

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОАГАНСКАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ВЕЧЕРНЯЯ (СМЕННАЯ) ШКОЛА»

Рассмотрено на заседании ПС
Протокол № 1 от 30.08.2013 г.

Согласовано
Зам. дир. по УР Т.В. Перепеч
« 02 » сентября 2013 г

Утверждаю
Директор Н.П. Прасолова
Приказ № 133-ос от 02.09.2013 г



**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ
ПЛАНИРОВАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»**

Составила преподаватель
Саломова З.И

2013-2014 уч. г.

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмет «Основы экономических знаний»
34 часа

№	Наименование темы	Кол-во часов	Дата	
			план	факт
1.	Введение.	3		
1.1.	Зачем человечеству экономика.	1	04.09.2013	04.09.2013
1.2.	Экономика как наука.	1	04.09.2013	04.09.2013
1.3.	Предпринимателем быть престижно!	1	04.09.2013	04.09.2013
2.	Российский путь в экономике.	2		
2.1.	Зарождение экономики в Древней Руси.	1	04.09.2013	04.09.2013
2.2.	Развитие частной инициативы.	1	04.09.2013	04.09.2013
3.	Основы рыночной экономики.	5		
3.1.	Теория цен.	1	04.09.2013	04.09.2013
3.2.	Что лежит в основе ценности товара?	1	07.09.2013	07.09.2013
3.3.	Затраты на производство товара.	1	07.09.2013	07.09.2013
3.4.	Конкуренция.	1	07.09.2013	07.09.2013
3.5.	Контроль над рынком.	1	07.09.2013	07.09.2013
4.	Роль государства в развитии бизнеса.	3		
4.1.	Причины государственного вмешательства в экономику.	1	07.09.2013	07.09.2013
4.2.	Бюджет.	1	07.09.2013	07.09.2013
4.3.	Методы государственного регулирования.	1	11.09.2013	11.09.2013
5.	Налоги.	3		
5.1.	Налоги: кнут или пряник?	1	11.09.2013	11.09.2013
5.2.	Принципы построения налоговой системы.	1	11.09.2013	11.09.2013
5.3.	Виды налогов.	1	11.09.2013	11.09.2013
6.	Социальная сфера экономики.	5		
6.1.	«Экономика для человека» - тенденция современного производства.	1	11.09.2013	11.09.2013
6.2.	Сущность и слагаемые социальной защиты.	1	11.09.2013	11.09.2013
6.3.	Внедрение элементов социальной защиты.	1	14.09.2013	14.09.2013
6.4.	Искусство стимулирования труда.	1	14.09.2013	14.09.2013
6.5.	Безработные - лишние люди?	1	14.09.2013	14.09.2013
7.	Деньги.	5		
7.1.	Как появились деньги.	1	14.09.2013	14.09.2013
7.2.	Функции денег.	1	14.09.2013	14.09.2013
7.3.	Современные виды денег.	1	14.09.2013	14.09.2013

7.4.	Покупательная способность денег.	1	18.09.2013	18.09.2013
7.5.	О выпуске денег в обращение.	1	18.09.2013	18.09.2013
8.	Инфляция и безработица.	3		
8.1.	Типы инфляции и её причины.	1	18.09.2013	18.09.2013
8.2.	Пути преодоления инфляции.	1	18.09.2013	18.09.2013
8.3.	Безработица в переходный период.	1	18.09.2013	18.09.2013
9.	Семья в мире экономики	4		
9.1.	На что семье деньги?	1	18.09.2013	18.09.2013
9.2.	Тратить или копить?	1	21.09.2013	21.09.2013
9.3.	Как россияне в старину деньги сберегали.	1	21.09.2013	21.09.2013
9.4.	Как защититься от судьбы.	1	21.09.2013	21.09.2013
10.	Зачёт	1	21.09.2013	21.09.2013
	ИТОГО:	34		

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмет "Товароведение пищевых продуктов с основами санитарии и
гиены"
51 час

№ п/п	Наименование темы	К-во часов	Дата	
			план	факт
1.	Раздел 1. "Основы физиологии питания".	6		
1.1.	Введение.	1	21.09.2013г.	21.09.13
1.2.	Пищевые вещества и их значение (белки и жиры).	1	21.09.2013г.	21.09.13
1.3.	Пищевые вещества и их значение (углеводы и витамины).	1	25.09.2013г.	25.09.13
1.4.	Пищевые вещества и их значение (минер. в-ва и вода).	1	25.09.2013г.	25.09.13
1.5.	Понятие об энергетической ценности пищи. Рациональное сбалансированное питание.	1	25.09.2013г.	25.09.13
1.6.	Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд.	1	25.09.2013г.	25.09.13
2.	Раздел 2. "Пищевые заболевания".	3		
2.1.	Пищевые инфекционные заболевания. Острые кишечные инфекции.	1	25.09.2013г.	25.09.13
2.2.	Пищевые отравления.	1	25.09.2013г.	25.09.13
2.3.	Глистные заболевания.	1	28.09.2013г.	28.09.13
3.	Раздел 3. "Основы гигиены и санитарии".	7		
3.1.	Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Рациональная организация трудового процесса.	1	28.09.2013г.	28.09.13
3.2.	Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи. Вредные привычки и борьба с ними.	1	28.09.2013г.	28.09.13
3.3.	Личная гигиена работников поп. Санитарный режим работников на производстве.	1	28.09.2013г.	28.09.13
	Медицинское обследование.	1	28.09.2013г.	28.09.13
3.4.	Санитарные требования к устройству поп.	1	28.09.2013г.	28.09.13
3.5.	Требования к санитарному содержанию поп.	1	28.09.2013г.	28.09.13
3.6.	Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд.	1	02.10.2013г.	02.10.13
3.7.		1	02.10.2013г.	02.10.13
	ЗАЧЁТ.	1	02.10.2013г.	02.10.13
4.1.	Раздел 4. "Товароведение пищевых продуктов".	34		
	Введение в товароведение.	3		
4.1.1.	Предмет, содержание и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров.	1	02.10.2013г.	02.10.13
4.1.2.	Качество и полезность пищевых продуктов. Методы определения показателей качества пищевых продуктов.	1	02.10.2013г.	02.10.13
4.1.3.	Основы хранения продовольственных товаров. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов при хранении.	1	02.10.2013г.	02.10.13
4.2.	Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.	3		
4.2.1.	Свежие овощи и продукты их переработки. Показатели их качества.	1	05.10.2013г.	05.10.13
4.2.2.	Свежие плоды и продукты их переработки. Показатели их качества.	1	05.10.2013г.	05.10.13
4.2.3.	Хранение плодов и овощей, их транспортирование.	1	05.10.2013г.	05.10.13
4.3.	Рыба и рыбные продукты.	5		
4.3.1.	Классификация промысловых рыб. Химический состав и пищевая ценность рыбы.	1	05.10.2013г.	05.10.13
4.3.2.	Живая товарная рыба.	1	05.10.2013г.	05.10.13
4.3.3.	Охлаждённая и мороженая рыба.	1	05.10.2013г.	05.10.13
4.3.4.	Солёные рыбные товары.	1	09.10.2013г.	09.10.13

