

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Учебной практики

Байкальск, 2020

Рабочая программа **Учебной практики** подготовлена для методического обеспечения образовательного процесса в группах, обучающихся профессии **Повар**, профессиональная подготовка лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Разработчик: Суворова Нина Васильевна, мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦК

Протокол № ____ от « ____ » ____ 20 ____ г.

Рабочая программа составлена на основании:

- Государственного образовательного стандарта НПО по профессии «Повар» ОК 016 – 94: 16675 Квалификация 2 разряд
- Комплекта рабочей учебно – программной документации по профессии «Повар» для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. – 2010.

Содержание

- I. Пояснительная записка
- II. Тематический план
- III. Программа учебной практики
- IV. Тематический план по производственной практике в условиях предприятия

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа «Учебной практики» предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

Цель изучения курса - подготовить специалистов, имеющих практический опыт по выполнению вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий. На учебной практике основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку овощей, плодов, рыбы, птицы, мяса, субпродуктов. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки. Очень важно, чтобы обучающиеся не только усвоили практические умения и навыки, но и вышли на II уровень подготовки, уровень самостоятельного выполнения практических работ.

Должен знать		Должен уметь
1	Роль повара в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного	Выполнять вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий.
2	Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания, основные требования охраны труда. Пожарную безопасность.	Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях, пользоваться медицинской аптечкой. Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении.
3	Понятие о механической кулинарной обработке продуктов. Характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование. Основные приемы механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов свежих и переработанных.	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступивших овощей, плодов и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Выполнять основные приемы, используемые при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование. Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество. Определять количество отходов при механической обработке

		<p>овощей.</p> <p>Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.</p>
4	<p>Технологический процесс обработки различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов.</p>	<p>Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</p> <p>Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы: оттаивание рыбы, вымачивание соленой рыбы.</p> <p>Обрабатывать чешуйчатую, бесчешуйчатую рыбу, уметь обрабатывать некоторые особые виды рыб, рыбу осетровых пород. Обрабатывать сельдь, кильку.</p> <p>Использовать отходы при механической кулинарной обработке рыбы, использовать меры по снижению отходов.</p> <p>Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.</p>
5)	<p>Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, птицы, субпродуктов.</p>	<p>Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</p> <p>Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса.</p> <p>Уметь обрабатывать поросят и кроликов, мясо диких животных, обрабатывать кости.</p> <p>Определять кулинарное назначение отдельных частей туш. Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов.</p>

II. Тематический план учебной практики

№ п/п	Наименование тем	Количество часов
1	1 курс	3
1 семестр		
1	Вводное занятие	5
2	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.	15
3	Ознакомление с предприятием общественного питания	15
4	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	90
5	Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных морепродуктов	130
	Всего 1 семестр	255
2 семестр		
6	Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных	160
7	Комплексные работы	125
	Всего за 2 семестр	285
	Всего за 1 курс	540
2 год		
3 семестр		
8	Тепловая кулинарная обработка	10
9	Приготовление супов	115
10	Приготовление соусов	55
11	Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий	50
12	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	40
	Всего за 3 семестр	270
4 семестр		
13	Приготовление простых блюд из рыбы	140
14	Приготовление простых блюд из мяса	140
15	Приготовление блюд из яиц и творога	85
16	Приготовление холодных блюд	70
17	Приготовление сладких блюд и напитков	30
18	Проверочные работы	15
	Всего за 4 семестр	465
	Итого 2 курс	700
	Итого на учебную практику	1602
	Производственная практика в условиях предприятия	180
	Выпускные квалификационные экзамены	12
	Итого часов за курс обучения	1602

