Федеральное казенное профессиональное образовательное учреждение №318 ФСИН России

п. Мохсоголлох

Рассмотрено на МК УТВЕРЖДАЮ

Методист ОУ №318 Директор ОУ №318

\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Скрябина Н.Л \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Корякин А.И

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023г. «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023г.

***ПЕРСПЕКТИВНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН***

Профессия: 16675 Повар.

(код профессии, наименование профессии)

Предмет: Учебная практика

Всего часов по плану:224часов.

Семестр: Первый 2023– 2024 учебный год

Мастер производственного обучения:КарачунСветланаВикторовна

(ф.и.о.)

1. **Рабочая программа**

А) Тематический план предмета

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование темы | Всего часов | Из них | |
| Лекции, занятия ТО | ЛПЗ |
| **1** | Введение. Противодействие распространения идеологии неонацизма, антикоррупционная политика. Техника безопасности на предприятии общественного питания. Пожарная безопасность на производстве. Санитария и личная гигиена повара. | 2 | 2 |  |
| **2** | **Приготовление блюд из овощей и грибов**  Приготовление простых блюд из овощей и грибов:  - организация рабочего места повара горячего цеха;  - производственная эксплуатация холодильного и электромеханического, теплового оборудования, инвентаря и приспособлений;  - приготовление блюд из овощей и грибов;  - участие в проведении бракеража блюд из овощей и грибов;  - оформление технологической документации |  |  |  |
| 2.1 | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов. | 6 |  | 6 |
| 2.2 | Готовить и оформлять простые блюда из отварных овощей. Капуста отварная с маслом и соусом | 6 |  | 6 |
| 2.3 | Готовить и оформлять простые блюда из припущенных овощей. Овощи припущенные | 6 |  | 6 |
| 2.4 | Готовить и оформлять простые блюда из жареных овощей. Картофель жареный | 6 |  | 6 |
| 2.5 | Готовить и оформлять простые блюда из жареных овощей во фритюре. Лук жареный во фритюре | 6 |  | 6 |
| **3** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**  Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста  -подготовка бобовых и кукурузы, макаронных изделий к варке;  -приготовление блюд из бобовых и кукурузы;  -приготовление блюд из макаронных изделий;  -производственная эксплуатация электромеханического и теплового оборудования;  -участие в проведении бракеража блюд из бобовых и кукурузы, макаронных изделий;  -оформление технологической документации |  |  |  |
| 3.1 | Производить подготовку зерновых продуктов для приготовления блюд и гарниров. Запеканка рисовая | 6 |  | 6 |
| 3.2 | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп. Каши вязкие, рассыпчатые, жидкие. (рис, гречка, манка) | 6 |  | 6 |
| 3.3 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из бобовых. Бобовые с жиром и луком | 6 |  | 6 |
| 3.4 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.Макаронник | 6 |  | 6 |
| 3.5 | Готовить и оформлять простые блюда из яиц. Омлет с луком | 6 |  | 6 |
| 3.6 | Готовить и оформлять простые блюда из творога. Сырники из творога | 6 |  | 6 |
| 3.7 | Приготовление дрожжевого теста безопарным способом, готовить и оформлять простые блюда из него. Оладьи с различными добавками в тесто | 6 |  | 6 |
| 3.8 | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с начинкой. Вареники с начинкой | 6 |  | 6 |
| **4** | Приготовление супов и соусов  Приготовление простых супов и соусов  -приемы обработки продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления простых супов, холодных и горячих соусов;  -приготовление холодных и горячих супов, холодных и горячих соусов;  -производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования;  -участие в проведении бракеража супов, соусов;  - оформление технологической документации |  |  |  |
| 4.1 | Готовить бульоны и отвары. Борщ с капустой и картофелем | 6 |  | 6 |
| 4.2 | Готовить простые заправочные супы. Суп картофельный с мясными фрикадельками. | 6 |  | 6 |
| 4.3 | Готовить простые прозрачные супы. Уха ростовская. | 6 |  | 6 |
| 4.4 | Готовить простые супы-пюре. Суп-пюре из картофеля. | 6 |  | 6 |
| 4.5 | Готовить простые холодные супы. Окрошка овощная. | 6 |  | 6 |
| 4.6 | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. Соус красный основной; белый основной | 6 |  | 6 |
| **5** | Приготовление блюд из рыбы  Приготовление простых блюд из рыб  -организация рабочего места повара рыбного цеха в горячем цехе,;  - кулинарная обработка рыбы;  - технология приготовления полуфабрикатов из рыбы;  - производственная эксплуатация холодильного и электромеханического оборудования, инвентаря и приспособлений, электромеханического и теплового оборудования;  - приготовление оформление и отпуск блюд из рыбы;  - участие в проведении бракеража блюд из рыбы; |  |  |  |
| 5.1 | Готовить и оформлять простые блюда из отварной и припущенной рыбы. Рыба отварная; припущенная | 6 |  | 6 |
| 5.2 | Готовить и оформлять простые блюда из жареной рыбы. Рыба жареная | 6 |  | 6 |
| 5.3 | Готовить и оформлять простые блюда из запечённой рыбы. Рыба запечённая | 6 |  | 6 |
| 5.4 | Готовить и оформлять простые блюда из рыбной котлетной массы.Котлеты рыбные | 6 |  | 6 |
| **6** | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы  Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы  - организация рабочего места повара горячего цеха;  - приготовление, оформление и отпуск простых блюд из мяса и мясных продуктов и домашней птицы;  -производственная эксплуатация холодильного, электромеханического и теплового оборудования;  - участие в проведении бракеража блюд из мяса и мясных продуктов и домашней птицы;  - оформление технологической документации. |  |  |  |
| 6.1 | Производить подготовку и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Бефстроганов | 6 |  | 6 |
| 6.2 | Приготовление рубленной массы, котлетной массы и полуфабрикатов из них. Готовить и оформлять простые блюда из рубленной и котлетной масс. Котлеты, биточки, фрикадельки. | 6 |  | 6 |
| 6.3 | Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них. Блюда из субпродуктов. Печень по-строгановски. | 6 |  | 6 |
| 6.4 | Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из нее. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. Гуляш. | 6 |  | 6 |
| 6.5 | Готовить и оформлять простые отварные мясные блюда. Сосиски, сардельки отварные. | 6 |  | 6 |
| 6.6 | Готовить и оформлять простые мясные жареные блюда. Плов. | 6 |  | 6 |
| 6.7 | Готовить и оформлять простые припущенные мясные блюда. Жаркое по-домашнему. | 6 |  | 6 |
| 6.8 | Готовить и оформлять простые тушеные мясные блюда. Мясо тушеное. | 6 |  | 6 |
| **7** | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок  Приготовление и оформление простых салатов, холодных блюд и закусок.  -организация рабочего места повара холодного цеха  -механическая кулинарная обработка основных продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления салатов, винегрета, простых холодных блюд и закусок.  -приготовление и оформление салатов из сырых и вареных овощей, винегрета, простых холодных блюд и закусок;  -производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования;  -участие в проведении бракеража салатов, винегрета, простых холодных блюд и закусок;  -оформление технологической документации  -работа с технологической документацией. |  |  |  |
| 7.1 | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. Бутерброды; канапе. | 6 |  | 6 |
| 7.2 | Готовить и оформлять салаты. Салат из свежих помидоров и огурцов | 6 |  | 6 |
| 7.3 | Готовить и оформлять простые холодные закуски и блюда. Сельдь с гарниром. | 6 |  | 6 |
| 7.4 | Готовить и оформлять простые горячие закуски. Картофель отварной. | 6 |  | 6 |
| **8** | Приготовление сладких блюд и напитков  Приготовление простых сладких блюд и напитков  -механическая кулинарная обработка основных продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, холодных и горячих напитков;  -приготовление холодных и горячих сладких блюд;  - приготовление холодных и горячих напитков;  -производственная эксплуатация электромеханического, теплового и холодильного оборудования;  -участие в проведении бракеража сладких блюд и напитков;  -оформление технологической документации |  |  |  |
| 8.1 | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. Сырники | 6 |  | 6 |
| 8.2 | Готовить простые горячие и холодные напитки. Компот; кисель | 6 |  | 6 |