4.3.5.	Копчёные рыбные товары. Рыбные консервы и презервы.	1	09.10.2013г.	09.10.13
4.4.	<i>Мясо и мясные продукты.</i>	7		
4.4.1.	Морфология и химический состав мяса.	1	09.10.2013г.	09.10.13
4.4.2.	Классификация и маркировка мяса. Показатели качества.			
	Субпродукты. Мясо птицы.	1	09.10.2013г.	09.10.13
4.4.3.	Хранение мяса, субпродуктов и мяса птицы.	1	09.10.2013г.	09.10.13
4.4.4.	Колбасные изделия и копчёности.	1	09.10.2013г.	09.10.13
4.4.5.	Мясные полуфабрикаты.	1	12.10.2013г.	12.10.13
4.4.6.	Мясные консервы, мясные кулинарные изделия.	1	12.10.2013г.	12.10.13
4.4.7.		1	12.10.2013г.	12.10.13
4.5.	<i>Молоко и молочные продукты.</i>	4		
4.5.1.	Молоко коровье натуральное.	1	12.10.2013г.	12.10.13
4.5.2.	Сливки, сметана.	1	12.10.2013г.	12.10.13
4.5.3.	Творог и другие кисломолочные продукты.	1	12.10.2013г.	12.10.13
4.5.4.	Сыры. Показатели качества, упаковка и хранение.	1	16.10.2013г.	16.10.13
4.6.	<i>Яйцо и яйцепродукты.</i>	1	16.10.2013г.	16.10.13
4.7.	<i>Пищевые жиры.</i>	3		
4.7.1.	Масло коровье.	1	16.10.2013г.	16.10.13
4.7.2.	Растительные масла.	1	16.10.2013г.	16.10.13
4.7.3.	Животные жиры. Маргарин.	1	16.10.2013г.	16.10.13
4.8.	<i>Зерно и продукты его переработки.</i>	3		
4.8.1.	Крупы.	1	16.10.2013г.	16.10.13
4.8.2.	Мука.	1	19.10.2013г.	19.10.13
4.8.3.	Макаронные изделия.	1	19.10.2013г.	19.10.13
4.9.	<i>Крахмал, сахар и кондитерские товары.</i>	1	19.10.2013г.	19.10.13
4.10.	<i>Вкусовые продукты.</i>	3		
4.10.1	Чай.	1	19.10.2013г.	19.10.13
4.10.2.	Кофе.	1	19.10.2013г.	19.10.13
4.10.3.	Пряности и приправы.	1	19.10.2013г.	19.10.13
	ЗАЧЁТ.	1	23.10.2013г.	23.10.13
	Итого:	51		

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмет «Оборудование и организация общественного питания»
51час

№	Наименование темы	К-во часов	Дата	
1.	Оборудование предприятий питания. (34ч)			
1.1.	Общие сведения о машинах.	3		
1.1.1.	Классификация машин. Основные части и детали машин.	1	23.10.2013г.	23.10.13
1.1.2.	Понятие об электроприводах. Техническая документация машин.	1	23.10.2013г.	23.10.13
1.1.3.	Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.	1	23.10.2013г.	23.10.13
1.2.	Универсальные приводы.	3		
1.2.1.	Привод универсальный общего назначения П-11.	1	23.10.2013г.	23.10.13
1.2.2.	Универсальные малогабаритные приводы УММ-ПС, УММ-ПР.	1	23.10.2013г.	23.10.13
1.2.3.	Привод универсальный общего назначения ПУ-0,6.	1	26.10.2013г.	26.10.13
1.3.	Машины для обработки овощей и картофеля.	4		
1.3.1.	Способы очистки картофеля. Картофелеочистительная машина МОК-250.	1	26.10.2013г.	26.10.13
1.3.2.	Овощерезательная машина МРО – 50 – 200.	1	26.10.2013г.	26.10.13
1.3.3.	Машина для приготовления картофельного пюре МКП – 60.	1	26.10.2013г.	26.10.13
1.3.4.	Понятие о поточных линиях по переработке овощей.	1	26.10.2013г.	26.10.13
1.4.	Машины для обработки мяса и рыбы.	8		
1.4.1.	Характеристика машин, применяемых для обработки мяса и рыбы.	1	26.10.2013г.	26.10.13
1.4.2.	Мясорубка МИМ – 82.	1	30.10.2013	30.10.13
1.4.3.	Фаршемешалка МС8 – 150.	1	30.10.2013	30.10.13
1.4.4.	Мясорыхлительная машина МРМ – 15.	1	30.10.2013	30.10.13
1.4.5.	Котлетоформовочная машина МФК – 2240.	1	30.10.2013	30.10.13
1.4.6.	Рыбоочистительная машина РО – 1.	1	30.10.2013	30.10.13
1.4.7.	Универсальный привод ПМ – 1,1.	1	30.10.2013	30.10.13
1.4.8.	Размолочный механизм МС12 – 15.	1	02.11.2013	02.11.13
1.5.	Машины для приготовления и обработки теста.	4		
1.5.1.	Характеристика машин, применяемых для приготовления теста. Машина для просеивания муки МПМ – 800.	1	02.11.2013г.	02.11.13
1.5.2.	Тестомесильная машина ТММ – 1М.	1	02.11.2013г.	02.11.13
1.5.3.	Тестораскаточная машина МРТ – 60М.	1	02.11.2013г.	02.11.13
1.5.4.		1	02.11.2013г.	02.11.13
1.7.	Общие сведения о тепловом оборудовании.	6		
1.7.1.	Классификация теплового оборудования.	1	02.11.2013г.	02.11.13
1.7.2.	Стационарный пищеварочный электрический котёл на электрическом обогреве КПЭ-160.	1	09.11.2013г.	09.11.13
1.7.3.	Сковорода электрическая с косвенным обогревом			

