сроки хранения		
250	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда	2	
250	и организациирабочего места. Припущенная рыба с томатом.	2	
	Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения		
251	Технология приготовления блюд из тушеной рыбы.	1	
	Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	•	
252	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда	2	
	и организациирабочего места. Рыба тушеная с овощами.		
	Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения		
253	Технология приготовления блюд из жареной рыбы.	1	
	Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения		
254	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда	2	
	и организациирабочего места. Рыба жареная. Оформление и		
	отпуск блюд, правила и сроки хранения		
255	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы.	1	
	Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения		
256	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Запеченная рыба с яйцом.		
	Оформление и отпуск блюд,правила и сроки хранения		

257	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Тепловая обработка рыбы»	1	
258	Самостоятельная работа: Приготовление бесчешуйчатой	1	
	жареной рыбы		
259	Тепловая обработка мяса	1	
	Определение качества термической обработки мясных блюд.		
	Санитарные требования к оборудованию, приготовлению и		
	срокам хранения блюд из мяса. Соблюдение правил		
	безопасного труда и организации рабочего места		
	при тепловой обработке мяса		
260	Технология приготовления отварного мяса из говядины,	1	
261	Приготовление салата с отварной говядиной	1	
261	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	1	
	организации рабочего места. Приготовление салата с отварной		
262	говядиной	1	
262	Правила жарения, нарезки и подачи порционных блюд из	1	
262	мяса говядины. Правила жарения поджарки из говядины	1	
263	Правила жарения, нарезки и подачи порционных блюд из мяса свинины. Правила жарения поджарки из свинины	1	
264	мяса свинины. Правила жарения поджарки из свинины Практическая работа. Жарение порционных блюд из	2	
∠04	говядины	<i>L</i>	
265	Технология приготовления блюд из тушеного мяса. Подача	1	
203	готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
266	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
200	организации рабочего места. Приготовление тушеной	<i>_</i>	
	говядины с черносливом		
267	Технология приготовления жаркого из свинины. Подача	1	
207	готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
268	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
200	организации рабочего места. Жаркое из свинины с картофелем	_	
269	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Тепловая	1	
	обработка мяса»	-	
270	Самостоятельная работа. Приготовление поджарки из	2	
	свинины		
271	Тепловая обработка птицы	1	
	Определение качества термической обработки блюд		
	из птицы. Оборудование и инвентарь, применяемые при		
	тепловой обработке птицы		
272	Технология приготовления отварного мяса птицы с овощами.	1	
	Оформление готовых блюд и подача их к столу		
273	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Отварное мясо птицы с овощами		
274	Технология приготовления жареного мяса птицы в сухарях.	1	
	Оформлениеготовых блюд и подача их к столу.		
275	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Приготовление жареного мяса		
	птицы в сухарях		
276	Технология приготовления тушеного мяса птицы с капустой.	1	
	Оформление готовых блюд и подача их к столу		
277	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
270	организации рабочего места. Тушеное мясо птицы с капустой		
278	Технология приготовления запеченного мяса птицы.	1	
	Оформление готовых блюд и подача их к столу		

270	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда	1	
279	и организациирабочего места. Приготовление запеченного	1	
	<u> </u>		
200	мяса птицы в кулинарном рукаве	1	
280	Проверочная работа (тестирование) по разделу «Тепловая обработка птицы»	1	
281	Самостоятельная работа. Инструктаж по безопасности	1	
201	организации рабочего места. Тушеное мясо птицы с		
	картофелем.		
282	Первые блюда	1	
	Значение первых блюд в рационе питания человека.	_	
	Классификация первыхблюд. Санитарные правила при		
	приготовлении супов, и рабочего места		
283	Характеристика супов, виды супов. Виды заправочных супов	1	
284	Разновидности бульонов. Технология приготовления	1	
204	используемых при приготовлении заправочных супов	1	
285	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	1	
203	организации рабочего места. Варка мясного бульона.	•	
	Осветление бульона		
286	Борщи. Особенности приготовления борщей. Продукты,	1	
200	входящие в борщи		
287	Виды борщей (флотский, украинский, из свежей капусты), их	1	
	отличие. Правила доведения до вкуса. Оформление готового	_	
	супа и подача к столу. Оценка готового блюда		
288	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Приготовление борща	_	
	украинского		
289	Рассольники, их характеристика. Виды рассольников	1	
	(ленинградский, домашний, московский)		
290	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда	1	
	и организациирабочего места. Приготовление солянки		
	домашней. Доведение до вкуса и подача солянки		
291	Технология приготовления прозрачных супов. Подача	1	
	готовых блюд.		
	Требования к качеству готовых блюд		
292	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	1	
	организации рабочего места. Приготовление супа с клецками	_	
293	Проверочная работа (тестирование) по разделу «Первые	1	
20.4	блюда»	1	
294	Пряности, приправы и специи	1	
	Значение приправ, пряностей и специй. Их применение в		
	кулинарии. Виды пряностей, приправ и специй. Их		
207	характеристика и отличия	1	
295	Соусы	1	
	Соус молочный, сметанный. Технология приготовления, его производные, обработка используемых продуктов, требования		
	к качеству, кулинарноеиспользование, правила хранения		
204	Холодные блюда и закуски	1	
296	Рыбные гастрономические товары. Рыба под майонезом.	1	
	Рыба в маринаде. Рыбное ассорти. Санитарные требования,		
	уход за оборудованием		
207	уход за оборудованием Морепродукты	1	
297	Разнообразие морепродуктов: кальмары, креветки, морская	1	
	талтоооралте эторопродуктов. калынары, креветки, шорекал		