**2. Структура перспективно-тематического плана**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Раздел, наименование темы | № занятия | Количество часов | Материально-техническое оснащение урока (оборудование, приборы, приспособления, инструменты и т.д.) | Краткое содержание урока (цели, задачи урока, что должен знать, что должен уметь) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **1** | Введение. Противодействие распространения идеологии неонацизма, антикоррупционная политика. Техника безопасности на предприятии общественного питания. Пожарная безопасность на производстве. Санитария и личная гигиена повара. | 1 | 2 | Классная доскаУчебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. | Ознакомить учащихся с противодействием распространения идеологии неонацизма и антикоррупционной политики; правилами техники безопасности на предприятии общепита; с правилами пожарной безопасности на производстве; с правилами санитарии и гигиены повара. |
| **2**  2.1 | 2.Приготовление блюд из овощей и грибов Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов. | 1 | 6 | Классная доскаУчебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г.Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч2-Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых.;«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.  Разделочные доски, ножи, миски, печь, сковороды, кастрюли, талкушка. | Ознакомить учащихся с группами овощей (клубнеплоды).  Обучить правильно и последовательно производить первичную обработку овощей и их нарезку. Соблюдать технологические операции при приготовлении блюд и гарниров из овощей. Соблюдать нормы выхода, порционирования и подачи блюда.  Выполнение санитарных норм и правил личной гигиены повара, аккуратности и точности в работе.  Знать рецептуру данного приготавливаемого блюда; уметь организовать рабочее место. |
| 2.2 | Готовить и оформлять простые блюда из отварных овощей. Капуста отварная с маслом и соусом | 2 | 6 | Классная доска  Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г.  «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.  Разделочные доски, ножи, миски, печь, сковороды, кастрюли. | Ознакомить учащихся с группами овощей(капустных).  Обучить правильно и последовательно производить первичную обработку овощей и их нарезку. Соблюдать технологические операции при приготовлении блюд и гарниров из овощей. Соблюдать нормы выхода, порционирования и подачи блюда.  Выполнение санитарных норм и правил личной гигиены повара, аккуратности и точности в работе.  Знать рецептуру данного приготавливаемого блюда; уметь организовать рабочее место. |
| 2.3 | Готовить и оформлять простые блюда из припущенных овощей. Овощи припущенные | 3 | 6 | Классная доска  Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г.  «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.  Разделочные доски, ножи, миски, печь, сковороды, кастрюли. | Ознакомить учащихся с группами овощей.  Обучить правильно и последовательно производить первичную обработку овощей и их нарезку. Соблюдать технологические операции при приготовлении блюд и гарниров из овощей. Соблюдать нормы выхода, порционирования и подачи блюда.  Выполнение санитарных норм и правил личной гигиены повара, аккуратности и точности в работе.  Знать рецептуру данного приготавливаемого блюда; уметь организовать рабочее место. |
| 2.4 | Готовить и оформлять простые блюда из жареных овощей. Картофель жареный | 4 | 6 | Классная доска  Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г.  «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.  Разделочные доски, ножи, миски, печь, сковороды, кастрюли. | Ознакомить учащихся с группами овощей (клубнеплоды).  Обучить правильно и последовательно производить первичную обработку картофеля и их правильной нарезке. Соблюдать технологические операции при приготовлении блюд и гарниров из картофеля. Соблюдать нормы выхода, порционирования и подачи блюда.  Выполнение санитарных норм и правил личной гигиены повара, аккуратности и точности в работе.  Знать рецептуру данного приготавливаемого блюда; уметь организовать рабочее место. |
| 2.5 | Готовить и оформлять простые блюда из жареных овощей во фритюре. Лук жареный во фритюре | 5 | 6 | Классная доска  Учебник «Товароведение пищевых продуктов», автор З.П.Матюхина, Э.П.Королькова, Москва, издат. центр «Академия» 2006г.  Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г.  «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.  Разделочные доски, ножи, миски, печь, сковороды, кастрюли. | Ознакомить учащихся с группами овощей(капустных).  Обучить правильно и последовательно производить первичную обработку луковых и их нарезку. Соблюдать технологические операции при приготовлении блюд и гарниров из овощей. Соблюдать нормы выхода, порционирования и подачи блюда.  Выполнение санитарных норм и правил личной гигиены повара, аккуратности и точности в работе.  Знать рецептуру данного приготавливаемого блюда; уметь организовать рабочее место. |
| **3**  3.1 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц творога, теста.  Производить подготовку зерновых продуктов для приготовления блюд и гарниров. Запеканка рисовая | 7 | 6 | Классная доска  Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г.  «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.  Разделочные доски, ножи, миски, печь, сковороды, кастрюли, мерная кружка, ложки. | Ознакомить учащихся с видами круп.  Обучить правильно и последовательно производить первичную обработку разных видов круп. Соблюдать технологические операции при приготовлении блюд и гарниров из круп. Соблюдать нормы выхода, порционирования и подачи блюда.  Выполнение санитарных норм и правил личной гигиены повара, аккуратности и точности в работе.  Знать рецептуру данного приготавливаемого блюда; уметь организовать рабочее место. |
| 3.2 | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп. Каши вязкие, рассыпчатые, жидкие. (рис, гречка, манка) | 8 | 6 | Классная доска  Учебник «Товароведение пищевых продуктов», автор З.П.Матюхина, Э.П.Королькова, Москва, издат. центр «Академия» 2006г.  Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г.  «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.  Разделочные доски, ножи, миски, печь, сковороды, кастрюли, мерная кружка, ложки. | Ознакомить учащихся с видами круп.  Обучить правильно и последовательно производить первичную обработку разных видов круп. Соблюдать технологические операции при приготовлении блюд и гарниров из круп. Соблюдать нормы выхода, порционирования и подачи блюда.  Выполнение санитарных норм и правил личной гигиены повара, аккуратности и точности в работе.  Знать рецептуру данного приготавливаемого блюда; уметь организовать рабочее место. |
| 3.3 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из бобовых. Бобовые с жиром и луком | 9 | 6 | Классная доска  Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г.  «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.  Разделочные доски, ножи, миски, печь, сковороды, кастрюли, мерная кружка, ложки. | Ознакомить учащихся с видами бобовых.  Обучить правильно и последовательно производить первичную обработку бобовых. Соблюдать технологические операции при приготовлении блюд и гарниров из бобовых. Соблюдать нормы выхода, порционирования и подачи блюда.  Выполнение санитарных норм и правил личной гигиены повара, аккуратности и точности в работе.  Знать рецептуру данного приготавливаемого блюда; уметь организовать рабочее место. |
| 3.4 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. Макаронник | 10 | 6 | Классная доска.  Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва,издат. центр «Академия» 2020г.Разделочные доски, ножи, мясорубка, миски, весы.  «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.  Разделочные доски, ножи, миски, печь, сковороды, кастрюли, мерная кружка, ложки. | Ознакомить учащихся с видами макаронных изделий.  Обучить правильно и последовательно производить первичную обработку макаронных изделий. Соблюдать технологические операции при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий. Соблюдать нормы выхода, порционирования и подачи блюда.  Выполнение санитарных норм и правил личной гигиены повара, аккуратности и точности в работе.  Знать рецептуру данного приготавливаемого блюда; уметь организовать рабочее место. |