1.7.4.	СКЭ -0,3. Фритюрница электрическая секционно-модулированная ФЭСМ - 20.	1	09.11.2013г. 09.11.13	
1.7.5.	Электрическая плита ЭП - 2М.	1	09.11.2013г. 09.11.13	
1.7.6.	Электрическая кофеварка КВЭ - 7	1	09.11.2013г. 09.11.13	
1.8.	Общие сведения о холодильном оборудовании.	2		
1.8.1.	Общие сведения о холодильном оборудовании.	1	09.11.2013г.	09.11.13
1.8.2.	Виды торгово-холодильного оборудования.	1	13.11.2013г.	13.11.13
1.9.	Охрана труда и техника безопасности.	3		
1.9.1.	Законодательство по охране труда и технике безопасности.	1	13.11.2013г.	13.11.13
1.9.2.	Производственный травматизм.	1	13.11.2013г.	13.11.13
1.9.3.	Пожарная безопасность.	1	13.11.2013г.	13.11.13
1.10.	Зачёт.	1	13.11.2013г.	13.11.13
2.	Организация предприятий питания. (17ч.)			
2.1.	Характеристика предприятий питания.	3		
2.1.1.	Основные типы поп.	1	13.11.2013г.	13.11.13
2.1.2.	Основные классы поп.	1	16.11.2013г.	16.11.13
2.1.3.	Рациональное размещение сети поп.	1	16.11.2013г.	16.11.13
2.2.	Организация снабжения.	3		
2.2.1.	Источники снабжения сырьём и доставка продовольственных товаров.	1	16.11.2013г.	16.11.13
2.2.2.	Организация работы складов для хранения пищевых продуктов и сырья.	1	16.11.2013г.	16.11.13
2.2.3.	Тарное хозяйство. Организация весового хозяйства.	1	16.11.2013г.	16.11.13
2.3.	Организация производственных цехов.	6		
2.3.1.	Общие требования к производственным помещениям, организации рабочих мест.	1	16.11.2013г.	16.11.13
2.3.2.	Заготовочный цех (овощной).	1	20.11.2013г.	20.11.13
2.3.3.	Заготовочные цехи (мясной и рыбный).	1	20.11.2013г.	20.11.13
2.3.4.	Доготовочный цех (горячий).	1	20.11.2013г.	20.11.13
2.3.5.	Доготовочный цех (холодный).	1	20.11.2013г.	20.11.13
2.3.6.	Работы супового и соусного отделений.	1	20.11.2013г.	20.11.13
2.4.	Организация обслуживания.	4		
2.4.1.	Характеристика торговых помещений.	1	20.11.2013г.	20.11.13
2.4.2.	Основы составления меню.	1	23.11.2013г.	23.11.13
2.4.3.	Формы обслуживания посетителей в столовых.	1	23.11.2013г.	23.11.13
2.4.4.	Столовая посуда и приборы.	1	23.11.2013г.	23.11.13
2.5.	Зачёт.	1	23.11.2013г.	23.11.13
	ИТОГО:	51		

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
 предмет «Кулинария» (170 часов)
 I н/г- 62часа, II н/г - 108часов)

№	Наименование темы	К-во часов	Дата	
			план	факт
1.	Введение.	1		
1.1.	Задачи и содержание предмета «Кулинария».	1	23.11.2013	23.11.13
2.	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.	2		
2.1.	Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии.	1	23.11.2013	23.11.13
2.2.	Основные виды травматизма на поп.	1	27.11.2013	27.11.13
3.	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	12		
3.1	Понятие о технологическом процессе поп, сырье, полуфабрикатах, готовой продукции.	1	27.11.2013	27.11.13
3.2.	Значение овощей в питании, их пищевая ценность.	1	27.11.2013	27.11.13
3.3.	Обработка овощей.	1	27.11.2013	27.11.13
3.4.	Простая нарезка.	1	27.11.2013	27.11.13
3.5.	Сложная нарезка.	1	27.11.2013	27.11.13
3.6.	Картофель и корнеплоды.	1	30.11.2013	30.11.13
3.7.	Капустные и другие овощи и зелень.	1	30.11.2013	30.11.13
3.8.	Обработка грибов.	1	30.11.2013	30.11.13
3.9.	Обработка консервированных овощей.	1	30.11.2013	30.11.13
3.10.	Полуфабрикаты из овощей промышленного производства.	1	30.11.2013	30.11.13
3.11.	Требования к качеству, хранению, транспортировке.	1	30.11.2013	30.11.13
3.12.	Использование пищевых отходов. <i>Зачёт</i>	1	04.12.2013	04.12.13
4.	Механическая кулинарная обработка рыбы.	12		
4.1.	Пищевая ценность рыбы.	1	04.12.2013	04.12.13
4.2.	Виды рыб и кулинарное назначение.	1	04.12.2013	04.12.13
4.3.	Предварительная обработка (оттаивание мороженой, вымачивание солёной рыбы).	1	04.12.2013	04.12.13
4.4.	Разделка рыбы. Чешуйчатая рыба.	1	04.12.2013	04.12.13
4.5.	Разделка рыбы. Осетровая рыба.	1	04.12.2013	04.12.13
4.6.	Разделка бесчешуйчатой и особенности разделки некоторых видов рыб.	1	07.12.2013	07.12.13
4.7.	Обработка нерыбных морепродуктов.	1	07.12.2013	07.12.13
4.8.	Приготовление полуфабрикатов. Натуральные, панированные кусковые полуфабрикаты.	1	07.12.2013	07.12.13
4.9.	Полуфабрикаты из чешуйчатых и бесчешуйчатых рыб.	1	07.12.2013	07.12.13
4.10.	Полуфабрикаты из рубленой рыбы.	1	07.12.2013	07.12.13

4.11.	Использование пищевых отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов.	1	07.12.2013	07.12.13
4.12.	<i>Зачёт.</i>	1	11.12.2013	11.12.13
5.	Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.	19		
5.1.	Пищевая ценность мяса. Обработка мяса.	1	11.12.2013	11.12.13
5.2.	Предварительная обработка (размораживание, обмывание, обсушивание).	1	11.12.2013	11.12.13
5.3.	Разделка мяса. Говядина. Деление полутуши на части.	1	11.12.2013	11.12.13
5.4.	Разделка мяса. Говядина. Обвалка, выделение частей, их зачистка.	1	11.12.2013	11.12.13
5.5.	Разделка мяса. Свинина и баранина.	1	11.12.2013	11.12.13
5.6.	Разделка поросят и кроликов.	1	14.12.2013	14.12.13
5.7.	Мясных полуфабрикаты. Основные приёмы: нарезка, отбивание, панирование.	1	14.12.2013	14.12.13
5.8.	Крупнокусковые полуфабрикаты: вырезка, толстый и тонкий край, лопатка и т.д.	1	14.12.2013	14.12.13
5.9.	Порционные полуфабрикаты. Натуральные полуфабрикаты: филе, бифштекс, лангет и т.д.	1	14.12.2013	14.12.13
5.10.	Порционные панированные полуфабрикаты: ромштекс, шницель, котлеты отбивные.	1	14.12.2013	14.12.13
5.11.	Мелкокусковые полуфабрикаты: азу, гуляш, рагу, бефстроганов, поджарка, шашлык.	1	14.12.2013	14.12.13
5.12.	Полуфабрикаты из рубленого мяса.	1	18.12.2013	18.12.13
5.13.	Требования к качеству и хранению полуфабрикатов из мяса.	1	18.12.2013	18.12.13
5.14.	Обработка субпродуктов.	1	18.12.2013г	18.12.13
5.15.	Пищевая ценность сельскохозяйственной птицы. Предварительная обработка (размораживание, ощипывание, опаливание, потрошение).	1	18.12.2013	18.12.13
5.16.	Полуфабрикаты целыми тушками (заправка птицы).	1	18.12.2013	18.12.13
5.17.	Полуфабрикаты из филе птицы: котлеты натуральные и панированные, шницель, котлеты по-киевски, котлеты фаршированные.	1	18.12.2013	18.12.13
5.18.	Полуфабрикаты из рубленой птицы: котлетная и кнельная массы. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы.	1	21.12.2013	21.12.13
5.19.	<i>Зачёт.</i>	1	21.12.2013	21.12.13
6.	Тепловая кулинарная обработка продуктов.	6		

