**АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА**

**Учебной практики**

в профессии: 16675 Повар

*(ОВЗ)*

Форма обучения - очная

 Срок обучения -1 год 10 месяцев

2020 г.

Адаптированная программа учебной практикипрофессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих по профессии «Повар» обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана с учетом Профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09. 2015 г. N 610н и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

**Организация-разработчик:** *ГАПОУ БТОТиС*

**Разработчик:** Суворова Н.В*., преподаватель ГАПОУ БТОТиС*

 Рабочая программа учебной дисциплины одобрена ЦК профессионального блока ГАПОУ БТОТиС, протокол № 1 «31» августа 2020 г.

**Содержание**

1. Пояснительная записка
2. Тематический план
3. Программа учебной практики

**I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

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

**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** |  **480** |
|  | **Итого 2 курс** |  **750** |
|  | **Итого на учебную практику** | **1290** |
|  | **Производственная практика в условиях предприятия** | **300** |
|  | **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  | 10 |
|  |  | **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 кольцами, мелкими и крупными шпалами 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 филебез кожи и костей, нарезка для приготовления холодных закусок | 5  |
| 93 | 5.72 | Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарения во фритюре. Приготовление рыбы для блюда «Рыба в тесте жареная» | 5  |
| 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** | 5.90 |
|  |  | **Тема № 8. Тепловая кулинарная обработка** |  **10** |
| 111 | 5.94 | Основные способы тепловой обработки: варка, припускание, жарка: во фритюре. | 5 |
| 112 | 5.95 | Комбинированные способы тепловой обработкиТушение, 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 рассольникамосковского | 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 | 6.19 | Технология приготовления холодных супов.Приготовление хлебного кваса. | 5 |
|  | 6.20 | **Тема № 10 Приготовление соусов** | **55** |
| 137 | 6.21 | Соус красный основной и егопроизводные.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 макарон отварных с жиром и сметаной | 5  |
| 156 | 6.40 | Приготовлениемакарон с сыром, макарон с овощами | 5  |
| 157 | 6.41 | Блюда из макаронных изделий. Приготовление макарон, запеченных с сыром | 5  |
|  |  | **Тема № 12 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов** | **40** |
| 158 | 6.42 | Блюда из отварных овощей. Приготовление блюда картофель отварной | 5 |
| 160 | 6.43 | Блюда из отварных овощей. Приготовление блюда картофельное пюре | 5 |
| 161 | 6.44 | Блюда из припущенных овощей. Приготовление блюда овощи, припущенные в молочном соусе | 5 |
| 162 | 6.45 | Блюда из тушеных овощей. Приготовление блюда капуста тушенная | 5 |
| 163 | 6.46 | Блюда из тушеных овощей. Приготовление блюда картофель, тушенный с грибами и луком | 5 |
| 164 | 6.47 | Блюда картофель, жаренный во фритюре брусочками | 5 |
| 165 | 648 | Блюда из жареных овощей. Приготовление блюд котлеты картофельные | 5 |
| 166 | 6.49 | Блюда из запеченных овощей. Приготовление блюда перец, фаршированный овощами и рисом | 5 |
|  |  | **Всего 3 семестр** | **270** |
|  |  | **Тема № 13 Приготовление простых блюд из рыбы** | **140** |
| 167 | 6.50 | Приготовление блюда. Рыба отварная порционными кусками | 5  |
| 168 | 6.51 | Приготовление блюда. Рыба отварная целыми тушками | 5  |
| 169 | 6.52 | Приготовление блюда. Рыба отварная звеньями осетра | 5 |
| 170 | 6.53 | Приготовление блюда. Рыба припущенная | 5  |
| 171 | 6.56 | Приготовление блюда. Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом | 5 |