| 3.5 | Готовить и оформлять простые блюда из яиц. Омлет с луком | 11 | 6 | Классная доска  Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г.  Разделочные доски, ножи, мясорубка, миски, весы.  «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.  Разделочные доски, ножи, миски, печь, сковороды, кастрюли, мерная кружка, ложки. | Ознакомить учащихся с характеристикой яичных продуктов.  Обучить правильно и последовательно производить первичную обработку яиц. Соблюдать технологические операции при приготовлении блюд из яиц. Соблюдать нормы выхода, порционирования и подачи блюда из яиц.  Выполнение санитарных норм и правил личной гигиены повара, аккуратности и точности в работе.  Знать рецептуру данного приготавливаемого блюда; уметь организовать рабочее место. |
| 3.6 | Готовить и оформлять простые блюда из творога. Сырники из творога | 12 | 6 | Классная доска Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва,издат. центр «Академия» 2020г.«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005гУчебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. Автор В.П.Андросов, Москва, издат. центр «Академия» 2006гРазделочные доски, ножи, миски, печь, сковороды, кастрюли, мерная кружка, ложки, сито. | Ознакомить учащихся с характеристикой блюд из творога.  Обучить правильно и последовательно производить первичную обработку творога. Соблюдать технологические операции при приготовлении блюд из творога. Соблюдать нормы выхода, порционирования и подачи блюд из творога.  Выполнение санитарных норм и правил личной гигиены повара, аккуратности и точности в работе.  Знать рецептуру данного приготавливаемого блюда; уметь организовать рабочее место. |
| 3.7 | Приготовление дрожжевого теста безопарным способом, готовить и оформлять простые блюда из него. Оладьи с различными добавками в тесто | 13 | 6 | Классная доска Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва,издат. центр «Академия» 2020г.«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005гУчебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. Автор В.П.Андросов, Москва, издат. центр «Академия» 2006гРазделочные доски, ножи, миски, печь, сковороды, кастрюли, мерная кружка, ложки, сито. | Ознакомить учащихся с характеристикой изделий из теста (группы).  Обучить правильно и последовательно производить первичную обработку сырья используемого для приготовления дрожжевого теста (мука, масло, яйцо и др.). Соблюдать технологические операции при приготовлении изделий из теста. Соблюдать нормы выхода, порционирования и подачи изделий из теста.  Выполнение санитарных норм и правил личной гигиены повара, аккуратности и точности в работе.  Знать рецептуру данного приготавливаемого изделия из теста; уметь организовать рабочее место. |
| 3.8 | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с начинкой. Вареники с начинкой | 14 | 6 | Классная доска  Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г.  «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.  Учебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. Автор В.П.Андросов, Москва, издат. центр «Академия» 2006гРазделочные доски, ножи, миски, печь, сковороды, кастрюли, мерная кружка, ложки. | Ознакомить учащихся с характеристикой изделий из теста (группы).  Обучить правильно и последовательно производить первичную обработку сырья используемого для приготовления вареников (мука, масло, яйцо и др.). Соблюдать технологические операции при приготовлении изделий из теста – вареников с начинкой. Соблюдать нормы выхода, порционирования и подачи изделий из теста – вареники с начинкой.  Выполнение санитарных норм и правил личной гигиены повара, аккуратности и точности в работе.  Знать рецептуру данного приготавливаемого изделия из теста; уметь организовать рабочее место. |
| **4**  4.1 | Приготовление супов и соусов Готовить бульоны и отвары. Борщ с капустой и картофелем | 15 | 6 | Классная доска. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва,издат. центр «Академия» 2020г.«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.Учебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. Автор В.П.Андросов, Москва, издат. центр «Академия» 2006гКастрюля, сковорода, сито, поварёшка, электроплита | Ознакомить учащихся с классификацией супов; правилами варки супов. Обучить учащихся последовательному приготовлению заправочных супов - Борщ с капустой и картофелем, первичной подготовке продуктов, соблюдать последовательность выполнения приготовления, закладку, режим и время варки, соблюдению правил подачи борща. Воспитывать у учащихся культуру поведения за столом. Соблюдение Т.Б в горячем цехе; чистоту рабочего места, знать личную гигиену повара |
| 4.2 | Готовить простые заправочные супы. Суп картофельный с мясными фрикадельками. | 16 | 6 | Классная доска Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.Учебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. Автор В.П.Андросов, Москва, издат. центр «Академия» 2006гКастрюля, нож, дуршлаг, ложки, разделочные доски, весы, сковорода, электроплита | Ознакомить учащихся с классификацией супов; правилами варки супов. Обучить учащихся последовательному приготовлению заправочных супов, первичной подготовке продуктов, соблюдать последовательность выполнения приготовления, закладку, режим и время варки, соблюдению правил подачи. Воспитывать у учащихся культуру поведения за столом. Соблюдение Т.Б в горячем цехе; чистоту рабочего места, знать личную гигиену повара |
| 4.3 | Готовить простые прозрачные супы. Уха ростовская. | 17 | 6 | Классная доска Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2013г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.Учебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. Автор В.П.Андросов, Москва, издат. центр «Академия» 2006гКастрюля, нож, дуршлаг, ложки, разделочные доски, весы, сковорода, электроплита | Ознакомить учащихся с классификацией супов; правилами варки супов. Обучить учащихся последовательному приготовлению заправочных супов, первичной подготовке продуктов, соблюдать последовательность выполнения приготовления, закладку, режим и время варки, соблюдению правил подачиВоспитывать у учащихся культуру поведения за столом. Соблюдение Т.Б в горячем цехе; чистоту рабочего места, знать личную гигиену повара |
| 4.4 | Готовить простые супы-пюре. Суп-пюре из картофеля. | 18 | 6 | Классная доска Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.Учебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. Автор В.П.Андросов, Москва, издат. центр «Академия» 2006гКастрюля, нож, дуршлаг, ложки, разделочные доски, весы, сковорода, электроплита | Ознакомить учащихся с классификацией супов; правилами варки супов. Обучить учащихся последовательному приготовлению заправочных супов, первичной подготовке продуктов, соблюдать последовательность выполнения приготовления, закладку, режим и время варки, соблюдению правил подачи. Воспитывать у учащихся культуру поведения за столом. Соблюдение Т.Б в горячем цехе; чистоту рабочего места, знать личную гигиену повара |
| 4.5 | Готовить простые холодные супы. Окрошка овощная. | 19 | 6 | Классная доска Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.Учебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. Автор В.П.Андросов, Москва, издат. центр «Академия» 2006гКастрюля, нож, дуршлаг, ложки, разделочные доски, весы, сковорода, электроплита | Ознакомить учащихся с классификацией супов; правилами варки супов. Обучить учащихся последовательному приготовлению холодных супов – окрошка овощная, первичной подготовке продуктов, соблюдать последовательность выполнения приготовления, закладку, режим и время варки, соблюдению правил подачи. Воспитывать у учащихся культуру поведения за столом. Соблюдение Т.Б в горячем цехе; чистоту рабочего места, знать личную гигиену повара |