III. Программа учебной практики

№ п/п	№ урока	Наименование тем	Количество часов
1	2	3	4
		1 курс	
1	1	Вводное занятие Организация производства на предприятиях общественного питания Структура производства Основные требования к созданию оптимальных условий труда на ПОП	5
		Тема № 1 Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания	15
2	1.1	Законодательство по О.Т и Т.Б. Организация работы по О.Т	5
3	1.2	Производственный травматизм, первая помощь при несчастных случаях на производстве. Требование Т.Б с электрооборудованием. Т.Б с режущими инструментами	15
		Тема № 2 Ознакомление с предприятием общественного питания	15
4	2.1	Экскурсия в столовую. Ознакомление на производстве с цехами (овощным, мясным, горячим)	5
5	2.2	Знакомство с условиями труда на производстве. Знакомство с видами контроля качества продукции на предприятии	10
		Тема № 3 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	90
6	3.1	Первичная обработка клубнеплодов. Обработка картофеля, нарезка картофеля соломкой, брусочками их кулинарное использование	5
7	3.2	Нарезка картофеля дольками, ломтиками, кружочками и их кулинарное использование	5
8	3.3	Нарезка картофеля, кубиками и их кулинарное использование	5
9	3.4	Нарезка картофеля бочоночками, грушами и их кулинарное использование	5
10	3.5	Нарезка картофеля стружкой, спиралью и их кулинарное использование.	5
11	3.6	Нарезка картофеля чесночками, шариками и их кулинарное использование	5

12	3.7	Обработка корнеплодов. Нарезка овощей соломкой, брусочками, и их кулинарное использование	5
13	3.8	Обработка корнеплодов и нарезка кубиками различных размеров и их кулинарное использование	5
14	3.9	Обработка корнеплодов и нарезка дольками, ломтиками и их кулинарное использование	5
15	3.10	Обработка корнеплодов и нарезка звездочками, гребешками, шариками и их кулинарное использование	5
16	3.11	Нарезка свеклы соломкой, брусочками, кубиками и их кулинарное использование	5
17	3.12	Обработка петрушки, сельдерея, пастернака. Нарезка овощей простой формой нарезки	5
18	3.13	Обработать красный редис, хрен нарезать простой формой нарезки	5
19	3.14	Первичная обработка белокочанной капусты. Нарезка соломкой, шашками, крошкой и их кулинарное использование	5
20	3.15	Первичная обработка зеленого лука, чеснока. Нарезка колечками, мелкими и крупными шпалками их кулинарное использование	5
21	3.16	Обработка плодовых овощей их кулинарного использование	5
22	3.17	Обработка салатных и десертных овощей и их кулинарное использование	5
23	3.18	Обработка квашеной капусты, соленых огурцов, сушеных овощей и их кулинарное использование	5
		Тема № 4 Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных морепродуктов	130
24	4.1	Обработка чешуйчатой рыбы, разделка для использования в целом виде	5
25	4.2	Первичная обработка чешуйчатой рыбы, разделка на чистое филе с кожей и костями	5
26	4.3	Первичная обработка чешуйчатой рыбы, разделка и нарезка полуфабрикатов для варки	5
27	4.4	Обработка бесчешуйчатой рыбы. Разделка рыбы на чистое филе	5
28	4.5	Обработка бесчешуйчатой рыбы. Разделка рыбы на чистое филе с кожей и костями. Нарезка порционных кусков для припускания.	5
29	4.7	Бесчешуйчатую рыбу, разделанную на пласты филе и предназначенную для варки.	5
30	4.9	Обработка солёной сельди. Разделка на чистое филе без кожи и костей	5

31	4.10	Обработка солёной сельди. Нарезка для приготовления холодных закусок	5
32	4.11	Обработка осетровых рыб. Первичная обработка осетровых рыб, разделка.	5
33	4.12	Обработка осетровых рыб. Приготовление полуфабрикатов для жарки основным способом	5
34	4.13	Обработка осетровых рыб. Приготовление полуфабрикатов для припускание	5
35	4.14	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарения во фритюре.	5
36	4.15	Приготовление рыбы для блюда «Рыба в тесте жареная»	5
37	4.16	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарения во фритюре.	5
38	4.17	Приготовление «Зразы донские»	5
39	4.18	Приготовление котлет из трески	5
40	4.19	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарения во фритюре.	5
41	4.20	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление котлет из минтая	5
42	4.21	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление биточков	5
43	4.22	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление тефтелей	5
44	4.23	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление рулета	5
45	4.24	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление зраз	5
48	4.25	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление тельного	5
49	4.26	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовления рыбно-овощных котлет.	5
50	4.27	Приготовление кнельной массы. Приготовление рыбы для фарширования «Щука фаршированная»	5
51	4.28	Обработка морепродуктов. Первичная обработка кальмаров, креветок	5
		Всего 1 семестр	255
		Тема № 5 Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных	160
52	4.30	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши. Разделка и обвалка передней и задней части туши.	5
53	4.31	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для ростбифа и тушеного мяса	5

