

№ п/п	Содержание тем дисциплины	Форма занятий (вид, тип)	Наглядные пособия и ТСО	Домашнее задание	Кол-во часов	Уровень усвоения
I курс						
Тема 1.1.: Введение - 2 часа						
1	Введение.	Урок изучения нового материала	Учебник, карточки-задания	Лекционный материал, повторить	1	2
2	Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания	Урок комбинированный	Учебник, плакаты, карточки задания	Ответить на вопросы в тетради	1	2
Тема 1.2.: Механическая кулинарная обработка овощей и грибов – 24 часов						
3	Понятие о технологическом процессе ПОП, сырье, полуфабрикатах, готовой продукции	Урок изучения нового материала	Учебник, плакаты, карточки задания	Лекционный материал повторить, составить вопросы по конспекту	1	2
4	Значение овощей в питании.	Урок комбинированный	Учебник , раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	2
5	Классификация овощей	Урок комбинированный	Учебник, карточки-задания	Лекционный материал,	1	2
6	Общие требования к обработке овощей.	Урок комбинированный	Учебник, плакаты, карточки задания	Ответить на вопросы в тетради	1	2
7	Обработка клубнеплодов.	Урок комбинированный	Учебник, карточки-задания	Лекционный материал, повторить	1	2
8	Простая и сложная форма нарезания клубнеплодов.	Урок комбинированный	Учебник	Лекционный материал,	1	2

				повторить		
9	Обработка корнеплодов.	Урок комбинированный	Учебник, плакаты, карточки задания	Ответить на вопросы в тетради	1	2
10	Простая сложная форма нарезания корнеплодов	Урок комбинированный	Учебник, карточки- задания	Лекционный материал, повторить	1	2
11	Обработка капустных и луковых овощей.	Урок комбинированный	Учебник	Лекционный материал, повторить	1	2
12	Обработка и нарезка плодовых и салатный овощей.	Урок комбинированный	Учебник, плакаты, карточки задания	Лекционный материал, повторить	1	2
13	Обработка пряных овощей.	Урок комбинированный	Учебник	Ответить на вопросы в тетради	1	2
14	Обработка десертных овощей.	Урок комбинированный	Учебник, плакаты, карточки задания	Лекционный материал, повторить	1	2
15	Обработка консервированных овощей.	Урок комбинированный	Учебник, карточки- задания	Ответить на вопросы в тетради	1	2
16	Подготовка овощей для фарширования.	Урок комбинированный	Учебник, плакаты, карточки задания	Лекционный материал, повторить	1	2
17	Требования к качеству и сроки хранения овощей.	Урок комбинированный	Учебник, карточки- задания	Лекционный материал, повторить	1	2
18	Отходы овощей и их использования.	Урок комбинированный	Учебник, плакаты, карточки задания	Лекционный материал, повторить	1	2
19	Полуфабрикаты из овощей.	Урок комбинированный	Учебник, карточки- задания	Ответить на вопросы в тетради	1	2

20	Полуфабрикаты из овощей.	Урок комбинированный	Учебник , раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	2
21	Полуфабрикаты из овощей.	Урок комбинированный	Учебник, плакаты, карточки задания	Ответить на вопросы в тетради	1	2
22	Обработка грибов.	Урок комбинированный	Учебник, карточки- задания	Лекционный материал, повторить	1	2
Практические работы						
23	Сложная форма нарезания клубнеплодов	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Повторение навыков нарезки	1	
24	Сложная форма нарезания корнеплодов	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Повторение навыков нарезки	1	
25	Обработка и нарезка плодовых овощей.	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Повторение навыков нарезки	1	
26	Проверочная работа.	Контрольно-учетный урок	Учебник, плакаты, карточки задания	Без задания	1	2
Тема 1.3.: Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных продуктов моря – 26 часов						
27	Общие требования к рыбе. Классификация.	Урок изучения нового материала	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал Составить кроссворд	1	2
28	Механическая кулинарная обработка рыбы.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал	1	2
29	Обработка чешуйчатой рыбы.(мелкой и	Урок комбинированный	Учебник, плакаты	Выполнить задание в тетради	1	2