| 4.6 | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. Соус красный основной; белый основной | 20 | 6 | Классная доска Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва,издат. центр «Академия» 2020г. . «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.Учебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. Автор В.П.Андросов, Москва, издат. центр «Академия» 2006гКастрюля, нож, дуршлаг, ложки, разделочные доски, весы, сковорода, электроплита | Ознакомить учащихся с классификацией соусов. Обучить правильному приготовлению мучных пассеровок и бульонов для соусов. Выработать практические умения и навыки по организации рабочего места. Соблюдение технологических приемов и процессов при приготовлению соусов. Научиться аккуратности и точности в работе, соблюдению норм выхода, порционированию и подаче соусов.  Соблюдение Т.Б ; чистоту рабочего места, знать личную гигиену повара. |
| **5**  5.1 | Приготовление блюд из рыбы  Готовить и оформлять простые блюда из отварной и припущенной рыбы. Рыба отварная; припущенная | 22 | 6 | Классная доска Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва,издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.Учебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч1Механическая кулинарная обработка продуктовУчебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Кастрюля, нож, дуршлаг, ложки, разделочные доски, весы, сковорода, электроплита | Сформировать навыки по организации рабочего места при приготовлении рыбных блюд. Соблюдение технологических процессов приготовления блюд из рыбы и сроков хранения и реализации, правилам подачи и оформления рыбных блюд, экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, предупреждению и устранению дефектов, соблюдению безопасных приемов труда. Соблюдение Т.Б ; чистоту рабочего места, знать личную гигиену повара. |
| 5.2 | Готовить и оформлять простые блюда из жареной рыбы. Рыба жареная | 23 | 6 | Классная доска Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.Учебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч1Механическая кулинарная обработка продуктовУчебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда.Кастрюля, сковорода, ножи, разделочные доски, разливательные ложки, веселка, деревянные лопатки, весы, электроплита. | Сформировать навыки по организации рабочего места при приготовлении рыбных блюд. Соблюдение технологических процессов приготовления и сроков хранения и реализации, правилам подачи и оформления рыбных блюд, экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, предупреждению и устранению дефектов, соблюдению безопасных приемов труда. Соблюдение Т.Б ; чистоту рабочего места, знать личную гигиену повара. |
| 5.3 | Готовить и оформлять простые блюда из запечённой рыбы. Рыба запечённая | 24 | 6 | Классная доска Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г.«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.Учебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч1Механическая кулинарная обработка продуктовУчебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда.Разделочная доска, сковорода, кастрюля, электроплита, ножи, ложки, весы. | Сформировать навыки по организации рабочего места при приготовлении рыбных горячих блюд. Соблюдение технологических процессов приготовления и сроков хранения и реализации, правилам подачи и оформления блюда – «Рыба запеченная», экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, предупреждению и устранению дефектов, соблюдению безопасных приемов труда. Соблюдение Т.Б ; чистоту рабочего места, знать личную гигиену повара. |
| 5.4 | Готовить и оформлять простые блюда из рыбной котлетной массы. Котлеты рыбные | 25 | 6 | Классная доска Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г.«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.Учебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч1Механическая кулинарная обработка продуктовУчебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда.Разделочная доска, сковорода, кастрюля, электроплита, ножи, ложки, весы. | Сформировать навыки по организации рабочего места при приготовлении рыбных горячих блюд. Соблюдение технологических процессов приготовления и сроков хранения и реализации, правилам подачи и оформления блюда – «Котлеты рыбные», экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, предупреждению и устранению дефектов, соблюдению безопасных приемов труда. Соблюдение Т.Б ; чистоту рабочего места, знать личную гигиену повара. |
| **6**  6.1 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы  Производить подготовку и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Бефстроганов | 26 | 6 | Классная доска (написать рецепт приготовляемого блюда)Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.Учебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч1Механическая кулинарная обработка продуктовУчебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Разделочная доска, сковорода, кастрюля, электроплита, ножи, ложки, весы. | Сформировать навыки по организации рабочего места при приготовлении мясных блюд. Ознакомить их с инвентарем, инструментами, оборудованием. Научить безопасным приемам труда, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд. Выработать навыки и умения по приготовлению блюд из мяса, оформлению и подаче мясного блюда – «Бефстроганов» , рациональному использованию рабочего времени. Соблюдение Т.Б ; чистоту рабочего места, знать личную гигиену повара. |
| 6.2 | Приготовление рубленной массы, котлетной массы и полуфабрикатов из них. Готовить и оформлять простые блюда из рубленной и котлетной масс. Котлеты, биточки, фрикадельки. | 27 | 6 | Классная доска (написать рецепт приготовляемого блюда)Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.Учебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч1Механическая кулинарная обработка продуктовУчебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Разделочная доска, сковорода, кастрюля, электроплита, ножи, ложки, весы. | Сформировать навыки по организации рабочего места при приготовлении мясных горячих блюд. Ознакомить их с инвентарем, инструментами, оборудованием. Научить безопасным приемам труда, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд. Выработать навыки и умения по приготовлению блюд из мяса - котлеты, биточки, фрикадельки, оформлению и подаче мясного блюда, рациональному использованию рабочего времени.Соблюдение Т.Б ; чистоту рабочего места, знать личную гигиену повара. |
| 6.3 | Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них. Блюда из субпродуктов. Печень по-строгановски. | 28 | 6 | Классная доска (написать рецепт приготовляемого блюда)Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.Учебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч1Механическая кулинарная обработка продуктовУчебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Разделочная доска, сковорода, кастрюля, электроплита, ножи, ложки, весы. | Сформировать навыки по организации рабочего места при приготовлении мясных горячих блюд. Ознакомить их с инвентарем, инструментами, оборудованием. Научить безопасным приемам труда, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд. Выработать навыки и умения по приготовлению блюда из мяса – «Печень по-строгановски.», оформлению и подачи блюда, рациональному использованию рабочего времени. Соблюдение Т.Б ; чистоту рабочего места, знать личную гигиену повара. |
| 6.4 | Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из нее. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. Гуляш. | 29 | 6 | Классная доска (написать рецепт приготовляемого блюда)Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.Учебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч1Механическая кулинарная обработка продуктовУчебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Разделочная доска, сковорода, кастрюля, электроплита, ножи, ложки, весы. | Сформировать навыки по организации рабочего места при приготовлении блюд из домашней птицы и полуфабрикатов из нее. Ознакомить их с инвентарем, инструментами, оборудованием. Научить безопасным приемам труда, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд. Выработать навыки и умения по приготовлению блюд из птицы и полуфабрикатов из нее, оформлению и подаче блюда, рациональному использованию рабочего времени. Соблюдение Т.Б ; чистоту рабочего места, знать личную гигиену повара. |