6.1.	Назначение тепловой обработки.	1	21.12.2013	21.12.13
6.2.	Основные приёмы тепловой обработки: варка и жаренье.	1	21.12.2013	21.12.13
6.3.	Вспомогательные приёмы тепловой обработки: пассерование, бланширование, термостатирование	1	21.12.2013	21.12.13
6.4.	Комбинированные приёмы тепловой обработки: тушение, запекание, варка с последующей обжаркой, брезирование.	1	21.12.2013	21.12.13
6.5.	Влияние тепловой обработки на качество готовой продукции.	1	25.12.2013	25.12.13
6.6.	Изменения, происходящие в витаминах при тепловой обработки. <i>Зачёт.</i>	1	25.12.2013	25.12.13
7.	Супы.	14		
7.1.	Значение первых блюд в питании. Классификация супов.	1	25.12.2013	25.12.13
7.2.	Бульоны: костный и мясо-костный.	1	25.12.2013	25.12.13
7.3.	Бульон из птицы, рыбный и грибной.	1	25.12.2013	25.12.13
7.4.	Заправочные супы. Борщи.	1	25.12.2013	25.12.13
7.5.	Заправочные супы. Щи.	1	28.12.2013	28.12.13
7.6.	Заправочные супы. Рассольники.	1	28.12.2013	28.12.13
7.7.	Заправочные супы. Солянки.	1	28.12.2013	28.12.13
7.8.	Супы-пюре.	1	28.12.2013	28.12.13
7.9.	Молочные супы.	1	28.12.2013	28.12.13
7.10.	Холодные супы. <i>I н/г - 62 часа</i>	1	28.12.2013	28.12.13
7.11.	Сладкие супы. <i>II н/г - 108 часов</i>	1	11.01.2014	11.01.14
7.12.	Прозрачные супы.	1	11.01.2014	11.01.14
7.13.	Супы из концентратов и консервов. Требования к качеству, отпуску и хранению.	1	11.01.2014	11.01.14
7.14.	<i>Зачёт</i>	1	11.01.2014	11.01.14
8.	Соусы.	13		
8.1.	Значение соусов в питании. Их классификация.	1	11.01.2014	11.01.14
8.2.	Полуфабрикаты для соусов: коричневый бульон, мучная пассеровка, мясной сок.	1	11.01.2014	11.01.14
8.3.	Соусы с мукой. Соусы на мясном бульоне: мясной красный соус и его производные.	1	15.01.2014	15.01.14
8.4.	Мясной белый соус и его производные.	1	15.01.2014	15.01.14
8.5.	Соусы на рыбном бульоне.	1	15.01.2014	15.01.14
8.6.	Соусы на сметане.	1	15.01.2014	15.01.14
8.7.	Соусы на молоке.	1	15.01.2014	15.01.14
8.8.	Соусы без муки. Яично-масляные и сухарные соусы.	1	15.01.2014	15.01.14
8.9.	Соусы без муки. Масляные смеси.	1	18.01.2014	18.01.14

8.10.	Соусы и заправки на растительном масле. Соусы типа майонез.	1	18.01.2014	18.01.14
8.11.	Заправки. Соусы на уксусе.	1	18.01.2014	18.01.14
8.12.	Требования к качеству, отпуску и хранению. Правила подбора соусов к блюдам.	1	18.01.2014	18.01.14
8.13.	<i>Зачёт</i>	1	18.01.2014	18.01.14
9.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	9		
9.1.	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании.	1	18.01.2014	18.01.14
9.2.	Подготовка круп к варке.	1	22.01.2014	22.01.14
9.3.	Общие правила варки каш. Виды каш.	1	22.01.2014	22.01.14
9.4.	Рассыпчатые каши.	1	22.01.2014	22.01.14
9.5.	Вязкие и жидкие каши.	1	22.01.2014	22.01.14
9.6.	Изделия из каш: запеканка, крупеник, пудинг, котлеты и биточки, клёцки.	1	22.01.2014	22.01.14
9.7.	Отварные и запечённые бобовые.	1	22.01.2014	22.01.14
9.8.	Отварные и запечённые макаронные изделия.	1	25.01.2014	25.01.14
9.9.	Сроки хранения блюд и гарниров из круп, макаронных изделий и требования к качеству. <i>Зачёт.</i>	1	25.01.2014	25.01.14
10.	Блюда и гарниры из овощей.	11		
10.1.	Значение овощных блюд в питании.	1	25.01.2014	25.01.14
10.2.	Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки.	1	25.01.2014	25.01.14
10.3.	Отварные овощи.	1	25.01.2014	25.01.14
10.4.	Припущенные овощи.	1	25.01.2014	25.01.14
10.5.	Жареные овощи.	1	29.01.2014	01.02.14
10.6.	Тушёные овощи.	1	29.01.2014	01.02.14
10.7.	Запечённые овощи (фаршированные).	1	29.01.2014	01.02.14
10.8.	Запечённые овощи (овощи, запечённые на сковороде).	1	29.01.2014	01.02.14
10.9.	Запечённые изделия из протёртых овощей.	1	29.01.2014	01.02.14
10.10.	Печёные овощи. Требования к качеству овощей и сроки их хранения.	1	29.01.2014	01.02.14
10.11.	<i>Зачёт.</i>	1	01.02.2014	03.02.14
11.	Рыбные блюда.	10		
11.1.	Значение рыбных блюд в питании. Классификация их по способу тепловой обработки.	1	01.02.2014	03.02.14
11.2.	Отварная рыба.	1	01.02.2014	03.02.14
11.3.	Припущенная рыба.	1	01.02.2014	04.02.14
11.4.	Жареная рыба. Рыба, жаренная основным способом.	1	01.02.2014	04.02.14