54	4.32	Приготовление крупнокусковых полуфабриката для мяса шпигованного и отварного.	5
55	4.33	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины для бифштекса, филе	5
56	4.34	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины для лангета, антрекота	5
57	4.35	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины для зраз отбивных	5
58	4.36	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины для говядины духовой	5
59	4.37	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины для ромштекса	5
60	4.38	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для бефстроганов, азу.	5
61	4.39	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для поджарки, шашлыка по- Московских	5
62	4.40	Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши	5
63	4.41	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины для жарки грудинки фаршированной	5
64	4.42	Приготовление порционных полуфабрикатов из баранины для котлет натуральных, отбивных	5
65	4.43	Приготовление порционных полуфабрикатов из баранины для баранины духовой	5
66	4.44	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из баранины для рагу, плова, гуляша,	5
67	4.45	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из баранины для плова, гуляша, поджарки	5
68	4.46	Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.	5
69	4.47	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины для грудинки фаршированной	5
70	4.48	Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины для котлет натуральных, отбивных	5
71	4.49	Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины для шницеля отбивного	5
72	4.50	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины для рагу, плова	5
73	5.51	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины для гуляша и поджарки	5
74	5.52	Приготовление рубленой массы для бифштекса рубленого	5
75	5.53	Приготовление рубленой массы для котлет натуральных	5
76	5.54	Приготовление рубленой массы для шницеля натурального рубленного	5

77	5.55	Приготовление рубленой массы для фрикаделек, люля - кебаб	5
78	5.56	Приготовление котлетной массы для котлет, биточков	5
79	5.57	Приготовление котлетной массы для зраз, тефтелей, рулета	5
80	5.60	Обработка субпродуктов ног, языка, печени	5
81	5.61	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов для блюда «печень жареная», «печень по-строгановски»	5
82	5.62	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы. Заправка птицы в «кармашек»	5
83	5.63	Приготовление полуфабрикатов из птицы для рагу и плова	5
		Комплексные работы	125
		Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	25
84	5.64	Первичная обработка клубнеплодов. Обработка картофеля. Формы нарезки картофеля простой и сложной их кулинарное использование	5
85	5.65	Обработка корнеплодов. Нарезка моркови, свеклы простой и сложной формы их кулинарное использование	5
86	5.66	Обработка зелёного лука, чеснока, нарезка простой формой	5
87	5.67	Обработка плодовых овощей. Нарезка помидор, перца для салата. Подготовка капусты перцев к фаршированию	5
89	5.68	Обработка салатных и десертных овощей их кулинарное использование	5
		Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных морепродуктов	40
90	5.69	Обработка чешуйчатой рыбы. Первичная обработка чешуйчатой рыбы и разделка на чистое филе с кожей и без костей, нарезка полуфабрикатов для варки	5
91	5.70	Обработка бесчешуйчатой рыбы. Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы, разделка рыбы на чистое филе без кожи и костей и нарезка порционных кусков для припускания	5
92	5.71	Обработка солёной сельди. Первичная обработка солёной сельди, разделка на чистое филе без кожи и костей, нарезка для приготовления холодных закусок	5
93	5.72	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для	5

		жарения во фритюре. Приготовление рыбы для блюда «Рыба в тесте жареная»	
94	5.73	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарения во фритюре. Приготовление «Зразы донские»	5
95	5.74	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление котлет, биточков, зраз	5
96	5.75	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление тефтелей, тельного	5
97	5.76	Обработка морепродуктов. Первичная обработка кальмаров, креветок	5
98	5.77	Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных	60
99	5.78	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши. Разделка и обвалка передней части и задней части туши	5
100	5.79	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для ростбифа и тушеного мяса, мяса шпигованного и отварного	5
101	5.80	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины для бифштекса, зраз отбивных	5
102	5.81	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для бефстроганов, азу	5
103	5.82	Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши	5
104	5.83	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины для жарки, грудинки фаршированной	5
105	5.84	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из баранины для шашлыка по - кавказки, рагу, плова, гуляша, поджарки	5
106	5.85	Кулинарная разделка и обвалка свиной туши	5
107	5.86	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины для грудинки фаршированной	5
108	5.87	Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины для котлет натуральных, шницеля отбивного	5
109	5.88	Приготовление рубленой массы для бифштекса рубленого, котлет натуральных, биточков	5
110	5.93	Обработка субпродуктов печени. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов для блюда «печень жареная»	5
Всего 2 семестр			285
Всего за 1 курс			540
		Тема № 8. Тепловая кулинарная обработка	10
	5.94	Основные способы тепловой обработки: варка,	5