| 6.5 | Готовить и оформлять простые отварные мясные блюда. Сосиски, сардельки отварные. | 30 | 6 | Классная доска (написать рецепт приготовляемого блюда)Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.Учебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч1Механическая кулинарная обработка продуктовУчебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Разделочная доска, сковорода, кастрюля, электроплита, ножи, ложки, весы. | Сформировать навыки по организации рабочего места при приготовлении мясных горячих блюд. Ознакомить их с инвентарем, инструментами, оборудованием. Научить безопасным приемам труда, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд. Выработать навыки и умения по приготовлению блюд из мяса, оформлению и подаче мясных блюд, рациональному использованию рабочего времени. Соблюдение Т.Б ; чистоту рабочего места, знать личную гигиену повара. |
| 6.6 | Готовить и оформлять простые мясные жареные блюда. Плов. | 31 | 6 | Классная доска (написать рецепт приготовляемого блюда)Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.Учебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч1Механическая кулинарная обработка продуктовУчебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Разделочная доска, сковорода, кастрюля, электроплита, ножи, ложки, весы. | Сформировать навыки по организации рабочего места при приготовлении мясных горячих блюд. Ознакомить их с инвентарем, инструментами, оборудованием. Научить безопасным приемам труда, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд. Выработать навыки и умения по приготовлению блюд из мяса, оформлению и подаче мясных блюд, рациональному использованию рабочего времени. Соблюдение Т.Б ; чистоту рабочего места, знать личную гигиену повара. |
| 6.7 | Готовить и оформлять простые припущенные мясные блюда. Жаркое по-домашнему. | 32 | 6 | Классная доска (написать рецепт приготовляемого блюда)Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.Учебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч1Механическая кулинарная обработка продуктовУчебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Разделочная доска, сковорода, кастрюля, электроплита, ножи, ложки, весы. | Сформировать навыки по организации рабочего места при приготовлении мясных горячих блюд. Ознакомить их с инвентарем, инструментами, оборудованием. Научить безопасным приемам труда, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд. Выработать навыки и умения по приготовлению блюд из мяса, оформлению и подаче мясных блюд, рациональному использованию рабочего времени. Соблюдение Т.Б ; чистоту рабочего места, знать личную гигиену повара. |
| 6.8 | Готовить и оформлять простые тушеные мясные блюда. Мясо тушеное. | 33 | 6 | Классная доска (написать рецепт приготовляемого блюда)Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.Учебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч1Механическая кулинарная обработка продуктовУчебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Разделочная доска, сковорода, кастрюля, электроплита, ножи, ложки, весы. | Сформировать навыки по организации рабочего места при приготовлении горячих блюд из птицы. Ознакомить их с инвентарем, инструментами, оборудованием. Научить безопасным приемам труда, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд. Выработать навыки и умения по приготовлению блюд из птицы, оформлению и подаче мясных блюд, рациональному использованию рабочего времени. Соблюдение Т.Б ; чистоту рабочего места, знать личную гигиену повара. |
| **7**  7.1 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок  Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. Бутерброды; канапе. | 34 | 6 | Классная доска (написать рецепт приготовляемого блюда)Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.Учебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч1Механическая кулинарная обработка продуктовУчебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Разделочная доска, сковорода, кастрюля, электроплита, ножи, ложки, весы. | Выработать практические навыки по приготовлению холодных блюд и закусок. Научить экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасных приемов труда и санитарных требований, умению анализировать ошибки и определять пути их устранения, привить любовь к профессии. Развить эстетический вкус при оформлении и подаче блюд. |
| 7.2 | Готовить и оформлять салаты. Салат из свежих помидоров и огурцов | 35 | 6 | Классная доска (написать рецепт приготовляемого блюда)Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.Учебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч1Механическая кулинарная обработка продуктовУчебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Разделочная доска, сковорода, кастрюля, электроплита, ножи, ложки, весы. | Выработать практические навыки по приготовлению холодных блюд и закусок. Научить экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасных приемов труда и санитарных требований, умению анализировать ошибки и определять пути их устранения, привить любовь к профессии. Развить эстетический вкус при оформлении и подаче блюд. |
| 7.3 | Готовить и оформлять простые холодные закуски и блюда. Сельдь с гарниром. | 36 | 6 | Классная доска (написать рецепт приготовляемого блюда)Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.Учебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч1Механическая кулинарная обработка продуктовУчебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Разделочная доска, сковорода, кастрюля, электроплита, ножи, ложки, весы. | Выработать практические навыки по приготовлению холодных блюд и закусок. Научить экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасных приемов труда и санитарных требований, умению анализировать ошибки и определять пути их устранения, привить любовь к профессии. Развить эстетический вкус при оформлении и подаче блюд. |
| 7.4 | Готовить и оформлять простые горячие закуски. Картофель отварной. | 37 | 6 | Классная доска (написать рецепт приготовляемого блюда)Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.Учебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч1Механическая кулинарная обработка продуктовУчебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Разделочная доска, сковорода, кастрюля, электроплита, ножи, ложки, весы. | Выработать практические навыки по приготовлению холодных блюд и закусок. Научить экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасных приемов труда и санитарных требований, умению анализировать ошибки и определять пути их устранения, привить любовь к профессии. Развить эстетический вкус при оформлении и подаче блюд. |
| **8**  8.1 | Приготовление сладких блюд и напитков  Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. Сырники | 39 | 6 | Классная доска (написать рецепт приготовляемого блюда)Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.Учебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. Учебное пособие автор Т.А.Качурина, Москва, издат.центр «Академия» 2006г; Производственное обучение профессии «Повар» Ч1Механическая кулинарная обработка продуктов автор Т.А.Качурина, Москва, издат.центр «Академия» 2012г. | Ознакомить учащихся с организацией рабочего места при приготовлении напитков, безопасными приемами труда при работе с оборудованием, инвентарем и посудой применяемой при изготовлении и подаче; нормами закладки продуктов и выходом готовых блюд, правилами порционирования, соотношения жидкой и плотной частей, санитарно-гигиеническими требованиями при изготовлении сладких блюд. Привить учащимся трудолюбие, аккуратность в работе, любовь к профессии повар. |
| 8.2 | Готовить простые горячие и холодные напитки. Компот; кисель | 40 | 6 | Классная доска (написать рецепт приготовляемого блюда)Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.Учебное пособие Производственное обучение профессии «Повар» Ч4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. Учебное пособие автор Т.А.Качурина, Москва, издат.центр «Академия» 2006г; Производственное обучение профессии «Повар» Ч1Механическая кулинарная обработка продуктов автор Т.А.Качурина, Москва, издат.центр «Академия» 2012г. | Ознакомить учащихся с организацией рабочего места при приготовлении напитков, безопасными приемами труда при работе с оборудованием, инвентарем и посудой применяемой при изготовлении и подаче; нормами закладки продуктов и выходом готовых блюд, правилами порционирования, соотношения жидкой и плотной частей, санитарно-гигиеническими требованиями при изготовлении сладких блюд. Привить учащимся трудолюбие, аккуратность в работе, любовь к профессии повар. |