	средней)					
30	Обработка чешуйчатой рыбы.(крупной)	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал	1	2
31	Обработка бесчешуйчатой рыбы.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
32	Особенности обработки некоторых видов рыб.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
33	Вымачивание соленой рыбы.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал повторить	1	2
34	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
35	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для припускания	Урок комбинированный	Учебник, плакаты	Выполнить задание в тетради	1	2
36	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жаренье основным способом	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал повторить	1	2
37	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жаренье во фритюре	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
38	Панирование, виды панировок, способы панирования.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный	Лекционный материал	1	2

			материал	Ответить на вопросы в тетради		
39	Котлетная масса из рыбы	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал	1	2
40	Полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
41	Кнельная масса из рыбы	Урок комбинированный	Учебник, плакаты	Выполнить задание в тетради	1	2
42	Полуфабрикаты из кнельной рыбной массы	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал повторить	1	2
43	Обработка рыбы для фарширования.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
44	Обработка пищевых рыбных отходов и их использование.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
45	Нерыбные продукты моря.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
46	Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов.	Урок комбинированный	Учебник, плакаты	Лекционный материал повторить	1	2
Практические работы						
47	Обработка чешуйчатой рыбы.(крупной)	Практическое	Инструкции для	Повторение	1	

		занятие	практических работ, учебные пособия	навыков обработки		
48	Особенности обработки некоторых видов рыб.	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Лекционный материал, повторить	1	
49	Способ вымачивания соленой рыбы.	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Выполнить задание в тетради	1	
50	Виды панировок, способы панирования.	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Лекционный материал, повторить	1	
51	Обработка рыбы для фарширования.	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Выполнить задание в тетради	1	
52	Проверочная работа.	Контрольно- учетный урок	Учебник, плакаты	Без задания	1	2
Тема 1.4.: Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.– 39 часов						
53	Общие требования к мясу.	Урок изучения нового материала	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради	1	2
54	Классификация мяса.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
55	Механическая кулинарная обработка мяса.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный	Лекционный материал Ответить на	1	2

			материал	вопросы в тетради		
56	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	2
57	Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
58	Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота (крупнокусковые п/ф)	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
59	Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота.(порционные п/ф)	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	2
60	Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота.(мелкокусковые п/ф)	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
61	Виды полуфабрикатов изготавливаемых на ПОП	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	2
62	Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туши.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
63	Полуфабрикаты из баранины и свинины. (крупнокусковые п/ф)	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	2
64	Полуфабрикаты из баранины и свинины.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный	Выполнить задание в тетради	1	2

	(порционные п/ф)		материал			
65	Полуфабрикаты из баранины и свинины. (мелкокусковые п/ф)	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	2
66	Приготовление рубленой массы	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Лекционный материал повторить	1	2
67	Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	2
68	Проверочная работа	Контрольно- учетный урок	Учебник, плакаты	Без задания	1	2
II полугодие						
69	Приготовление котлетной массы	Урок изучения нового материала	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради	1	2
70	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
71	Полуфабрикаты, поступающие от предприятий - заготовочных и мясокомбинатов	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
72	Полуфабрикаты, поступающие от предприятий - заготовочных и мясокомбинатов	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный	Лекционный материал,	1	2

	(порционные п/ф)		материал	повторить		
73	Полуфабрикаты, поступающие от предприятий - заготовочных и мясокомбинатов (мелкокусковые п/ф)	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
74	Полуфабрикаты, поступающие от предприятий - заготовочных и мясокомбинатов (рубленые изделия)	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
75	Обработка мяса диких животных	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	2
76	Обработка субпродуктов.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
77	Полуфабрикаты из субпродуктов	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	2
78	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
79	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	2
80	Заправка птицы и дичи.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
81	Полуфабрикаты из птицы - натуральные	Урок	Учебник,	Лекционный	1	2

		комбинированный	раздаточный материал	материал, повторить		
82	Полуфабрикаты из птицы - рубленые	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Лекционный материал повторить	1	2
83	Котлетная масса из птицы и дичи	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
84	Обработка субпродуктов из птицы и дичи.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	2
85	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
Практические работы						
86	Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Ответить на вопросы в тетради	1	
87	Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из неё.	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный материал	Лекционный материал	1	
88	Обработка субпродуктов.	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Лекционный материал, повторить	1	
89	Полуфабрикаты из птицы - натуральные	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный	Лекционный материал, повторить	1	

