

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

«Согласовано»:
**Руководитель Методического
Объединения**
_____ **Ю.В.Попова**
«__» _____ **2018г.**

«Утверждаю»:
Директор КГБПОУ
«Техникум горных разработок
имени В.П.Астафьева»
_____ **Л.В.Данилович**
«__» _____ **20__г.**

**Перспективно – тематический план
производственного обучения
По профессии 12391 «Изготовители пищевых полуфабрикатов»
Срок реализации 2 года**

Разработала: мастер п/о
Попова Юлия Владимировна

п.Ирша
2018 г.

Период обучения	№ раздела	№ урока	Наименование темы	Время изучения темы				Перечень учебно-производственных работ
				Всего	На инструктаж	На упражнения	На производственную деятельность	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
І курс								
І полугодие								
	1		Вводное занятие	6				
		1	Вводное занятие	6	15	60	4,45	Профессия изготовитель пищевых полуфабрикатов. Знание технологической дисциплины. Роль производственного обучения в подготовке квалифицированных изготовителей пищевых п/ф.
	2		Ознакомление с учебной мастерской	12				
		2	Ознакомление с учебной мастерской	6	15	60	4,45	Ознакомление с кулинарным цехом.
		3	Безопасность труда в учебных мастерских. Предупреждение травматизма	6	15	60	4,45	Безопасность труда в учебных мастерских. Предупреждение травматизма
	3		Безопасность труда и пожарная безопасность в	12				

			учебных мастерских					
		4	Основные правила по безопасности труда в учебных мастерских.	6	15	60	4,45	Безопасность труда в мастерских. Техника безопасности при работе с электрооборудованием.
		5	Причины пожаров в учебных мастерских. Противопожарные мероприятия. Правила отключения электросети.	6	15	60	4,45	Причины пожаров в учебных мастерских. Противопожарные мероприятия. Правила отключения электросети. Правила поведения учащихся при пожаре, пользование первичными средствами пожаротушения, применение огнетушителей. Инструктаж, их виды, периодичность проведения
	4		Общие требования к организации рабочего места	18				
		6	Санитарные требования личной гигиены	6	15	60	4,45	Личная гигиена, санитарные требования.
		7	Изучение инструктажа по оказанию первой помощи при несчастных случаях на рабочем месте.	6	15	60	4,45	Изучение инструктажа по оказанию первой помощи при несчастных случаях на рабочем месте и в мастерских. Противопожарные мероприятия в кулинарном цехе и на рабочем месте.
		8	Подготовка рабочего места. Санитарные требования к рабочему месту	6	15	60	4,45	Оборудование рабочего места изготовителя п/ф.
	5		Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	126				
		9	Механическая кулинарная обработка клубнеплодов	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ Первичная обработка клубнеплодов
		10	Нарезка клубнеплодов. Простая форма нарезки.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Нарезка клубнеплодов
		11	Нарезка клубнеплодов. Сложная форма нарезки.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Сложная форма нарезки клубнеплодов.
		12	Механическая кулинарная обработка корнеплодов	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Первичная обработка корнеплодов.
		13	Нарезка корнеплодов. Простая форма нарезки.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Форма нарезки корнеплодов.

		14	Нарезка корнеплодов. Сложная форма нарезки.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Сложная форма нарезки корнеплодов.
		15	Механическая кулинарная обработка капустных овощей	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Первичная обработка капустных овощей.
		16	Нарезка капустных овощей	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Форма нарезки капустных овощей.
		17	Механическая кулинарная обработка луковых овощей	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Первичная обработка луковых.
		18	Нарезка луковых овощей	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Форма нарезки луковых овощей.
		19	Механическая кулинарная обработка салатно – шпинатных овощей и зелени.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Первичная обработка салатно – шпинатных овощей и зелени.
		20	Нарезка салатно – шпинатных овощей и зелени.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Форма нарезки салатно – шпинатных овощей и зелени.
		21	Механическая кулинарная обработка плодовых	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Первичная обработка плодовых овощей.
		22	Нарезка плодовых	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Форма нарезки плодовых овощей.
		23	Механическая кулинарная обработка десертных.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Первичная обработка десертных овощей.
		24	Нарезка десертных.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Форма нарезки десертных.
		25	Механическая кулинарная обработка консервированных овощей	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Обработка консервированных овощей.
		26	Нарезка консервированных овощей.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Форма нарезки консервированных овощей.
		27	Механическая кулинарная обработка грибов.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Первичная обработка грибов.
		28	Подготовка овощей к фаршированию	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Подготовка овощей к фаршированию.
		29	Проверочные работы по механической кулинарной	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Первичная кулинарная обработка овощей. Способы и формы нарезки