11.5.	Жареная рыба. Рыба, жаренная в жире и на открытом огне.	1	01.02.2014	04.02.14
11.6.	Запечённая рыба.	1	05.02.2014	05.02.14
11.7.	Блюда из рубленой рыбы.	1	05.02.2014	05.02.14
11.8.	Блюда из нерыбных продуктов моря.	1	05.02.2014	05.02.14
11.9.	Тушёная рыба. Требования к качеству и сроки хранения блюд из рыбы.	1	05.02.2014	05.02.14
11.10.	<i>Зачёт.</i>	1	05.02.2014	05.02.14
12.	Мясные блюда.	15		
12.1.	Значение мясных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки.	1	05.02.2014	05.02.14
12.2.	Правила отпуска блюд из мяса.	1	08.02.2014	08.02.14
12.3.	Отварные и припущенные мясо и субпродукты.	1	08.02.2014	08.02.14
12.4.	Жареные мясо и субпродукты. Мясо, жаренное крупными кусками.	1	08.02.2014	08.02.14
12.5.	Мясо и субпродукты, жаренные порционными кусками.	1	08.02.2014	08.02.14
12.6.	Мясо и субпродукты, жаренные более мелкими кусками.	1	08.02.2014	08.02.14
12.7.	Тушёные мясо и субпродукты. Мясо, тушённое крупными кусками.	1	08.02.2014	08.02.14
12.8.	Мясо и субпродукты, тушённые порционными и более мелкими кусками.	1	12.02.2014	12.02.14
12.9.	Запечённое мясо.	1	12.02.2014	12.02.14
12.10.	Блюда из рубленого мяса: котлеты, биточки, шницели, зразы, тефтели, фрикадельки, бифштекс.	1	12.02.2014	12.02.14
12.11.	Требования к качеству мясных блюд, сроки хранения.	1	12.02.2014	12.02.14
12.12.	Блюда из птицы отварные и припущенные.	1	12.02.2014	12.02.14
12.13.	Жареная, тушёная и запечённая птица.	1	12.02.2014	12.02.14
12.14.	Требования к качеству.	1	15.02.2014	15.02.14
12.15.	<i>Зачёт.</i>	1	15.02.2014	15.02.14
13.	Блюда из яиц и творога.	6		
13.1.	Значение блюд из яиц и творога в питании, классификация их по способу тепловой обработки.	1	15.02.2014	15.02.14
13.2.	Блюда из яиц.	1	15.02.2014	15.02.14
13.3.	Требования к качеству блюд из яиц.	1	15.02.2014	15.02.14
13.4.	Блюда из творога. Холодные творожные блюда.	1	15.02.2014	15.02.14
13.5.	Горячие творожные блюда. Требования к качеству блюд из творога.	1	19.02.2014	19.02.14
13.6.	<i>Зачёт.</i>	1	19.02.2014	19.02.14
14.	Холодные блюда и закуски.	14		

14.1.	Значение холодных блюд и закусок в питании, их классификация по основному продукту и характеру кулинарной обработки.	1	19.02.2014	19.02.14
14.2.	Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.	1	19.02.2014	19.02.14
14.3.	Приготовление гарниров и желе.	1	19.02.2014	19.02.14
14.4.	Салаты овощные.	1	19.02.2014	19.02.14
14.5.	Салаты мясные, рыбные.	1	22.02.2014	22.02.14
14.6.	Винегреты.	1	22.02.2014	22.02.14
14.7.	Закуски из овощей.	1	22.02.2014	22.02.14
14.8.	Холодные закуски и блюда из рыбы.	1	22.02.2014	22.02.14
14.9.	Холодные закуски из нерыбных морепродуктов.	1	22.02.2014	22.02.14
14.10.	Холодные закуски и блюда из мяса.	1	22.02.2014	22.02.14
14.11.	Закуски из яиц. Бутерброды	1	26.02.2014	26.02.14
14.12.	Горячие закуски	1	26.02.2014	26.02.14
14.13.	Требования к качеству и оформлению холодных блюд и закусок.	1	26.02.2014	26.02.14
14.14.	<i>Зачёт</i>	1	26.02.2014	26.02.14
15.	Сладкие блюда.	13		
15.1.	Значение сладких блюд и напитков в питании.	1	26.02.2014	26.02.14
15.2.	Сладкие соусы.	1	26.02.2014	26.02.14
15.3.	Натуральные плоды и ягоды	1	01.03.2014	01.03.14
15.4.	Компоты.	1	01.03.2014	01.03.14
15.5.	Желированные блюда.	1	01.03.2014	01.03.14
15.6.	Блюда из яблок.	1	01.03.2014	01.03.14
15.7.	Сладкие пудинги, каши и гренки.	1	01.03.2014	01.03.14
15.8.	Воздушные пироги (суфле). Требования к качеству сладких блюд	1	01.03.2014	01.03.14
15.9.	Чай.	1	05.03.2014	05.03.14
15.10.	Кофе.	1	05.03.2014	05.03.14
15.11.	Какао.	1	05.03.2014	05.03.14
15.12.	Русские национальные напитки: квас, сбитень.	1	05.03.2014	05.03.14
15.13.	<i>Зачёт.</i>	1	05.03.2014	05.03.14
16.	Изделия из теста.	12		
16.1.	Технологический процесс приготовления мучных изделий.	1	05.03.2014	05.03.14
16.2.	Дрожжевое тесто. Безопарный способ и изделия из него.	1	12.03.2014	12.03.14
16.3.	Дрожжевое тесто. Опарный способ и изделия из него.	1	12.03.2014	12.03.14
16.4.	Дрожжевое слоёное тесто.	1	12.03.2014	12.03.14
16.5.	Пресное тесто.	1	12.03.2014	12.03.14

16.6.	Пресное сдобное тесто.	1	12.03.2014	12.03.14
16.7.	Песочное тесто.	1	12.03.2014	12.03.14
16.8.	Слоёное тесто.	1	15.03.2014	15.03.14
16.9.	Бисквитное тесто.	1	15.03.2014	15.03.14
16.10.	Заварное тесто.	1	15.03.2014	15.03.14
16.11.	Тесто для блинчиков. Приготовление фаршей.	1	15.03.2014	15.03.14
16.12.	Требования к качеству мучных, кондитерских и булочных изделий. Зачёт.	1	15.03.2014	15.03.14
17.	Итоговая контрольная работа	1	15.03.2014	15.03.14
	ИТОГО:	170		

**КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
производственному обучению (340 часов)**

II п/г первого года обучения - 114 часов + 226 часов второго года обучения

№	Наименование темы	К-во часов	Дата	
			план	факт
1.	Введение. Кулинарная обработка овощей. 6			
1.1.	Организация охраны труда.	1	19.03.14	19.03.14
1.2.	Техника безопасности при работе в лаборатории. Правила техники безопасности.	1	19.03.14	19.03.14
1.3.	Меры пожарной безопасности.	1	19.03.14	19.03.14
1.4.	Производственный травматизм.	1	19.03.14	19.03.14
1.5.	Первая помощь при несчастных случаях на производстве.	1	19.03.14	19.03.14
1.6.	Кулинарная обработка овощей ЛПЗ №1	1	19.03.14	19.03.14
2.	Приобретение навыков и умений при приготовлении супов (18)			
	<u>ЛПЗ №2</u>	6		
2.1.	Приобретение навыков и умений при приготовлении мясного бульона.	1	22.03.14	22.03.14
2.2.	Приобретение навыков и умений при первичной обработке сырья.	1	22.03.14	22.03.14
2.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>борща со свежей капусты.</i>	1	22.03.14	22.03.14
2.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>щей с квашеной капустой.</i>	1	22.03.14	22.03.14
2.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рассольника ленинградского.</i>	1	22.03.14	22.03.14
2.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	22.03.14	22.03.14
	<u>ЛПЗ № 3</u>	6		
3.1.	Приобретение навыков и умений при приготовлении рыбного бульона.	1	29.03.14	29.03.14
3.2.	Приобретение навыков и умений при первичной обработке сырья.	1	29.03.14	29.03.14
3.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>солянки рыбной.</i>	1	29.03.14	29.03.14
3.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>солянки овощной.</i>	1	29.03.14	29.03.14
3.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>супа рыбного.</i>	1	29.03.14	29.03.14
3.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	29.03.14	29.03.14

