

**Министерство образования Красноярского края  
краевое государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Техникум горных разработок имени В.П. Астафьева»**

«Согласовано»

Руководитель

Методического обеспечения

\_\_\_\_\_ Ю.В.Попова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2016г.

«Утверждаю»

Зам. директора КГБПОУ ТГР

имени В.П.Астафьева

\_\_\_\_\_ А.Я.Шеллер

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 г

**Тематический план  
по производственной практике  
по профессии  
12391  
«Изготовитель пищевых полуфабрикатов»**

**2 разряд**

п. Ирша  
2018 г.

## Тематический план производственной практики

390 часов

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
	<b>1. Введение</b>	<b>6</b>
1.	Введение. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания	6
	<b>2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.</b>	<b>60</b>
2.	Обработка клубнеплодов. Формы нарезания клубнеплодов.	6
3.	Обработка корнеплодов. Формы нарезания корнеплодов.	6
4.	Обработка капустных и луковых овощей.	6
5.	Обработка и нарезка плодовых овощей. Обработка консервированных овощей.	6
6.	Обработка салатных, пряных и десертных овощей.	6
7.	Подготовка овощей для фарширования.	6
8.	Полуфабрикаты из отварных овощей.	6
9.	Полуфабрикаты из отварных овощей.	6
10.	Полуфабрикаты из фаршированных овощей.	6
11.	Обработка грибов и подготовка их к производству	6
	<b>3. Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных продуктов моря.</b>	<b>54</b>
12.	Кулинарная обработка чешуйчатой рыбы мелкой, средней и крупной	6
13.	Обработка бесчешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. Вымачивание соленой рыбы	6
14.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания	6
15.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жаренья основным способом, во фритюре Панирование, виды панировок, способы панирования	6
16.	Котлетная масса из рыбы и полуфабрикатов из неё.	6
17.	Котлетная масса из рыбы и полуфабрикатов из неё.	6
18.	Кнельная масса из рыбы и полуфабрикаты из неё.	6
19.	Обработка рыбы для фаршировки.	6
20.	Нерыбные продукты моря.	6
	<b>4. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.</b>	<b>90</b>
21.	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Полуфабрикаты из мяса (крупнокусковые п/ф)	6
22.	Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота. (порционные п/ф)	6

23.	Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота. (мелкокусковые п/ф)	6
24.	Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.	6
25.	Полуфабрикаты из баранины (крупнокусковые)	6
26.	Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.	6
27.	Полуфабрикаты из свинины. (крупнокусковые	6
28.	Полуфабрикаты из баранины и свинины. Порционные п/ф	6
29.	Полуфабрикаты из баранины и свинины. Мелкокусковые п/ф	6
30.	Приготовление рубленой массы и полуфабрикаты из неё.	6
31.	Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из неё	6
32.	Обработка субпродуктов.	6
33.	Заправка птицы. Полуфабрикаты из птицы - натуральные	6
34.	Полуфабрикаты из птицы - рубленые Обработка субпродуктов из птицы	6
35.	Полуфабрикаты из птицы - рубленые Обработка субпродуктов из птицы	6
	<b>5.Тепловая кулинарная обработка продуктов.</b>	<b>18</b>
36.	Варка и её разновидности.	6
37.	Жарка и её разновидности.	6
38.	Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки.	6
	<b>6. Соусы</b>	<b>66</b>
39.	Приготовление соусов с мукой. Соусы мясные красные.	6
40.	Производные красного соуса	6
41.	Соусы белые на мясном бульоне.	6
42.	Производные белого соуса	6
43.	Соусы белые на рыбном бульоне.	6
44.	Соусы молочные.	6
45.	Соусы сметанные.	6
46.	Соусы на сливочном масле. Соусы яично-масляные. Смеси масляные.	6
47.	Соусы на растительном масле и уксусе.	6
48.	Соусы холодные и желе.	6
49.	Маринады овощные	6
	<b>7. Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий</b>	<b>18</b>
50.	Фарши	6
51.	Начинки	6
52.	Варенье, повидло, джем. Цедра, цукаты	6
	<b>8. Дрожжевое тесто и изделия из него</b>	<b>30</b>
53.	Дрожжевое опарное тесто: Сдоба выборгская, Булочка домашняя, Булочка школьная, Булочка с маком	6
54.	Дрожжевое опарное тесто: Кулебяка, Пироги с разными начинками	6

55.	Дрожжевое безопарное тесто: Ватрушка, Булочка лимонная, Пицца	6
56.	Дрожжевое безопарное тесто: Пончики , Хворост, Пироги с различными фаршами,	6
57.	Тесто для блинов. Блины с начинкой Тесто для пончиков, изделия.	6
	<b>9.Бездрожжевое тесто и изделия из него.</b>	<b>24</b>
58.	Тесто для пельменей, вареников.	6
59.	Полуфабрикаты вареников, пельменей	6
60.	Тесто для лапши домашней. Полуфабрикат лапши домашней	6
61.	Тесто для блинчиков. Полуфабрикаты «блинчики». Блинчики с начинкой.	6
	<b>10. Холодные блюда и закуски.</b>	<b>24</b>
62.	Салаты из сырых, вареных овощей.	6
63.	Винегреты.	6
64.	Холодные блюда и закуски из рыбы.	6
65.	Холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов.	6
	<b>Итого:</b>	<b>390</b>