**3. Дидактические материалы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Дидактические материалы (плакаты, схемы, стенды, таблицы) | Применяемая литература на занятиях (автор, наименование, год издания) | Планируемый объем выполняемых работ\* | Домашнее задание |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1 | Стенды по технике безопасности, пожарной безопасности. Таблица по составлению дезинфицирующих растворов. | Классная доска, учебник Учебник«Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г.  Учебник «Физиология питания, санитария и гигиена», автор А.Н. Мартинчик и др. Москва, издат. центр «Академия» 2002г. | Экскурсия в лабораторно-практический кабинет «Повар», по возможности экскурсия в столовую ИК-6; в пекарню ИК-6. | Знать правила по Т.Б., П.Б., санитарии и гигиене. |
| **2**  2.1. | Плакаты: “Простые и фигурные нарезки овощей”, “Группы овощей”.Таблица «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование картофеля»; «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование моркови»;«Формы нарезки, размеры и кулинарное использование свеклы»;  «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование капусты»; | Классная доска, учебник Учебник«Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г.Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч2-Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г. | Организация рабочего места, произвести подбор посуды ,инвентаря, инструментов;первичная кулинарная обработка овощей (капуста и т.д. по рецептуре), простые и фигурные нарезки овощей, применение овощей. Тепловая обработка овощей; приготовление блюда. Соблюдение Техники безопасности и личной гигиены повара. | Простые формы нарезки овощей. Виды тепловой обработки. Правила отпуска, оформления блюда.  Повторить Т.Б и противопожарного мероприятия. Повторить личную гигиену повара. |
| 2.2 | Плакаты: “Простые и фигурные нарезки овощей”, “Группы овощей”. | Классная доска. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г.Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч2-Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г. | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов;первичная кулинарная обработка овощей (бобовые и т.д. по рецептуре), простые и фигурные нарезки овощей, применение овощей. Тепловая обработка овощей; приготовление блюда. Соблюдение Техники безопасности и личной гигиены повара. | Простые формы нарезки овощей. Виды тепловой обработки. Правила отпуска, оформления блюда.  Повторить Т.Б и противопожарного мероприятия.  Повторить личную гигиену повара. |
| 2.3 | Плакаты: “Простые и фигурные нарезки овощей”, “Группы овощей”. Таблица «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование картофеля» | Классная доска.  Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г.Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч2-Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г. | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов;первичная кулинарная обработка овощей (клубнеплоды и т.д. по рецептуре), простые и фигурные нарезки овощей, применение овощей. Тепловая обработка овощей; приготовление блюда. Соблюдение Техники безопасности и личной гигиены повара. | 1.Перечислить овощи входящие в группу клубнеплодов  2.Перечислите последовательную обработку картофеля.  3. Виды тепловой обработки. Правила отпуска, оформления блюда. |
| 2.4 | Плакат «Группы овощей» Плакаты: “Простые и фигурные нарезки овощей”.Таблица «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование капусты»; | Классная доска, учебник Учебник«Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г.Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч2-Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г. | Организация рабочего места, первичная кулинарная обработка овощей (луковых, клубнеплодов), формы нарезки овощей, применение овощей. Тепловая обработка овощей; приготовление блюда. Соблюдение Техники безопасности и личной гигиены повара. | 1.Перечислить овощи входящие в группу капустных, луковых овощей, клубнеплодов  2.Перечислите последовательную обработку капусты, лука, картофеля. |
| 2.5 | Плакаты: “Простые и фигурные нарезки овощей”, “Группы овощей”.«Формы нарезки, размеры и кулинарное использование капусты»; «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование картофеля»; «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование моркови»;«Формы нарезки, размеры и кулинарное использование свеклы» | Классная доска. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г.Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч2-Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г. | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная кулинарная обработка грибов, простые и фигурные нарезки грибов, их применение. Тепловая обработка грибов; приготовление блюда. Соблюдение Техники безопасности и личной гигиены повара. | Простые формы нарезки овощей.  Первичная обработка грибов.  Повторить Т.Б и противопожарного мероприятия.  Повторить личную гигиену повара. |
| **3**  3.1 | Таблица: «Норма жидкости для каш различной консистенции»  Плакат: «Блюда из круп и бобовых». | Классная доска. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г.«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч2-Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная кулинарная обработка круп; приготовление блюда. Соблюдение Техники безопасности и личной гигиены повара. | Правила варки каш. Первичная обработка круп. |
| 3.2 | Таблица: «норма жидкости для каш различной консистенции» Плакат: «Блюда из круп и бобовых». | Классная доска. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г.Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч2-Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.  Разделочные доски, ножи, миски, печь, сковороды, кастрюли, талкушка. | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная кулинарная обработка крупы.Тепловая обработка и приготовление блюда из крупы. Соблюдение Техники безопасности и личной гигиены повара. | Первичная обработка круп. Правила приготовления. |
| 3.3 | Плакат : «Блюда из круп и бобовых».  Рецептуры приготовления блюд из круп и бобовых | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г.Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч2-Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г.  Разделочные доски, ножи, миски, печь, сковороды, кастрюли, талкушка. | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная кулинарная обработкабобовых.Тепловая обработка и приготовление блюда из бобовых. Соблюдение Техники безопасности и личной гигиены повара. | Первичная обработка бобовых. Правила приготовления. |
| 3.4 | Плакат « Классификация макаронных изделий».  Рецептуры приготовления блюд из макаронных изделий | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г.Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч2-Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г. | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов. Первичная кулинарная обработка макаронных изделий.Тепловая обработка и приготовление блюда из макаронных изделий. Соблюдение Техники безопасности и личной гигиены повара. | Способы приготовления макаронных изделий  (сливной, несливной) |
| 3.5 | Плакат: «Блюда из яиц».  Рецептура приготовления блюд из яиц | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г. | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная кулинарная обработкаяиц.Тепловаяобработка и приготовление блюда из яиц. Соблюдение Техники безопасности и личной гигиены повара. | 1. Способы варки яиц.  2.Чем отличается омлет от яичницы?  3.Виды омлетов |