			обработке овощей.					овощей.
		6	Приготовление п/ф из овощей и грибов	132				
		30	Приготовление отварных овощей для п/ф: «Котлеты картофельные»	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов. Приготовление отварного картофеля. Приготовление п/ф: котлеты картофельные
		31	Проверочная работа по приготовлению «Котлет картофельных»	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов. Приготовление отварного картофеля. Приготовление п/ф: котлеты картофельные
		32	Приготовление отварных овощей для п/ф: «Зразы картофельные с грибами»	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов. Приготовление отварного картофеля, подготовка грибов. Приготовление п/ф: зразы картофельные с грибами
		33	Приготовление отварных овощей для п/ф: «Зразы картофельные с мясным фаршем»	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов. Приготовление отварного картофеля, приготовление фарша мясного. Приготовление п/ф: зразы картофельные с мясным фаршем
		34	Приготовление отварных овощей для п/ф: «Зразы картофельные с сыром»	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов. Приготовление отварного картофеля. Приготовление п/ф: зразы картофельные с сыром.
		35	Проверочная работа по приготовлению «Зраз картофельных»	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов. Приготовление отварного картофеля. Приготовление п/ф: зразы картофельные
		36	Приготовление отварных овощей для п/ф: «Крокеты картофельные»	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов. Приготовление отварного картофеля. Приготовление п/ф: крокеты картофельные
		37	Приготовление отварных овощей для п/ф: «Котлеты свекольные»	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов. Приготовление отварного картофеля. Приготовление п/ф: котлеты

								свекольные
		38	Проверочная работа по приготовлению «Котлет свекольных»	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов. Приготовление отварного картофеля. Приготовление п/ф: котлеты свекольные
		39	Приготовление отварных овощей для п/ф: «Шницель из капусты»	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов. Приготовление отварных овощей. Приготовление п/ф: шницель из капусты
		40	Проверочная работа по приготовлению «Шницеля»	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов. Приготовление отварных овощей. Приготовление п/ф: шницель
		41	Приготовление отварных овощей для п/ф: «Рулет картофельный»	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов. Приготовление отварных овощей. Приготовление п/ф: рулет картофельный
		42	Проверочная работа по приготовлению отварных овощей для п/ф.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов. Приготовление отварных овощей. Приготовление п/ф: рулет картофельный
		43	Приготовление припущенных овощей для п/ф: «Котлеты морковные	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Приготовление припущенных овощей. Приготовление п/ф котлеты морковные
		44	Приготовление фаршированных п/ф из овощей: «Голубцы овощные»	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Приготовление овощей для фарширования. Отваривание овощей. Приготовление п/ф: голубцы овощные
		45	Приготовление фаршированных п/ф из овощей: «Помидоры фаршированные»	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Подготовка овощей к фаршированию. Прохождение тепловой обработки овощей. Приготовление п/ф: помидоры фаршированные
		46	Приготовление фаршированных п/ф из овощей: «Перец фаршированный овощным фаршем»	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Подготовка овощей к фаршированию. Отваривание овощей. Приготовление п/ф: перец фаршированный овощным фаршем
		47	Приготовление фаршированных п/ф из овощей: «Кабачки фаршированные овощным фаршем»	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Подготовка овощей к фаршированию. Отваривание овощей. Приготовление п/ф: кабачки фаршированные овощным фаршем

		48	Приготовление фаршированных п/ф из овощей: «Кабачки фаршированные помидорами и сыром»	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Подготовка овощей к фарширования. Отваривание овощей. Приготовление п/ф: кабачки фаршированный помидорами и сыром
		49	Проверочные работы по приготовлению фаршированных п/ф: «Помидоры, перец фаршированный»	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Подготовка овощей к фарширования. Отваривание овощей. Приготовление п/ф: перец фаршированный овощным фаршем, помидоры фаршированные
		50	Приготовление фаршированных п/ф из овощей: «Баклажаны фаршированные овощным фаршем»	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Подготовка овощей к фарширования. Отваривание овощей. Приготовление п/ф: баклажаны фаршированный овощным фаршем
		51	Проверочные работы по приготовлению фаршированных п/ф из овощей.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Подготовка овощей к фарширования. Отваривание овощей, припускание овощей, пассерование овощей. Приготовление п/ф.
			За I полугодие	306				
II полугодие								
	7		Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря	90				
		52	Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. (мелкой и средней)	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; первичная обработка чешуйчатой рыбы; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		53	Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. (крупной)	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; первичная обработка чешуйчатой рыбы; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		54	Разделка чешуйчатой рыбы. (крупной)	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; разделка чешуйчатой рыбы; требования к качеству, сроки и условия хранения и