			материал			
90	Полуфабрикаты из птицы - рубленые	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	
91	Контрольная работа	Контрольно-учетный урок	Учебник карточки задания	Без задания.	1	2
II курс						
Тема 1.5.: Тепловая кулинарная обработка продуктов.– 9 часов						
92	Варка и её разновидности.	Урок изучения нового материала	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради	1	2
93	Жарка и её разновидности.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
94	Комбинированные способы тепловой обработки.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
95	Вспомогательные способы тепловой обработки.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	2
96	Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
Практические работы						
97	Разновидности варки	Практическое	Инструкции для	Лекционный	1	

		занятие	практических работ, раздаточный материал	материал		
98	Разновидности жарки	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Лекционный материал, повторить	1	
99	Комбинированный способ тепловой обработки	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	
100	Вспомогательный способ тепловой обработки.	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	
Тема 1.6.: Соусы .– 30 часов						
101	Значение соусов в питании.	Урок изучения нового материала	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради	1	2
102	Классификация соусов.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
103	Приготовление мучных пассировок для соусов.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
104	Приготовление бульонов для соусов.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный	Лекционный материал. Выполнить	1	2

			материал	задание в тетради		
105	Приготовление соусов с мукой. Соусы мясные красные.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
106	Приготовление соусов с мукой. Производные красного соуса.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал,	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
107	Соусы белые на мясном бульоне.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради	1	2
108	Производные белого соуса на мясном бульоне	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
109	Соусы белые на рыбном бульоне.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
110	Производные белого соуса на рыбном бульоне	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал,	Выполнить задание в тетради	1	2
111	Соусы грибные	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
112	Соусы молочные.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал,	Лекционный материал Ответить на	1	2

				вопросы в тетради		
113	Соусы сметанные.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради	1	2
114	Соусы на сливочном масле.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
115	Соусы яично-масляные.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал,	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
116	Смеси масляные.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради	1	2
117	Соусы на растительном масле и уксусе.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал,	Выполнить задание в тетради	1	2
118	Соусы холодные и желе.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
119	Маринады овощные	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради	1	2
120	Соусы сладкие	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный	Выполнить задание в тетради	1	2

			материал			
121	Требования к качеству соусов и сроки хранения.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал,	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
Практические работы						
122	ЛПЗ «Приготовление красного основного соуса»	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный материал	Лекционный материал	1	
123	ЛПЗ «Приготовление белого основного соуса»	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Лекционный материал, повторить	1	
124	ЛПЗ «Приготовление лукового соуса»	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	
125	ЛПЗ «Приготовление красного соуса с луком и огурцами»	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	
126	ЛПЗ «Приготовление белого соуса с яйцом»	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный материал	Лекционный материал	1	
127	ЛПЗ «Приготовление томатного соуса»	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Лекционный материал, повторить	1	
128	ЛПЗ «Приготовление белого соуса на рыбном	Практическое занятие	Инструкции для практических работ,	Лекционный материал,	1	

	бульоне»		раздаточный материал	повторить		
129	ЛПЗ «Приготовление сметанных соусов»	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	
130	ЛПЗ «Приготовление яично-масляных смесей	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	
Тема 1.7.: Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий.– 9 часов						
131	Фарши овощные	Урок изучения нового материала	Учебник, наглядный материал,	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради	1	2
132	Фарши мясные	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
133	Фарши рыбные	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал,	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
134	Начинки	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради	1	2
135	Варенье, повидло, джем	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал,	Выполнить задание в тетради	1	2
136	Цедра, цукаты	Урок	Учебник, наглядный	Лекционный	1	2

		комбинированный	материал, раздаточный материал	материал Ответить на вопросы в тетради		
Практические работы						
137	Приготовление фаршей мясных	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	
138	Приготовление фаршей рыбных	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный материал	Лекционный материал	1	
139	Проверочная работа	Контрольно- учетный урок	Учебник, плакаты	Без задания	1	2
Тема 1.8.: Дрожжевое тесто и изделия из него.– 20 часов						
140	Характеристика дрожжевого теста.	Урок изучения нового материала	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради	1	2
141	Подготовка сырья для замеса дрожжевого теста.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
142	Процессы, происходящие при замесе теста.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал,	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
143	Дрожжевое безопарное тесто.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради	1	2