| 3.6 | Плакат: «Блюда из творога».  Рецептура приготовления блюд из творога. | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва, издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. .; Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч4-Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста;«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г. | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная кулинарная обработка сырья используемого для приготовления сырников; Тепловая обработка и приготовление блюда. Соблюдение Техники безопасности и личной гигиены повара. | Характеристика блюд из творога (горячие, холодные, натуральные, жареные) |
| 3.7 | Оладьи с различными добавками в тесто  Рецептура приготовления блинов, оладьи. Таблица «Классификация изделий из теста». | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва, издат. центр «Академия» 2006г.Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г. Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч4-Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста; | Организация рабочего места,  подготовка продуктов, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная кулинарная обработкасырья: мука, яйцо и другого используемого сырья для приготовления оладий.  Тепловая обработка и приготовление блюда.  Повторение Т.Б.; соблюдение личной гигиены повара. | Виды разрыхлителей теста. Технология приготовления опары. |
| 3.8 | Вареники с начинкой  Рецептура приготовления вареников; Рецептура приготовления начинок для вареников. Таблица «Классификация изделий из теста». | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г. Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч4-Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста; | Организация рабочего места,  подготовка продуктов, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная кулинарная обработка сырья: мука, яйцо и другого используемого сырья для приготовления вареников.  Повторение Т.Б.; соблюдение личной гигиены повара. | Виды разрыхлителей теста. Технология приготовления опары. |
| 4  4.1 | Борщ с капустой и картофелем  Плакат: ”Классификация супов”; схема приготовления борща.  Плакаты: “Простые и фигурные нарезки овощей”. Таблица «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование картофеля»; «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование моркови»; «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование свеклы»; | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. . «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г. Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч2-Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых | Организация рабочего места, подготовка продуктов, приготовление борща, оформление и подача блюда.  Повторение Т.Б.; соблюдение личной гигиены повара. | 1.Правила варки супов  2.Нарисовать схему приготовления борща из свежей капусты. |
| 4.2 | Суп картофельный с мясными фрикадельками  Плакат: ”Классификация супов”  Плакаты: “Простые и фигурные нарезки овощей”. Таблица «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование картофеля»; «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование моркови»; «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование свеклы»;  Схема приготовления борща | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г.Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч2-Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г. | Организация рабочего места,  подготовка продуктов, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная кулинарная обработка сырья используемого для приготовления щей.  Повторение Т.Б.; соблюдение личной гигиены повара.  Повторение Т.Б.; соблюдение личной гигиены повара. | 1.Правила варки супов  2.Первичная обработка овощей |
| 4.3 | Уха ростовская  Плакат: ”Классификация супов”  Плакаты: “Простые и фигурные нарезки овощей”. Таблица «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование картофеля»; «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование моркови»; «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование свеклы»;  Схема приготовления щей | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч2-Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г. | Организация рабочего места,  подготовка продуктов, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная кулинарная обработка сырья используемого для приготовления рассольника.  Повторение Т.Б.; соблюдение личной гигиены повара.  Повторение Т.Б.; соблюдение личной гигиены повара. | 1.Правила варки супов  2.Первичная обработка овощей |
| 4.4 | Суп-пюре из картофеля  Плакат: ”Классификация супов”  Плакаты: “Простые и фигурные нарезки овощей”. Таблица «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование картофеля»; «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование моркови»; «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование свеклы»;  Схема приготовления рассольника | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч2-Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г. | Организация рабочего места,  подготовка продуктов, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная кулинарная обработка сырья используемого для приготовления супа картофельного с крупой.  Повторение Т.Б.; соблюдение личной гигиены повара. | 1.Классификация супов  2. Правила варки супов |
| 4.5 | Окрошка овощная  Плакат: ”Классификация супов”  Плакаты: “Простые и фигурные нарезки овощей”. Таблица «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование картофеля»; «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование моркови»; «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование свеклы»;  Схема приготовления супа картофельного с крупой | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч2-Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г. | Организация рабочего места,  подготовка продуктов, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная кулинарная обработка сырья используемого для приготовления супа.  Повторение Т.Б.; соблюдение личной гигиены повара. | 1.Классификация супов  2. Правила варки супов |
| 4.6 | Соус красный основной; Белый основной  Плакат « Классификация соусов», схема приготовления основного красного и производного от основного красного. | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч2-Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная обработка продуктов, приготовление соуса (мучная пассеровка, бульон),приготовление гарнира. Оформление и подача блюда.  Повторение Т.Б.; соблюдение личной гигиены повара. | 1.Классификация соусов.  2.Виды пассеровок |
| **5**  5.1 | Рыба отварная; припущенная  Плакат «Виды чешуйчатых рыб», схемы: разделки рыбы на филе без кожи и костей. | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч3-хололдные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда | Организация рабочего места,произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная обработка рыбы, нарезка рыбы на полуфабрикаты, оформление и подача блюда, соблюдение Т.Б и личной гигиены повара. | Первичная обработка рыбы. |
| 5.2 | Рыба жареная  Плакат «Виды чешуйчатых рыб», схемы: разделки рыбы на филе без кожи и костей. | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч3-хололдные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная обработка рыбы, нарезка рыбы на полуфабрикаты, оформление и подача блюда, соблюдение Т.Б и личной гигиены повара. | Виды размораживания рыбы |