								реализации обработанного сырья.
		55	Особенности обработки некоторых видов рыб.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; обработка некоторых видов рыб; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		56	Вымачивание соленой рыбы.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; вымачивание рыбы; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		57	Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; первичная обработка бесчешуйчатой рыбы; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		58	Разделка бесчешуйчатой рыбы.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; разделка бесчешуйчатой рыбы; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		59	Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; первичная обработка осетровой рыбы; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		60	Разделка осетровой рыбы	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; разделка осетровой рыбы; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		61	Разделка рыбы на порционные куски (кругляши)	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; разделка рыбы на порционные куски; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		62	Разделка рыбы на филе (пластование)	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; разделка рыбы на филе; требования к качеству, сроки и условия хранения и

								реализации обработанного сырья.
		63	Приготовление горячего, холодного маринада: Сельдь маринованная	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление маринада; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		64	Механическая кулинарная обработка не рыбных продуктов моря: кальмары	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; разделка рыбы на филе; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		65	Механическая кулинарная обработка не рыбных продуктов моря: креветки	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		66	Проверочная работа по разделки рыбы на порционные куски, филе.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
	8		Приготовление п/ф из рыбы	60				
		67	Приготовление п/ф из рыбы: Зразы донские	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф зразы донские; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		68	Приготовление котлетной массы из рыбы	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление котлетной массы из рыбы; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		69	Приготовление п/ф из рыбы: котлеты рыбные	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф котлеты рыбные; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		70	Приготовление п/ф из рыбы: биточки рыбные	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф биточки рыбные; требования к качеству, сроки и условия

								хранения и реализации обработанного сырья.
		71	Приготовление п/ф из рыбы: зразы рыбные рубленые	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф зразы рыбные рубленые; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		72	Приготовление п/ф из рыбы: Тельное из рыбы	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф тельное из рыбы; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		73	Приготовление п/ф из рыбы: Тефтели рыбные	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф тефтели рыбные; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		74	Приготовление п/ф из рыбы: Рыба фаршированная	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф рулет рыбный; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		75	Приготовление п/ф из рыбы: Фрикадельки рыбные	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф фрикадельки рыбные; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		76	Проверочная работа по приготовлению котлетной рыбной массы и п/ф из нее.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление котлетной рыбной массы; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
	9		Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы	54				
		77	Кулинарная разделка говяжьей полутуши.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; разделка говяжьей полутуши; требования к качеству, сроки и условия

								хранения и реализации обработанного сырья.
		78	Кулинарная обвалка говяжьей полутуши.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; обвалка говяжьей полутуши; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		79	Кулинарная разделка бараньей туши.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; разделка бараньей туши; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		80	Кулинарная обвалка бараньей туши.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; обвалка бараньей туши; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		81	Кулинарная разделка свиной туши.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; разделка свиной туши; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		82	Кулинарная обвалка свиной туши.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; обвалка свиной туши; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		83	Обработка субпродуктов. (голова, ноги, уши)	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; обработка субпродуктов; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		84	Обработка субпродуктов. Поджарка из печени	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; обработка субпродуктов; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		85	Проверочная работа	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; обвалка и разделка мяса; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
	10		Приготовление п/ф из мяса	222				
		86	Крупнокусковой п/ф.					Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места,

			Приготовление п/ф: ростбиф	6	15	60	4,45	подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		87	Крупнокусковой п/ф. Приготовление п/ф: мясо шпигованное	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		88	Порционный п/ф. Приготовление п/ф: Бифштекс	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		89	Порционный п/ф. Приготовление п/ф: Лангет	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		90	Порционный п/ф. Приготовление п/ф: Антрекот	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		91	Порционный п/ф. Приготовление п/ф: Зразы отбивные	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		92	Порционный п/ф. Приготовление п/ф: Зразы отбивные с грибами	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		93	Порционный п/ф. Приготовление п/ф: Зразы отбивные с сыром	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		94	Порционный п/ф. Приготовление п/ф: Ромштекс	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.