	<u>ЛПЗ №4</u>	6		
4.1.	Приобретение навыков и умений при приготовлении мясного бульона.	1	02.04.14	02.04.14
4.2.	Приобретение навыков и умений при первичной обработке сырья.	1	02.04.14	02.04.14
4.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>пюреобразного супа горохового.</i>	1	02.04.14	02.04.14
4.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>холодного супа.</i>	1	02.04.14	02.04.14
4.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>бульона с гренками.</i>	1	02.04.14	02.04.14
4.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	02.04.14	02.04.14
3.	Приобретение навыков и умений по приготовлению блюд из круп и соусов. (12)			
	<u>ЛПЗ № 5</u>	6		
5.1.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>коричневого бульона.</i>	1	05.04.14	05.04.14
5.2.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>красной и белой мучной пассеровки.</i>	1	05.04.14	05.04.14
5.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>пассерованных корнейев.</i>	1	05.04.14	05.04.14
5.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>соуса красного основного.</i>	1	05.04.14	05.04.14
5.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>соуса белого основного.</i>	1	05.04.14	05.04.14
5.6.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>соуса сметанного.</i>	1	05.04.14	05.04.14
	<u>ЛПЗ № 6</u>	6		
6.1.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>гарнира ячневового.</i>	1	09.04.14	09.04.14
6.2.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>гарнира гречневового.</i>	1	09.04.14	09.04.14
6.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>гарнира рисового.</i>	1	09.04.14	09.04.14
6.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>котлет и биточков из каш.</i>	1	09.04.14	09.04.14
6.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>пудинга рисового с творогом.</i>	1	09.04.14	09.04.14
6.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд из круп с соусами.	1	09.04.14	09.04.14
4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из овощей. (18)			
	<u>ЛПЗ № 7</u>	6		

7.1.	Приобретение навыков и умений при первичной обработке картофеля и овощей.	1	12.04.14	12.04.14
7.2.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>овощного фарша</i> .	1	12.04.14	12.04.14
7.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>картофеля отварного в молоке</i> .	1	12.04.14	12.04.14
7.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>картофеля фаршированного</i> (рулет).	1	12.04.14	12.04.14
7.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>картофеля, жаренного во фритюре</i> .	1	12.04.14	12.04.14
7.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд из овощей.	1	12.04.14	12.04.14
	<u>ЛПЗ № 8</u>	6		
8.1.	Приобретение навыков и умений при первичной обработке капусты и грибов.	1	16.04.14	16.04.14
8.2.	Приобретение навыков и умений при приготовлении мясного фарша.	1	16.04.14	16.04.14
8.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>капусты тушёной</i> .	1	16.04.14	16.04.14
8.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>голубцов овощных с мясом</i> .	1	16.04.14	16.04.14
8.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>капусты с грибами</i> .	1	16.04.14	16.04.14
8.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд из овощей.	1	16.04.14	16.04.14
	<u>ЛПЗ № 9</u>	6		
9.1.	Приобретение навыков и умений при первичной обработке моркови, перца сладкого и др.	1	19.04.14	19.04.14
9.2.	Приобретение навыков и умений при приготовлении овощного фарша.	1	19.04.14	19.04.14
9.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>икры морковной</i> .	1	19.04.14	19.04.14
9.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>перца фаршированного</i> .	1	19.04.14	19.04.14
9.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>риса с морковью и луком</i> .	1	19.04.14	19.04.14
9.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд из овощей.	1	19.04.14	19.04.14
5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении рыбных блюд и блюд из субпродуктов. (12)			
	<u>ЛПЗ № 10</u>	6		
10.1.	Приобретение навыков и умений при механической кулинарной обработке рыбы.	1	23.04.14	23.04.14
10.2.	Приобретение навыков и умений при приготовлении фарша: лука с яйцом.	1	23.04.14	23.04.14
10.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рыбы, жаренной с луком</i> .	1	23.04.14	23.04.14
10.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рыбы, запечённой по-русски</i> .	1	23.04.14	23.04.14

10.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рыбы фаршированной (рулет).</i>	1	23.04.14	23.04.14
10.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд из рыбы.	1	23.04.14	23.04.14
	<u>ЛПЗ № 11</u>	6		
11.1	Приобретение навыков и умений при приготовлении механической кулинарной обработке печени.	1	26.04.14	26.04.14
11.2	Приобретение навыков и умений при нарезке порционных кусков из печени.	1	26.04.14	26.04.14
11.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>запеканки из печени.</i>	1	26.04.14	26.04.14
11.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>печени жареной с луком.</i>	1	26.04.14	26.04.14
11.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>оладий из печени.</i>	1	26.04.14	26.04.14
11.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд из субпродуктов.	1	26.04.14	26.04.14
6.	Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из тушёного и жареного мяса. (12)			
	<u>ЛПЗ № 12</u>	6		
12.1.	Приобретение навыков и умений при механической кулинарной обработке мяса.	1	30.04.14	30.04.14
12.2.	Приобретение навыков и умений при нарезке мелкокускового полуфабриката.	1	30.04.14	30.04.14
12.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>жаркого по-домашнему.</i>	1	30.04.14	30.04.14
12.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>азу.</i>	1	30.04.14	30.04.14
12.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>плова.</i>	1	30.04.14	30.04.14
12.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд из тушёного мяса.	1	30.04.14	30.04.14
	<u>ЛПЗ №13</u>	6		
13.1.	Приобретение навыков и умений при приготовлении котлетной мясной массы.	1	03.05.14	03.05.14
13.2.	Приобретение навыков и умений при нарезке порционного куска.	1	03.05.14	03.05.14
13.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>бефстроганова.</i>	1	03.05.14	03.05.14
13.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>гуляша.</i>	1	03.05.14	03.05.14
13.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>котлет натуральных/антрекот/.</i>	1	03.05.14	03.05.14
13.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд из жареного мяса.	1	03.05.14	03.05.14
7.	Приобретение навыков и умений при приготовлении мясных блюд из рубленого мяса. (12)			

	<u>ЛПЗ № 14</u>	6		
14.1.	Приобретение навыков и умений при приготовлении котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	1	07.05.14	07.05.14
14.2.	Приобретение навыков и умений при приготовлении рубленой массы и полуфабрикатов из неё.	1	07.05.14	07.05.14
14.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>биточек паровых.</i>	1	07.05.14	07.05.14
14.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>шницеля.</i>	1	07.05.14	07.05.14
14.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>тефтелей.</i>	1	07.05.14	07.05.14
14.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд из рубленого мяса.	1	07.05.14	07.05.14
	<u>ЛПЗ № 15</u>	6		
15.1.	Приобретение навыков и умений при приготовлении котлетной и руленой массы и полуфабрикатов из неё.	1	10.05.14	10.05.14
15.2.	Приобретение навыков и умений при приготовлении фарша: яйцо с луком.	1	10.05.14	10.05.14
15.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рулета с луком и яйцом.</i>	1	10.05.14	10.05.14
15.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>зраз.</i>	1	10.05.14	10.05.14
15.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>котлет.</i>	1	10.05.14	10.05.14
15.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	10.05.14	10.05.14