111		припускание, жарка: во фритюре.	
112	5.95	Комбинированные способы тепловой обработки Тушение, запекание, варка с последующей обжаркой	5
113	5.96	Тема № 9 Приготовление супов	115
114	5.97	Приготовление бульонов. Приготовление бульона: костного, мясного, мясокостного, бульона из птицы.	5
115	5.98	Приготовление бульонов. Приготовление бульона: рыбного и грибного отвара	5
116	5.99	Заправочные супы. Щи. Приготовление щей из свежей капусты с картофелем	5
117	6.00	Щи. Приготовление щей из свежей капусты с картофелем	5
118	6.01	Щи. Приготовление щей суточных	5
119	6.02	Щи. Щи. По - уральски	5
120	6.03	Борщи. Приготовление борща московского.	5
121	6.04	Борщи. Приготовление борща флотский	5
122	6.05	Борщи. Приготовление борща сибирского	5
123	6.06	Рассольники. Приготовление рассольника московского	5
124	6.07	Рассольники. Приготовление рассольника- ленинградский	5
125	6.08	Солянки. Приготовление солянки сборной мясной	5
126	6.09	Супы картофельные с овощами и макаронными изделиями. Приготовление супа картофельного с макаронными изделиями	5
127	6.10	Супы картофельные с овощами, крупой. Приготовление супа крестьянского с крупой	5
128	6.11	Супы крупой. Приготовление супа – харчо	5
129	6.12	Супы картофельные с овощами, бобовыми. Приготовление супа картофельного с бобовыми изделиями	5
130	6.13	Супы-пюре. Приготовление супа-пюре из картофеля	5
131	6.14	Супы прозрачные супы. Приготовление рыбного прозрачного бульона	5
132	6.15	Супы прозрачные супы. Приготовление мясного прозрачного бульона. Уха.	5
133	6.16	Сладкие супы. Приготовление сладкого супа из смеси сухофруктов.	5
134	6.17	Технология приготовления холодных супов. Приготовление окрошки мясной	5
135	6.18	Технология приготовления холодных супов. Приготовление окрошки сборной мясной	5
136		Технология приготовления холодных супов.	

	6.19	Приготовление хлебного кваса.	
	6.20	Тема № 10 Приготовление соусов	55
137	6.21	Соус красный основной и его производные. Приготовление коричневого бульона, мучной красной пассировки, красного основного соуса.	5
138	6.22	Соус красный основной и его производные. Приготовление производных соусов: соус луковый, соус красный с луком и огурцами	5
139	6.23	Соус красный основной и его производные. Приготовление производных соусов: соус луковый с горчицей	5
140	6.24	Соус основной белый соуса и его производные. Приготовление мучной белой пассировки. Приготовление соуса белого основного	5
141	6.25	Соус основной белый соуса и его производные. Приготовление соуса красный кисло -сладкий	5
142	6.26	Соусы грибные. Приготовление грибного соуса и соуса грибного с томатом.	5
143	6.27	Соусы молочные. Приготовление молочного соуса с луком. Соус молочный сладкий.	5
144	6.28	Соусы сметанные. Приготовление соуса сметанного	5
145	6.29	Соусы яично-масляные и смеси масляные. Приготовление соуса польского	5
146	6.30	Соусы холодные. Приготовление заправки для салатов, заправки, маринада овощного с томатом	5
147	6.31	Соусы сладкие. Приготовление соуса абрикосового	5
		Тема № 11 Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий	50
148	6.32	Блюда из рассыпчатых, вязких и жидких каш. Приготовление каши рассыпчатой с грибами и луком	5
149	6.33	Блюда из рассыпчатых, вязких и жидких каш. Приготовление каши рисовой вязкой, каши манной жидкой	5
150	6.34	Блюда из рассыпчатых, вязких и жидких каш. Приготовление рассыпчатой гречневой каши, каша ячневой жидкой.	5
151	6.35	Блюда из каш. Приготовление котлет и биточков из вязких каш	5
152	6.36	Блюда из каш. Приготовление запеканки рисовой и запеканки манной с морковью	5
153	6.37	Блюда из каш. Приготовление пудинга рисового	5
154	6.38	Блюда из каш. Приготовление крупеника из гречневой каши	5
155	6.39	Блюда из макаронных изделий. Приготовление	5