		95	Проверочная работа	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		96	Мелкокусковой п/ф. Приготовление п/ф: Бефстроганов	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		97	Мелкокусковой п/ф. Приготовление п/ф: Поджарка	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		98	Мелкокусковой п/ф. Приготовление п/ф: Шашлык по-московски	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		99	Мелкокусковой п/ф. Приготовление п/ф: Гуляш	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		100	Проверочная работа	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление мелкокускового п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		101	Приготовление котлетной массы	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		102	Приготовление п/ф из котлетной массы: Котлеты московские	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		103	Приготовление п/ф из котлетной массы: тефтели с	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф;

			рисом					требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		104	Порционный п/ф. Приготовление п/ф: Котлеты натуральные из свинины	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		105	Порционный п/ф. Приготовление п/ф: Эскалоп	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		106	Порционный п/ф. Приготовление п/ф: Шницель отбивной	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		107	Проверочная работа	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление котлетной массы и п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		108	Приготовление рубленой массы.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		109	Приготовление п/ф из рубленой массы: Бифштекс рубленый	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		110	Приготовление п/ф из рубленой массы: Котлеты натуральные рубленные	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		111	Приготовление п/ф из рубленой массы: Котлеты полтавские	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.

		112	Приготовление п/ф из котлетной массы: Фрикадельки мясные	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		113	Приготовление п/ф из котлетной массы: Люля-кебаб	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		114	Приготовление п/ф из котлетной массы: Котлеты киевские	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		115	Проверочная работа	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф из рубленой котлетной массы; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		116	Приготовление п/ф из котлетной массы: Биточки рубленые	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		117	Приготовление п/ф из котлетной массы: Шницель рубленый	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		118	Приготовление п/ф из котлетной массы: Зразы рубленые	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		119	Приготовление п/ф из котлетной массы: Тефтели	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		120	Приготовление п/ф из котлетной массы: Рулет мясной	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф;

			с картофельным фаршем					требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		121	Приготовление п/ф из котлетной массы: Рулет мясной с овощным фаршем	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		122	Проверочная работа	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
	11		Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы	36				
		123	Механическая обработка сельскохозяйственной птицы	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; первичная обработка с/х птицы; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		124	Заправка птицы «в кармашек»	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; заправка птицы; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		125	Заправка птицы в одну нитку	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; заправка птицы; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		126	Заправка птицы в две нитки	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; заправка птицы; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		127	Обработка субпродуктов птицы.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; обработка субпродуктов птицы; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		128	Проверочная работа	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; обработка субпродуктов

								птицы; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
	12		Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы	90				
		129	П/ф из филе птицы. Приготовление п/ф: Котлеты натуральные	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		130	П/ф из филе птицы. Приготовление п/ф: Котлеты панированные	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		131	П/ф из филе птицы. Приготовление п/ф: Птица по-столичному (шницель столичный)	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		132	П/ф из филе птицы. Приготовление п/ф: Котлеты по-киевски	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		133	Проверочная работа	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		134	Приготовление котлетной массы из птицы.	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		135	П/ф из котлетной массы птицы: Котлеты	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		136	П/ф из котлетной массы птицы: Биточки	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф;

								требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		137	П/ф из котлетной массы птицы: Котлеты пожарские	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		138	П/ф из котлетной массы: Кнели	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		139	Проверочная работа	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		140	П/ф из котлетной массы птицы: Биточки рубленые, фаршированные шампиньонами	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		141	П/ф из котлетной массы птицы: Биточки рубленые, фаршированные сыром	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		142	Приготовление п/ф из птицы: Курица - гриль	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
		143	Проверочная работа	6	15	60	4,45	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подготовка продуктов; приготовление п/ф; требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации обработанного сырья.
			За II полугодие	552				
			Итого за 1 курс	858				
II курс I полугодие								

	13		Тепловая кулинарная обработка продуктов	60				
		144	Способы варки и ее разновидности	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при варки; порядок закладки, требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		145	Способы жарки и ее разновидности	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при жарки; порядок закладки, требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		146	Комбинированный способ тепловой обработки: Тушение овощей	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при комбинированном способе тепловой обработки овощей; порядок закладки, требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		147	Комбинированный способ тепловой обработки: Тушение мяса, птицы	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при комбинированном способе тепловой обработки мяса, птицы; порядок закладки, требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		148	Комбинированный способ тепловой обработки: Тушение рыбы	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при комбинированном способе тепловой обработки рыбы; порядок закладки, требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		149	Комбинированный способ тепловой обработки: Запекание овощей	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при комбинированном способе тепловой обработки; порядок закладки, требования к качеству, условия хранения, способы