	капуста. Первичная обработка морепродуктов. Санитарные требования к качеству и хранению морепродуктов. Технология приготовления блюд из морепродуктов. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд		
298	Изделия из теста Ассортимент хлебо-булочных, кулинарных и кондитерских	1	
	изделий. Виды теста. Разрыхлители. Качество муки и		
	дрожжей. Оборудование, посуда и инвентарь для		
	замешивания теста		
299	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и	2	
	организации рабочего места. Приготовление блинов с медом.		
	Подача блюда к столу		
300	Кухня разных народов мира	1	
	Особенности приготовления национальных блюд (калмыцкой, русской, кавказской, казахской)		
301	Полуфабрикаты.	1	
	Технология приготовления полуфабрикатов		
302	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	1	
	Меню сладкого стола. Разнообразие блюд. Определение		
	калорийностиблюд		
303	Итоговое проверочное тестирование по всем разделам	1	

МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА:

- обучения (коррекционных) 1. Новая модель В специальных общеобразовательных учреждениях 8 вида под редакцией Щербаковой A.M. Социально-бытовая ориентировка автор Платонова Н.М.- М.: издательство «НЦ ЭНАС», 2002 г.
- 2. Трудовое обучение в специальных (коррекционных) школах 8 вида под редакцией Щербаковой А.М. М.: издательство «НЦ ЭНАС», 2001 г.
- 3. Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида под редакцией Воронковой В. В.-М.: Гуманитарный издательский центр «Владос», 2010 г.
- 4. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учебное пособие для учащихся 8-11 классовсредней школы.- М.: Просвещение, 1993 г.
- 5. Девяткова Т.А., Кочетова Л.Л., Петриков А.Г., Платонова Н.М, Щербакова А.М. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях 8 вида (пособие для учителя) М.: Гуманитарный издательский центр « Владос», 2008 г.
- 6. За здоровый образ жизни 9 класс: элективный курс, авт-сост. В.В.Гаевая, издательство «Учитель» Волгоград, 2009 г.
- 7. Анфимова Н.А. Кулинария «Повар, кондитер». Учебник для начального профессионального образования. М.: ИРПО; издательский центр «Академия», 2000г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА:

- 1. Борщи/составитель В.М.Рошаль. М.: Эксмо, 2004 г.
- 2. «Варим, солим, маринуем», составитель И.Черепанова., Издатель Курганская областная организация Союза журналистов, 1999 г.
- 3. «Гарниры на любой вкус» -М.: Эксмо, 2007 г.
- 4. Степанова И.В. Праздничные бутерброды- М.: Эксмо, 2006- 64 с.: ил.
- 5. Сушение овощей, плодов и ягод: Сборник- М.: Лабиринт-К, 2000 г.
- 6. Титц О., Флориан X. Украшение из овощей и фруктов. Перевод с немецкого-М.:Мой мир, 2006 г.
- 7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Учебник дляначального профессионального образования. М.: ИРПО; издательский центр «Академия», 2000 г.
- 8. Мартынов С.М. Овощи + фрукты = здоровье. Беседы врача педиатра о питании детей: Книга для родителей. М.: Просвещение, 1993 г.
- 9. Поскребышева Г.И., Сучкова Е.М. Малая кулинарная энциклопедия. М.: Олма-пресс.Инвест.2005 г.
- 10. Поморцева Т. И. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции: Учебник для нач. проф. образования. М.:- ИРПО; ПрофОбрИздат, 2001 г.
- 11. «Еда для всей семьи» №9, 2012, «Все для дома, для семьи» №12 2010
- 12. Молоховец. А. Овощные блюда. -СПб: издательство «Литера», 2003 г.
- 13. Шмидт X. «Лучшие кулинарные рецепты». М.: Мой Мир. 2006 г.
- 14. 50 рецептов. Блюда из огурцов, помидоров, перца, кабачков и зеленых салатов. Москва, Эксмо 2012 г. под ред. Левашовой Е.
- 15. 50 рецептов. Супы. Эксмо 2012 г. под ред. Левашовой Е.
- 16. 50 рецептов. Кабачки. Баклажаны. Тыквы. Эксмо 2012 г. под ред. Левашовой Е.
- 17. 50 рецептов. Блюда из рыбы. Эксмо 2012 г. под ред. Левашовой Е.
- 18. Кулинария от А доЯ сост. Н.П.Захарчук, Кемеровское кн.изд-во, 1992
- 19. Сахарова М.И. Тесто в будни и праздники вместе с детьми. ООО «Издательство Астрель, 2002 г.