		макарон отварных с жиром и сметаной	
156	6.40	Приготовление макарон с сыром, макарон с овощами	5
157	6.41	Блюда из макаронных изделий. Приготовление макарон, запеченных с сыром	5
158	6.42	Блюда из бобовых изделий. Приготовление блюд из бобовых с жиром и луком	5
159	6.43	Блюда из бобовых изделий. Пюре из бобовых.	5
		Тема № 12 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	40
160	6.44	Блюда из отварных овощей. Приготовление блюда картофель отварной	5
161	6.45	Блюда из отварных овощей. Приготовление блюда картофельное пюре	5
162	6.46	Блюда из припущенных овощей. Приготовление блюда овощи, припущенные в молочном соусе	5
163	6.47	Блюда из тушеных овощей. Приготовление блюда капуста тушенная	5
164	6.48	Блюда из тушеных овощей. Приготовление блюда картофель, тушенный с грибами и луком	5
165	6.49	Блюда картофель, жаренный во фритюре брусочками	5
166	6.50	Блюда из жареных овощей. Приготовление блюд котлеты картофельные	5
167	6.51	Блюда из запеченных овощей. Приготовление блюда перец, фаршированный овощами и рисом	5
		Всего 3 семестр	270
		Тема № 13 Приготовление простых блюд из рыбы	140
168	6.52	Приготовление блюда. Рыба отварная порционными кусками	5
169	6.53	Приготовление блюда. Рыба отварная целыми тушками	5
170	6.54	Приготовление блюда. Рыба отварная звеньями осетра	5
171	6.55	Приготовление блюда. Рыба припущенная	5
172	6.56	Приготовление блюда. Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом	5
173	6.57	Приготовление блюда. Рыба тушенная в томате с овощами	5
174	6.58	Приготовление блюда. Рыба жареная	5
175	6.59	Приготовление блюда. Рыба жареная с луком по - ленинградски	5
176	6.60	Приготовление блюда. Рыба жареная с зеленое маслом.	5
177	6.61	Приготовление блюда. Рыба жареная во фритюре	5

178	6.62	Приготовление блюда. Зразы донские.	5
179	6.63	Приготовление блюда рыба. Рыба, жаренная в тесте	5
180	6.64	Приготовление блюда. Рыба «Аппетитная»	5
181	6.65	Приготовление блюда. Шницель рыбный натуральный с гарниром	5
182	6.66	Приготовление блюда. Рыба, запеченная с картофелем по – русски.	5
183	6.67	Приготовление блюда. Рыба, запеченная под молочным соусом	5
184	6.68	Приготовление блюда. Рыба запеченная под в сметанном соусе	5
185	6.69	Приготовление блюда. Рыба запеченная под в сметанном соусе с грибами по – московски.	5
186	6.70	Солянка из рыбы на сковороде.	5
187	6.71	Приготовление блюда. Тефтели из рыбы	5
188	6.72	Приготовление блюда. Тельное из рыбы	5
189	6.73	Приготовление блюда. Котлеты из рыбы	5
190	6.74	Приготовление блюда. Фрикадельки из рыбы	5
191	6.75	Приготовление блюда. Фрикадельки из рыбы с томатным соусом	5
192	6.76	Приготовление блюда. Минтай с морковью и луком	5
193	6.77	Приготовление блюда. Горбуша в духовке	5
194	6.78	Приготовление блюда. Запеканка рыбная	5
195	6.79	Приготовление блюда. Рыба с картофелем	5
		Тема № 14 Приготовление простых блюд из мяса	140
196	6.80	Приготовление блюда из мяса. Мясо отварное крупными кусками	5
197	6.81	Приготовление блюда из мяса. Мясо отварное крупном куском	5
198	6.82	Приготовление блюда из мяса. Жарка мяса крупными кусками	5
199	6.83	Приготовление блюда из мяса. Жарка мяса крупном куском	5
200	6.84	Приготовление блюда из мяса. Жарка мяса мелкими кусками	5
201	6.85	Приготовление блюда из мяса. Жарка мяса порционными кусками	5
202	6.86	Приготовление блюда из мяса. Бифштекс	5
203	6.87	Приготовление блюда из мяса. Бифштекс с яйцом	5
204	6.88	Приготовление блюда из мяса. Бифштекс с луком	5
205	6.89	Приготовление блюда из мяса. Лангет	5
206	6.90	Приготовление блюда из мяса. Антрекот	5
207	6.91	Приготовление блюда из мяса. Свинина, жаренная в тесте	5