8.	Приобретение навыков и умений при приготовлении салатов и блюд из творога и яиц. (12) <u>ЛПЗ № 16</u>	6		
16.1.	Приобретение навыков и умений при подготовке продуктов перед приготовлением холодных блюд.	1	14.05.14	14.05.14
16.2.	Приобретение навыков и умений при механической кулинарной обработке овощей.	1	14.05.14	14.05.14
16.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>салата витаминного.</i>	1	14.05.14	14.05.14
16.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>винегрета.</i>	1	14.05.14	14.05.14
16.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>салата мясного.</i>	1	14.05.14	14.05.14
16.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	14.05.14	14.05.14
	<u>ЛПЗ № 17</u>	6		
17.1.	Приобретение навыков и умений при подготовке яиц перед употреблением.	1	17.05.14	17.05.14
17.2.	Приобретение навыков и умений при подготовке творога перед употреблением.	1	17.05.14	17.05.14
17.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>омлета.</i>	1	17.05.14	17.05.14
17.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>сырников.</i>	1	17.05.14	17.05.14
17.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>вареников ленивых.</i>	1	17.05.14	17.05.14
17.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	17.05.14	17.05.14
9.	Приобретение навыков и умений по приготовлению холодных блюд, мучных блюд и напитков. (12) <u>ЛПЗ № 18</u>	6		
18.1.	Приобретение навыков и умений при подготовке печени перед употреблением.	1	21.05.14	21.05.14
18.2.	Приобретение навыков и умений при подготовке сельди перед употреблением.	1	21.05.14	21.05.14
18.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>сельди с луком.</i>	1	21.05.14	21.05.14
18.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>паштета из печени.</i>	1	21.05.14	21.05.14
18.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>бутербродов.</i>	1	21.05.14	21.05.14
18.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	21.05.14	21.05.14
	<u>ЛПЗ № 19</u>	6		
19.1.	Приобретение навыков и умений при подготовке муки перед употреблением.	1	24.05.14	24.05.14
19.2.	Приобретение навыков и умений при подготовке			

19.3.	ягоды перед употреблением. Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>пирожков жареных</i> (сладких).	1	24.05.14	24.05.14
19.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>блинов</i> .	1	24.05.14	24.05.14
19.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>чая, кофе и брусничного морса</i> .	1	24.05.14	24.05.14
19.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд и напитков.	1	24.05.14	24.05.14
ИТОГО: I ПОЛУГОДИЕ		114		

1.	<u>2 год обучения (226 ч.)</u> <i>198ч. - первое п/г и 28 ч. - второе полугодие</i> Приобретение навыков и умений при			
1.1.	приготовлении холодных блюд. (36) <u>ЛПЗ №1</u>	6		
1.2.	Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей.	1	04.09.2013	
1.3.	Приобретение навыков и умений при нарезке овощей различной формы.	1	04.09.2013	
1.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении салата "Летнего".	1	04.09.2013	
1.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении салата из белокочанной капусты.	1	04.09.2013	
1.6.	Приобретение навыков и умений при приготовлении салата из свеклы с сыром.	1	04.09.2013	
2.1.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд. <u>ЛПЗ № 2</u>	6	04.09.2013	
2.2.	Приобретение навыков и умений при первичной обработке фруктов.	1	07.09.2013	
2.3.	Приобретение навыков и умений при первичной обработке сельди.	1	07.09.2013	
2.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении винегрета овощного.	1	07.09.2013	
2.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении винегрета с сельдью.	1	07.09.2013	
2.6.	Приобретение навыков и умений при приготовлении винегрета из фруктов.	1	07.09.2013	
3.1.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд. <u>ЛПЗ № 3.</u>	6	07.09.2013	
3.2.	Приобретение навыков и умений при первичной обработке баклажан.	1	11.09.2013	
3.3.	Приобретение навыков и умений при подготовке капусты к маринованию.	1	11.09.2013	04.09.2013
3.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении икры баклажанной.	1	11.09.2013	04.09.2013
3.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении закуски из свеклы с орехами.	1	11.09.2013	04.09.2013
3.6.	Приобретение навыков и умений при приготовлении капусты маринованной.	1	11.09.2013	04.09.2013
	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	11.09.2013	04.09.2013
				04.09.2013
				07.09.2013
				07.09.2013
				07.09.2013

6.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>икры кабачковой.</i>	1	21.09.2013	21.09.2013
6.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>печени тёртой.</i>	1	21.09.2013	21.09.2013
6.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	21.09.2013	21.09.2013
2.	Приобретение навыков и умений при приготовлении первых блюд. (30)			
	<u>ЛПЗ № 7.</u>	6		
7.1.	Приобретение навыков и умений при подготовке фасоли к употреблению.	1	25.09.2013	25.09.2013
7.2.	Приобретение навыков и умений при приготовлении заправки для борщей.	1	25.09.2013	25.09.2013
7.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>борща сибирского.</i>	1	25.09.2013	25.09.2013
7.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>борща украинского.</i>	1	25.09.2013	25.09.2013
7.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>борща зелёного.</i>	1	25.09.2013	25.09.2013
7.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	25.09.2013	25.09.2013
	<u>ЛПЗ №8.</u>	6		
8.1.	Приобретение навыков и умений при подготовке крупы к употреблению.	1	28.09.2013	28.09.2013
8.2.	Приобретение навыков и умений при припускании огурцов.	1	28.09.2013	28.09.2013
8.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>щей по-уральски.</i>	1	28.09.2013	28.09.2013
8.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рассольника домашнего.</i>	1	28.09.2013	28.09.2013
8.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>супа из овощей.</i>	1	28.09.2013	28.09.2013
8.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	28.09.2013	28.09.2013
	<u>ЛПЗ № 9</u>	6		
9.1.	Приобретение навыков и умений при приготовлении мясных фрикаделек.	1	02.10.2013	02.10.2013
9.2.	Приобретение навыков и умений при подготовке чечевицы к употреблению.	1	02.10.2013	02.10.2013
9.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>картофельного супа с мясными фрикадельками.</i>	1	02.10.2013	02.10.2013
9.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>картофельного супа с чечевицей.</i>	1	02.10.2013	02.10.2013
9.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>супа с макаронными изделиями.</i>	1	02.10.2013	02.10.2013
9.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	02.10.2013	02.10.2013
	<u>ЛПЗ № 10</u>	6		
10.1.	Приобретение навыков и умений при приготовлении белого соуса.	1	05.10.2013	05.10.2013
10.2.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>льезона.</i>	1	05.10.2013	05.10.2013