144	Изделия из дрожжевого безопарного теста	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал,	Выполнить задание в тетради	1	2
145	Дрожжевое опарное тесто	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
146	Изделия из дрожжевого опарного теста	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал,	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради	1	2
147	Изделия из дрожжевого опарного теста	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
148	Технология приготовления теста для блинов.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал,	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
149	Блины с начинкой	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради	1	2
150	Технология приготовления теста для оладий, изделия	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
151	Технология приготовления теста для пончиков, изделия.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал,	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
152	Выпечка изделий.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный	Лекционный материал.	1	2

			материал	Выполнить задание в тетради		
153	Охлаждение изделий.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал,	Выполнить задание в тетради	1	2
154	Требования к качеству теста и готовых изделий.	Урок комбинированный	Учебник	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
Практические работы						
155	Характеристика дрожжевого теста.	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	
156	Изделия из дрожжевого безопарного теста	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный материал	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	
157	Изделия из дрожжевого опарного теста	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	
158	Блины с начинкой	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный материал	Лекционный материал	1	
159	Проверочная работа	Контрольно-учетный урок	Учебник, плакаты	Без задания	1	2
II полугодие						
Тема 1.9.:Бездрожжевое тесто и изделия из него – 15 часов						

160	Классификация бездрожжевого теста.	Урок изучения нового материала	Учебник	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради	1	2
161	Технология приготовления теста для пельменей, вареников	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
162	Технология приготовления теста для лапши домашней	Урок комбинированный	Учебник	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
163	Полуфабрикаты лапши домашней	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради	1	2
164	Полуфабрикаты вареников,	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал,	Выполнить задание в тетради	1	2
165	Полуфабрикаты пельменей	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал,	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
166	Технология приготовления теста для блинчиков.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради	1	2
167	Полуфабрикаты «блинчики»	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради	1	2

168	Требования к качеству готовых изделий.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
Практические работы						
169	Тесто для пельменей, вареников	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	
170	Тесто для лапши домашней	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный материал	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	
171	Полуфабрикаты лапши домашней	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	
172	Полуфабрикаты вареников,	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный материал	Лекционный материал	1	
173	Полуфабрикаты пельменей	Практическое занятие	Инструкции для практических работ,	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	
174	Полуфабрикаты «блинчики»	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	
175	Проверочная работа	Контрольно- учетный урок	Учебник, плакаты	Без задания	1	2

Тема 1.10.:Холодные блюда и закуски. – 14 часов						
176	Значение холодных блюд и закусок.	Урок изучения нового материала	Учебник, наглядный материал,	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради	1	2
177	Подготовка продуктов для холодных блюд.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
178	Технология приготовления салатов из сырых овощей.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
179	Технология приготовления салатов из вареных овощей.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал. Выполнить задание в тетради	1	2
180	Винегреты.	Урок комбинированный	Учебник	Выполнить задание в тетради	1	2
181	Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал, раздаточный материал	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
182	Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса	Урок комбинированный	Учебник	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	2
183	Технология приготовления холодных блюд и закусок из субпродуктов.	Урок комбинированный	Учебник, наглядный материал,	Лекционный материал. Выполнить	1	2

				задание в тетради		
184	Требования к качеству холодных блюд и закусок и сроки их хранения.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
Практические работы						
185	Салаты из сырых овощей.	Практическое занятие	Инструкции для практических работ,	Лекционный материал, повторить	1	
186	Салаты из вареных овощей.	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный материал	Лекционный материал	1	
187	Холодные блюда из мяса	Практическое занятие	Инструкции для практических работ,	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	
188	Холодные закуски из мяса	Практическое занятие	Инструкции для практических работ,	Лекционный материал, повторить	1	
189	Холодные блюда из рыбы	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный материал	Лекционный материал	1	
190	Холодные закуски из рыбы	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, раздаточный материал	Лекционный материал Ответить на вопросы в тетради	1	
191	Контрольная работа	Контрольно-учетный урок	Учебник, плакаты	Без задания	1	2
Итого:					191	

ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

№ п/п	Наименование литературы	Автор	Издательство/год издания
Основная литература			
1)	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач.проф.образов	Н.Г.Бутейкис.-	М: издательский центр «Академия», 2008.
2)	Технология хлебопекарного производства: сырьё и материалы: учебник для нач.проф.образов	Л.В. Мармузова.-	М: издательский центр «Академия», 2008.
Дополнительные источники			
3)	Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для нач.проф.образования	Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова	
4)	Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач.проф.образов	Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова	-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2006.