208	6.92	Приготовление блюда из мяса. Эскалоп	5
209	6.93	Приготовление блюда из мяса. Шашлык по - карски	5
210	6.94	Приготовление блюда из мяса. Поджарка	5
211	6.95	Приготовление блюда из мяса. Бефстроганов	5
212	6.96	Приготовление блюда из мяса. Азу	5
213	6.97	Приготовление блюда из мяса. Гуляш	5
214	6.98	Приготовление блюда из мяса. Котлеты	5
215	6.99	Приготовление блюда из мяса. Биточки	5
216	7.00	Приготовление блюда из мяса. Тефтели	5
217	7.01	Приготовление блюда из мяса. Свиные ребра в кисло-сладком маринаде	5
218	7.02	Приготовление блюда из мяса. Запеченное мясо в духовке.	5
219	7.03	Приготовление блюда из мяса. Щицель.	5
220	7.04	Приготовление блюда из мяса. Жарка мяса с панированными кусками	5
221	7.05	Приготовление блюда из мяса. Свинина, запеченная с помидорами	5
222	7.06	Приготовление блюда из мяса. Мясо, жаренное в кляре.	5
223	7.07	Приготовление блюда из мяса. Свинина "Гармошка"	5
		Тема № 15 Приготовление блюд из яиц и творога	85
224	7.08	Приготовление блюда из яиц. Варка яиц вкрутую, варка яиц всмятку	5
225	7.09	Приготовление блюда из яиц. Яичница - глазунья натуральная	5
226	7.10	Приготовление блюда из яиц. Омлет натуральный	5
227	7.11	Приготовление блюда из творога. Сырники из творога	5
228	7.12	Приготовление блюда из творога. Вареники ленивые	5
229	7.13	Приготовление блюда из творога. Запеканка из творога.	5
230	7.14	Приготовление блюда из творога. Пшеничная каша с творогом и изюмом.	5
231	7.15	Приготовление блюда из творога. Творожные шарики с изюмом.	5
232	7.16	Приготовление блюда из творога. Пирог с черникой и творогом.	5
233	7.17	Приготовление блюда из творога. Пончики из творога	5
234	7.18	Приготовление блюда из творога. Ленивые вареники из творога.	5
235	7.19	Приготовление блюда из творога. Закусочные помидоры с творогом и зеленью	5

236	7.20	Приготовление блюда из творога. Творожные рогалики.	5
237	7.21	Приготовление блюда из творога. Творожное печенье «Гусиные лапки»	5
238	7.22	Приготовление блюда из творога. Лепешки с творогом и зеленью	5
239	7.23	Приготовление блюда из творога. Творожные бублики.	5
240	7.24	Проверочные работы	5
		Тема № 16 Приготовление холодных блюд	55
241	7.25	Приготовление блюда. Салат из белокочанной капусты	5
242	7.26	Приготовление блюда. Салат картофельный с солеными огурцами	5
243	7.27	Приготовление блюда. Винегрет овощной	5
244	7.28	Приготовление блюда. Салат мясной	5
245	7.29	Приготовление блюда. Салат рыбный	5
246	7.30	Приготовление блюда. Яйца под майонезом с гарниром	5
247	7.31	Приготовление блюда. Рыба жареная под маринадом	5
248	7.32	Приготовление блюда. Перец, фаршированный сыром.	5
249	7.33	Приготовление блюда. Перец, фаршированный сыром. Шуба в рулете.	5
250	7.34	Приготовление блюда. Баклажанные рулеты.	5
251	7.35	Проверочные работы	5
		Тема № 17 Приготовление сладких блюд и напитков	45
252	7.36	Приготовление блюда. Компот из смеси сухофруктов	5
253	7.37	Приготовление блюда. Яблоки печеные	5
254	7.38	Приготовление блюда. Напиток из смеси свежих ягод.	5
255	7.39	Приготовление блюда. Морс из замороженных ягод.	5
256	7.40	Приготовление блюда. Кисель клюквенный.	5
257	7.41	Приготовление блюда Напиток из черноплодной рябины	5
258	7.42	Приготовление блюда. Напиток из смеси свежих ягод.	5
259	7.43	Приготовление блюда Напиток из калины	5
260	7.44	Приготовление блюда. Напиток из какао	5
261	7.45	Проверочные работы	5
262	7.46	Проверочные работы	5
263	7.47	Проверочные работы	5