								подачи и оформления.
		150	Комбинированный способ тепловой обработки: Запекание мяса, птицы, рыбы	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при комбинированном способе тепловой обработки; порядок закладки, требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		151	Комбинированный способ тепловой обработки: Варка с последующей обжаркой овощей, мяса, птицы	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при комбинированном способе тепловой обработки; порядок закладки, требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		152	Комбинированный способ тепловой обработки: Брезирование овощей, мяса и птицы, рыбы	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при комбинированном способе тепловой обработки; порядок закладки, требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		153	Проверочная работа	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при комбинированном способе тепловой обработки; порядок закладки, требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
	14		Приготовление соусов	96				
		154	Приготовление красной, белой, холодной пассеровки	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мучных пассеровок; порядок закладки, требования к качеству, условия хранения
		155	Приготовление мясо-костного, коричневого бульона	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов; порядок закладки, требования к

								качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		156	Приготовление соуса красного основного	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении красного соуса; порядок закладки, требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		157	Приготовление производных красного соуса: соус луковый, соус луковый с горчицей, соус красный с луком и огурцом, соус красный кисло-сладкого	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении производных красного соуса; порядок закладки, требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		158	Приготовление соуса белого основного на мясном бульоне	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении белого соуса и их производных; порядок закладки, требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		159	Приготовление производных белого соуса: соус паровой, соус белый с яйцом, соус томатный	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении производных белого соуса; порядок закладки, требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		160	Приготовление соуса белого основного на рыбном бульоне	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении белого соуса на рыбном бульоне; порядок закладки, требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		161	Приготовление производных белого соуса: соус паровой, соус белый с рассолом, соус	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении

			томатный.					производных белого соуса на рыбном бульоне; порядок закладки, требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		162	Приготовление соуса грибного и его производных: соус грибной, соус грибной с томатом	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении грибного соуса и их производных; порядок закладки, требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		163	Приготовление соуса молочного и его производных: соус молочный (жидкий, густой, средней густоты), соус молочный с луком, соус молочный сладкий	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении молочного соуса и их производных; порядок закладки, требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		164	Приготовление соуса сметанного и его производных: соус сметанный (натуральный), соус сметанный с томатом, соус сметанный с луком, соус сметанный с хреном	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сметанного соуса и их производных; порядок закладки, требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		165	Приготовление яично-масляных соусов: Соус польский, соус Голландский	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении яично-масляных смесей и их производных; порядок закладки, требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		166	Приготовление масляных смесей, холодных соусов: Масло зеленое, масло селедочное, масло с горчицей, масло сырное, масло розовое, паста желтковая, паста из брынзы. заправка для салатов, заправка горчиная, заправка	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении масляных смесей и их производных; порядок закладки, требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.

			сметанная, соус майонез, соус майонез с корнишонами, соус хрен, горчица столовая					
		167	Приготовление желе: желе рыбное, желе мясное	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении желе; порядок закладки, требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		168	Приготовление сладких соусов: соус яблочный, соус абрикосовый, соус сладкий из сухофруктов	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких соусов; порядок закладки, требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		169	Проверочная работа	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных соусов и их производных; порядок закладки, требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
	15		Приготовление п/ф для мучных кулинарных изделий	42				
		170	Приготовление овощных фаршей: фарш картофельный с грибами и луком, фарш капустный, фарш морковный, фарш грибной	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении овощных фаршей; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		171	Приготовление овощных фаршей: фарш из зеленого лука с яйцом, фарш рисовый с яйцом, фарш из свежей капусты, фарш из квашеной капусты	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении овощных фаршей; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		172	Приготовление фаршей из мяса: фарш мясной с яйцом, фарш	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения

			мясной с луком, фарш мясной с рисом, фарш мясной с рисом и яйцом					технологических операций при приготовлении мясных фаршей; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		173	Приготовление фаршей из субпродуктов: фарш ливерный	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении фаршей из субпродуктов; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		174	Приготовление фаршей из рыбы: фарш рыбный, фарш рыбный с рисом	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рыбных фаршей; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		175	Приготовление творожных и сладких фаршей: фарш творожный (для ватрушек, пирожков и вареников), фарш творожный (для блинчиков); фарш яблочный, фарш из повидла, фарш из ревеня	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении творожных фаршей; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		176	Проверочная работа	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких фаршей; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
	16		Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	108				
		177	Приготовление опарного дрожжевого теста и изделий из него: Сдоба выборгская	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		178	Приготовление опарного дрожжевого теста и изделий из	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения

