

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУНО «СТЭТ»

В.Г. Арвеладзе

« 06 » 2018 г.



**Учебно-тематический план работы
кружка «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО», «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

№ п/п	Наименование темы	Количество часов		
		Всего часов	теория	практика
1	Вводное занятие. Ознакомление с работой кружка. Цели и задачи кружка.	1	1	
2	Простая, сложная, фигурная нарезка овощей.	2	1	1
3	Приготовление блюд из овощей, технология приготовления	3	1	2
4	Приготовление супов	3	1	2
5	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	4	1	3
6	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	4	1	3
7	Приготовление блюд из мяса и птицы	3	1	2
8	Приготовление полуфабрикатов и котлетной массы из мяса	6	2	4
9	Технология приготовления горячих соусов и заправок	2	1	1
10	Технология приготовления блюд из круп, бобовых макаронных изделий	3	1	2
11	Приготовление холодных блюд и закусок	3	1	2
12	Приготовление закусок и салатов, фруктов	2	1	1
13	Приготовление блинов, блинчиков и оладий	2	1	1
	Приготовление блюд из теста			
14	Приготовление сдобного теста и изделий из него	5	2	3
15	Приготовление пряничного теста и изделий из него	6	2	4
16	Приготовление бисквитного теста и изделий из него	6	2	4
17	Приготовление дрожжевого теста и изделия из него	8	3	5
18	Приготовление слоёного теста и изделия из него	8	2	6
19	Приготовление песочного теста и изделия из него	3	1	2
20	Приготовление заварного теста и изделия из него	3	1	2
21	Самостоятельная работа		11	11
	Итого:	100	38	62