		Всего за 4 семестр	465
		Производственная практика в условиях предприятия	180
		Итого часов за 2 курс	700
		Выпускные квалификационные экзамены	12
		Итого часов за курс обучения	1602

Утверждаю

Зам. Директора УПР

Вершинская Е.А. _____

« » _____ 2020 г

IV. Тематический план по производственной практике в условиях предприятия.

№п/п	Наименование темы	Кол- во часов
1.	Знакомство с предприятием. Охрана труда на производстве. Инструктаж по Т/б	6
	Механическая кулинарная обработка овощей	90
2.	Обработка моркови, свеклы	6
3.	Обработка капусты, лука	6
4.	Обработка редиса, редьки, картофеля	6
5.	Нарезка картофеля соломкой или брусочками	6
6.	Нарезка картофеля дольками, кубиками и ломтиками	6
7.	Нарезка моркови соломкой, брусочками, кубиками.	6
8.	Нарезка моркови ломтиками, дольками, кружочками	6
9.	Простая нарезка свеклы.	6
10.	Нарезка капусты: соломкой, шашками.	6
11.	Нарезка лука: крошкой, полукольцами	6
12.	Нарезка томатов, баклажан и перцев	6
13.	Обработка сушеных и свежемороженых овощей	6
14.	Обработка огурцов и зеленого горошка	6
15.	Подготовка кабачков и перцев для фарширования	6
16.	Подготовка голубцов, помидор для фарширования	6
	Механическая кулинарная обработка грибов	12
17.	Обработка свежих грибов	6
18.	Обработка соленых, маринованных и сушеных грибов	6
	Механическая кулинарная обработка различных видов рыбы и нерыбных продуктов.	78
19.	Обработка рыбы для использования в целом виде	6
20.	Разделка рыбы на порционные куски	6
21.	Разделка рыбы на филе	6
22.	Обработка бесчешуйчатой рыбы	6
23.	Приготовление рыбных п/ф для жарки основным способом	6
24.	Приготовление рыбных п/ф для жарки во фритюре	6
25.	Маринование рыбных п/ф	6
26.	Приготовление рыбной котлетной массы	6

27.	Приготовление котлет и биточков	6
28.	Приготовление тефтелей, фрикаделек из рыбных п/ф	6
29.	Обработка рыбы в целом виде для фарширования	6
30.	Обработка рыбы рыбного фарша	6
31.	Обработка кальмаров	6
	Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов, мяса диких животных.	78
32.	Обработка мяса.	6
33.	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши	6
34.	Крупнокусковые п/ф из мяса	6
35.	Порционные п/ф, бифтештекс, филе	6
36.	Приготовление мелкокусковых п/ф: бефстроганов, поджарка, азу, гуляш	6
37.	Разделка и обвалка свиной туши	6
38.	Приготовление порционных п/ф: котлеты натуральные, котлеты отбивные	6
39.	Приготовление мелкокусковых мелкокусковых п/ф: рагу , плов, поджарка	6
40.	Приготовление котлетной массы: котлеты, биточки	6
41.	Приготовление п/ф: зразы, тефтели	6
42.	Обработка костей их кулинарное использование	6
43.	Обработка субпродуктов мясных	6
	Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, дичи субпродуктов.	36
44.	Механическая кулинарная обработка птицы	6
45.	П/ф из птицы: котлеты натуральные, котлеты панировочные	6
46.	Приготовление котлетной массы из птицы	6
47.	Приготовление п/ф: котлеты « Пожарские», биточки	6
48.	Приготовление рубленой и кнельной массы из птицы	6
49.	Приготовление п/ф из субпродуктов	6
50.	Обработка субпродуктов из птицы	6
Итого: 180		
	Выпускные квалификационные экзамены	12

Составила мастер п/о Суворова Н.В