			него: Булочка домашняя					технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		179	Приготовление опарного дрожжевого теста и изделий из него: Булочка школьная	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		180	Приготовление опарного дрожжевого теста и изделий из него: Булочка с маком	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		181	Приготовление опарного дрожжевого теста и изделий из него: Кулебяка	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		182	Приготовление опарного дрожжевого теста и изделий из него: Пирог с капустой и мясом	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		183	Приготовление опарного дрожжевого теста и изделий из него: Пирог со свежими фруктами и желе запеченные	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		184	Приготовление безопарного	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка

			дрожжевого теста и изделий из него: Ватрушка, Булочка лимонная					продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопарного теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		185	Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него: Пончики «Московские», Хворост	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопарного теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		186	Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него: Беляши	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопарного теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		187	Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него: Пирожки жареные с различными фаршами	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопарного теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		188	Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него: Рогалик ореховый	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопарного теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		189	Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него: Пицца по-итальянски,	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопарного теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.

		190	Приготовление безопасного дрожжевого теста и изделий из него: Пирог с луком	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопасного теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		191	Приготовление безопасного дрожжевого теста и изделий из него: Пирог домашний с маком	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопасного теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		192	Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него: Слойка с повидлом, Булочка слоенная	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого слоеного теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		193	Приготовление теста для оладий и блинного теста; изделий из него: Блины, Блины скороспелые на соде, Оладьи, Оладьи на соде	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого блинного теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		194	Проверочная работа	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого теста для оладий и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
			Итого:	306				
II полугодие								
	17		Бездрожжевое тесто и изделия из него	114				

		195	Приготовления теста для пельменей: Пельмени с мясным фаршем, Пельмени с субпродуктами	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		196	Приготовления теста для пельменей: Пельмени с рыбным фаршем, Пельмени с креветками	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		197	Приготовления теста для пельменей: Пельмени яйцом и грибами	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		198	Приготовление теста для мантов: Манты с мясным фаршем	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		199	Приготовление теста для мантов: Манты с мясным рубленным фаршем	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		200	Приготовление теста для мантов: Манты с творогом	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы

								подачи и оформления.
		201	Приготовление теста для мантов: Манты с картофелем и шпиком	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		202	Приготовление теста для вареников: Вареники с картофельным фаршем	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		203	Приготовление теста для вареников: Вареники с фаршем из кислой капусты	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		204	Приготовление теста для вареников: Вареники с фаршем из свежей капусты	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		205	Приготовление теста для вареников: Вареники с творожным фаршем	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		206	Приготовление теста для вареников: Вареники с грибным фаршем	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него;

								требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		207	Приготовление теста для вареников: Вареники с вишней	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		208	Приготовление теста для вареников: Вареники с клубникой	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		209	Приготовление теста для лапши домашней: Лапша домашняя	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		210	Приготовление теста для блинчиков: Блинчики	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		211	Приготовление теста для блинчиков: Блинчики фаршированные разными фаршами (6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		212	Проверочная работа по приготовлению пельменей, мант, вареников	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении

								бездрожжевого теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		213	Проверочная работа по приготовлению лапши домашней, блинчиков	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
	18		Холодные блюда и закуски	48				
		214	Приготовление салатов: «Весна», «Летний», «Мясной», «Салат витаминный»	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		215	Приготовление винегретов: «Винегрет с сельдью», «Винегрет с мясом», «Винегрет с кальмарами»	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		216	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы: «Сельдь рубленая», «Жареная рыба под маринадом»	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		217	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса: «Мясо заливное»	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		218	Приготовление холодных блюд и закусок из субпродуктов: «Паштет из печени»	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.

		219	Проверочная работа по приготовлению холодных блюд и закусок	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		220	Проверочная работа по приготовлению дрожжевого теста и изделий из него	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
		221	Проверочная работа по приготовлению бездрожжевого теста и изделий из него	6	15	60	4,45	Организация рабочего места, подготовка продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него; требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.
			Итого:	162				
			Итого за 2 курс	468				
			Всего	1326				