| 172 | 6.57 | Приготовление блюда. Рыба тушеная в томате с овощами | 5 |
| 173 | 6.58 | Приготовление блюда. Рыба жареная | 5 |
| 174 | 6.59 | Приготовление блюда. Рыба жареная с луком по - ленинградский | 5 |
| 175 | 6.60 | Приготовление блюда. Рыба жареная с зеленое маслом. | 5 |
| 176 | 6.61 | Приготовление блюда. Рыба жареная во фритюре | 5 |
| 177 | 6.62 | Приготовление блюда. Зразы донские. | 5 |
| 178 | 6.63 | Приготовление блюда рыба. Рыба, жаренная в тесте | 5 |
| 179 | 6.64 | Приготовление блюда. Рыба «Аппетитная» | 5  |
| 180 | 6.65 | Приготовление блюда. Шницель рыбный натуральный с гарниром | 5 |
| 181 | 6.66 | Приготовление блюда. Рыба, запеченная с картофелем по – русски. | 5 |
| 182 |  6.67 | Приготовление блюда. Рыба, запеченная под молочным соусом | 5 |
| 183 | 6.68 | Приготовление блюда. Рыба запеченная под в сметанном соусе | 5 |
| 184 | 6.69 | Приготовление блюда. Рыба запеченная под в сметанном соусе с грибами по – московски. | 5 |
| 185 |  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](http://tvoirecepty.ru/recept/mintai-pod-marinadom) | 5 |
| 193 | 6.77 | Приготовление блюда.[Горбуша в духовке](http://tvoirecepty.ru/recept/gorbusha-v-dukhovke) | 5  |
| 194 |  6.78 | Приготовление блюда.[Запеканка рыбная](http://tvoirecepty.ru/recept/zapekanka-rybnaya) | 5  |
| 195 | 6.79 | Приготовление блюда.[Рыба с картофелем](http://tvoirecepty.ru/recept/ryba-s-kartofelem) | 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 |  |
| 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. Щницель. | 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](http://povar.ru/recipes/svinina_zapechennaya_s_pomidorami-24605.html) | 5 |
| 222 |  7.06 | Приготовление блюда из мяса.Мясо, жаренное в кляре. | 5 |
| 223 | 7.07 | Приготовление блюда из мяса.[Свинина "Гармошка"](http://povar.ru/recipes/svinina_garmoshka-1288.html) | 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.[Пшенная каша с творогом и изюмом](http://tvoirecepty.ru/recept/pshennaya-kasha-s-tvorogom-i-izyumom). | 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 печенья «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** |  **70** |
| 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](http://tvoirecepty.ru/recept/perets-farshirovannyi-syrom). | 5 |
| 249 | 7.33 | Приготовление блюда. [Перец, фаршированный сыром](http://tvoirecepty.ru/recept/perets-farshirovannyi-syrom). [Шуба в рулете](http://tvoirecepty.ru/recept/shuba-v-rulete). | 5 |
|  250 | 7.34 | Приготовление блюда. Баклажанные рулеты. | 5 |
| 251 | 7.35 | Приготовление блюда. Салат витаминный | 5 |
| 252 | 7.36 | Приготовление блюда. Помидоры фаршированные мясным салатом | 5 |
| 253 | 7.37 | Приготовление блюда. Паштет из печени | 5 |
| 254 | 7.38 | Проверочные работы | 5 |
| 255 | 7.39 | **Тема № 17****Приготовление сладких блюди напитков.** | **30** |
| 256 | 7.40 | Приготовление блюда. Компот из смеси сухофруктов | 5 |
| 257 | 7.41 | Приготовление блюда. Яблоки печеные | 5 |
| 258 | 7.42 | Приготовление блюда. Напиток из смеси свежих ягод. | 5 |
| 259 | 7.43 | Приготовление блюда. Морс из замороженных ягод. | 5 |
| 260 | 7.44 | Приготовление блюда. Кисель клюквенный. | 5 |
| 261 | 7.45 |  Приготовление блюда.Напиток из черноплодной рябины | 5 |
|  |  | **Тема № 18** Проверочные работы | **15** |
| 262 | 7.46 | Проверочные работы | 5 |
| 263 | 7.47 | Проверочные работы | 5 |
| 264 | 7.48 | Проверочные работы | 5 |
|  |  | **Всего за 4 семестр** | **480** |
|  |  | **Производственная практика в условиях предприятия** | **300** |
|  |  | **Итого часов за 2 курс** | **750** |
|  |  | **Итого на учебную практику** | **1290** |
|  |  | **Выпускные квалификационные экзамены** | **12** |
|  |  | **Итого часов за курс обучения** | **1602** |