| 5.3 | Рыба запеченная  Плакат: «Виды рыб»  Схема разделки рыбы на филе без кожи и костей  Плакат: «строение рыбы» | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч3-хололдные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная обработка рыбы, нарезка рыбы на полуфабрикаты, оформление и подача блюда, соблюдение Т.Б и личной гигиены повара. | Виды полуфабрикатов получаемых из пластованной рыбы. |
| 5.4 | Котлеты рыбные  Плакат: «Виды рыб»  Схема разделки рыбы на филе без кожи и костей  Плакат: «строение рыбы» | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч3-хололдные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная обработка рыбы, нарезка рыбы на полуфабрикаты, оформление и подача блюда, соблюдение Т.Б и личной гигиены повара. | 1.Первичная кулинарная обработка рыбы  2.Полуфабрикаты из котлетной массы рыбы |
| **6**  6.1 | Бефстроганов  Плакат: «Схема разделки говяжьей полутуши ”, таблица: Виды полуфабрикатов из говядины.«Классификация мясных полуфабрикатов | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч3-хололдные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная обработка сосисок/сарделек, оформление и подача блюда;соблюдение Т.Б и личной гигиены повара. | Первичная обработка говяжьей полутуши |
| 6.2 | Котлеты, биточки, фрикадельки  Плакат: «Схема разделки говяжьей полутуши ”, таблица: Виды полуфабрикатов из говядины.«Классификация мясных полуфабрикатов». | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч3-хололдные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная обработка мяса, их нарезка, тепловая обработка-приготовление мясных полуфабрикатов из котлетной массы. Оформление и подача блюда.  Повторение Т.Б.; соблюдение личной гигиены повара. | Названия и формы полуфабрикатов из котлетной массы мяса |
| 6.3 | Печень по-страгоновски  Плакат: «Схема разделки говяжьей полутуши ”, таблица: Виды полуфабрикатов из говядины. «Классификация мясных полуфабрикатов». | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч3-хололдные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная обработка мяса, их нарезка, тепловая обработка-приготовление мясных блюд. Оформление и подача блюда.  Повторение Т.Б.; соблюдение личной гигиены повара. | Названия и формы нарезки полуфабрикатов из мяса |
| 6.4 | Гуляш  Схема способов заправки птицы без иглы.  Схема разделки птицы | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч3-хололдные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная обработка птицы, их нарезка, тепловая обработка-приготовление блюд. Оформление и подача блюда.  Повторение Т.Б.; соблюдение личной гигиены повара. | 1.Для чего заправляют птицу и дичь?  2.Первичная кулинарная обработка птицы |
| 6.5 | Сосиски, сардельки отварные  Плакат: «Схема разделки говяжьей полутуши ”, таблица: Виды полуфабрикатов из говядины. «Классификация мясных полуфабрикатов». | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч3-хололдные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная обработка мяса, их нарезка, тепловая обработка-приготовление мясных блюд. Оформление и подача блюда.  Повторение Т.Б.; соблюдение личной гигиены повара. | Название мелкокусковых полуфабрикатов |
| 6.6 | Плов  Плакат: «Схема разделки говяжьей полутуши ”, таблица: Виды полуфабрикатов из говядины. «Классификация мясных полуфабрикатов». | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч3-хололдные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная обработка мяса, их нарезка, тепловая обработка-приготовление мясных блюд. Оформление и подача блюда.  Повторение Т.Б.; соблюдение личной гигиены повара. | 1.Назвать части передней четвертины  2. Названия мелкокусковых полуфабрикатов |
| 6.7 | Жаркое по-домашнему  Плакат: «Схема разделки говяжьей полутуши ”, таблица: Виды полуфабрикатов из говядины. «Классификация мясных полуфабрикатов». | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч3-хололдные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная обработка мяса; тепловая обработка-приготовление мясных блюд. Оформление и подача блюда.  Повторение Т.Б.; соблюдение личной гигиены повара. | Названия полуфабрикатов из котлетной массы из мяса |
| 6.8 | Мясо тушеное  Схема способов заправки птицы без иглы. Схема разделки птицы | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч3-хололдные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная обработка мяса, изготовление полуфабрикатов из мяса, тепловая обработка-приготовление блюд. Оформление и подача блюда. | Кулинарная обработка мяса. Полуфабрикаты из мяса |
| **7**  7.1 | Бутерброды; канапе  Плакат: «Классификация холодных блюд». | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч3-хололдные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная обработка сырья, подготовка сырья, нарезка, формование, приготовление блюда. Оформление и подача блюда.  Повторение Т.Б.; соблюдение личной гигиены повара. | Виды бутербродов |
| 7.2 | Салат из свежих огурцов и помидор  Плакаты: “Простые и фигурные нарезки овощей”, “Группы овощей”.Таблица «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование картофеля»; «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование моркови»;«Формы нарезки, размеры и кулинарное использование свеклы»; | . Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч3-хололдные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная обработка сырья, подготовка сырья, нарезка, оформление салата и его отпуск. Повторение Т.Б.; соблюдение личной гигиены повара. | Первичная обработка овощей. |
| 7.3 | Сельдь с гарниром  Таблица-рецептура разных видов канапе | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч3-хололдные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; первичная обработка сырья, подготовка сырья, приготовление разных видов канапе. Оформление и подача блюда.  Повторение Т.Б.; соблюдение личной гигиены повара. | Особенность приготовления канапе |
| 7.4 | Картофель отварной  Плакаты: “Простые и фигурные нарезки овощей”, “Группы овощей”.Таблица «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование картофеля»; «Формы нарезки, размеры и кулинарное использование моркови»;«Формы нарезки, размеры и кулинарное использование свеклы»; | . Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч3-хололдные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; подготовка сырья к пуску в производство. Приготовление винегрета, оформление и его отпуск.  Повторение Т.Б.; соблюдение личной гигиены повара. | Первичная обработка овощей и формы их нарезки |
| **8**  8.1 | Сырники  Рецептура приготовления блюд из творога – сырники. | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч3-хололдные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; подготовка сырья к пуску в производство. Приготовление блюда.  Повторение Т.Б.; соблюдение личной гигиены повара. | Первичная обработка творога; плодов. |
| 8.2 | Компот; кисель  Схема приготовления компота  Схема приготовления киселя | Классная доска.Учебник «Кулинарная характеристика блюд», автор С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Москва,издат. центр «Академия» 2006г. Учебник «Кулинария», автор Н. А. Анфимова, Москва, издат. центр «Академия» 2020г. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» автор Н.Э.Харченко, Москва, издат. центр «Академия» 2005г Учебное пособие«Производственное обучение профессии «Повар» Ч4-блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. | Организация рабочего места, произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов; подготовка сырья (мойка, нарезка) к пуску в производство. Приготовление компота и его отпуск.  Повторение Т.Б.; соблюдение личной гигиены повара. | Составить схему приготовления компота и компота. |