10.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>супа-пюре из разных овощей.</i>	1	05.10.2013	05.10.2013
10.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>супа-пюре из клюквы и яблок.</i>	1	05.10.2013	05.10.2013
10.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>ухи с перловой крупой.</i>	1	05.10.2013	05.10.2013
10.6.	Приобретение навыков и умений при подаче этих блюд. <u>ЛПЗ № 11</u>	1 6	05.10.2013	05.10.2013
11.1.	Приобретение навыков и умений при приготовлении макарон отварных.	1	09.10.2013	09.10.2013
11.2.	Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей: бланширование.	1	09.10.2013	09.10.2013
11.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>супа молочного с овощами.</i>	1	09.10.2013	09.10.2013
11.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>супа молочного с макаронными изделиями.</i>	1	09.10.2013	09.10.2013
11.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>супа рисового с мясом.</i>	1	09.10.2013	09.10.2013
11.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	09.10.2013	09.10.2013
3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении горячих вторых блюд из овощей. (30) <u>ЛПЗ № 12</u>	6		
12.1.	Приобретение навыков и умений при подготовке картофеля к приготовлению (<i>протираание, не допуская охлаждения</i>).	1	12.10.2013	12.10.2013
12.2.	Приобретение навыков и умений при подготовке овощей к приготовлению (<i>различные виды нарезки и т/о</i>).	1	12.10.2013	12.10.2013
12.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>картофельного пюре с сыром.</i>	1	12.10.2013	12.10.2013
12.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>картофеля тушённого.</i>	1	12.10.2013	12.10.2013
12.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рагу из овощей.</i>	1	12.10.2013	12.10.2013
12.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд. <u>ЛПЗ № 13.</u>	1 6	12.10.2013	12.10.2013
13.1.	Приобретение навыков и умений при формовке картофельных котлет и зраз (<i>форма кирпичика с овальными краями</i>).	1	16.10.2013	16.10.2013
13.2.	Приобретение навыков и умений при выпекании оладий из овощей.	1	16.10.2013	16.10.2013
13.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>котлет картофельных.</i>	1	16.10.2013	16.10.2013
13.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>картофельных оладий со свежей капустой.</i>	1	16.10.2013	16.10.2013
13.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>зраз картофельных.</i>	1	16.10.2013	16.10.2013

13.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд. <u>ЛПЗ № 14</u>	1 6	16.10.2013	16.10.2013
14.1.	Приобретение навыков и умений при подготовке кочана капусты к приготовлению (<i>зачистка, удаление кочерыжки, разбирание на листья</i>).	1	19.10.2013	19.10.2013
14.2.	Приобретение навыков и умений при подготовке творога к приготовлению и формовке драников.	1	19.10.2013	19.10.2013
14.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>шницеля из капусты</i> .	1	19.10.2013	19.10.2013
14.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>оладий из капусты с сыром</i> .	1	19.10.2013	19.10.2013
14.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>драников "Любительских"</i> .	1	19.10.2013	19.10.2013
14.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд. <u>ЛПЗ № 15</u>	1 6	19.10.2013	19.10.2013
15.1.	Приобретение навыков и умений при формовке рулета.	1	23.10.2013	23.10.2013
15.2.	Приобретение навыков и умений при оформлении запеканки.	1	23.10.2013	23.10.2013
15.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рулета картофельного</i> .	1	23.10.2013	23.10.2013
15.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>запеканки капустной</i> .	1	23.10.2013	23.10.2013
15.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>солянки из сборных овощей</i> .	1	23.10.2013	23.10.2013
15.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд. <u>ЛПЗ № 16</u>	1 6	23.10.2013	23.10.2013
16.1.	Приобретение навыков и умений при подготовке цветной капусты к приготовлению.	1	26.10.2013	26.10.2013
16.2.	Приобретение навыков и умений при подготовке помидоров к фаршированию и формовке голубцов.	1	26.10.2013	26.10.2013
16.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>голубцов овощных</i> .	1	26.10.2013	26.10.2013
16.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>цветной капусты, запечённой под соусом</i> .	1	26.10.2013	26.10.2013
16.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>помидоров, фаршированных рисом и морковью</i> .	1	26.10.2013	26.10.2013
16.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	26.10.2013	26.10.2013
4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из круп и изделий из каш.(18) <u>ЛПЗ № 17</u>	6		
17.1.	Приобретение навыков и умений при подготовке риса, пшена к приготовлению.	1	30.10.2013	30.10.2013
17.2.	Приобретение навыков и умений при подготовке тыквы к приготовлению.	1	30.10.2013	30.10.2013
17.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении			

17.4.	<i>плова с яйцом.</i> Приобретение навыков и умений при приготовлении каши вязкой с тыквой.	1	30.10.2013	30.10.2013
17.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении каши боярской.	1	30.10.2013	30.10.2013
17.6.	Приобретение навыков и умений при приготовлении подачи данных блюд.	1	30.10.2013	30.10.2013
	<u>ЛПЗ № 18</u>	6		
18.1.	Приобретение навыков и умений при приготовлении рассыпчатой гречневой каши.	1	02.11.2013	02.11.2013
18.2.	Приобретение навыков и умений при приготовлении вязкой манной каши.	1	02.11.2013	02.11.2013
18.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении крупеника.	1	02.11.2013	02.11.2013
18.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении запеканки манной с изюмом.	1	02.11.2013	02.11.2013
18.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении пудинга рисового.	1	02.11.2013	02.11.2013
18.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	02.11.2013	02.11.2013
	<u>ЛПЗ № 19</u>	6		
19.1	Приобретение навыков и умений при порционировании пшённой массы.	1	09.11.2013	09.11.2013
19.2.	Приобретение навыков и умений при формовке изделий: биточки (<i>круглые</i>) и котлеты (<i>овальные с одним заострённым концом</i>).	1	09.11.2013	09.11.2013
19.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении биточков или котлет пшённых.	1	09.11.2013	09.11.2013
19.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении запеканки рисовой с творогом.	1	09.11.2013	09.11.2013
19.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении оладий манных или рисовых.	1	09.11.2013	09.11.2013
19.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	09.11.2013	09.11.2013
5.	Приобретение навыков по приготовлению блюд из макаронных изделий и блюд из яиц и творога. (18)			
	<u>ЛПЗ № 20</u>	6		
20.1.	Приобретение навыков и умений при первичной обработке яиц.	1	13.11.2013	13.11.2013
20.2.	Приобретение навыков и умений при запекании макарон.	1	13.11.2013	13.11.2013
20.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении макарон с сыром.	1	13.11.2013	13.11.2013
20.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении макарон, запечённых с сыром.	1	13.11.2013	13.11.2013
20.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении макарон, запечённых с яйцом.	1	13.11.2013	13.11.2013
20.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	13.11.2013	13.11.2013
	<u>ЛПЗ № 21</u>	6		

21.1.	Приобретение навыков и умений при приготовлении омлетной смеси.	1	16.11.2013	16.11.2013
21.2.	Приобретение навыков и умений при подготовке мясных продуктов к приготовлению.	1	16.11.2013	16.11.2013
21.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>яичной каши с мясными продуктами.</i>	1	16.11.2013	16.11.2013
21.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>омлета с сыром.</i>	1	16.11.2013	16.11.2013
21.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>омлета с жареным картофелем.</i>	1	16.11.2013	16.11.2013
21.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	16.11.2013	16.11.2013
	<u>ЛПЗ № 22</u>	6		
22.1.	Приобретение навыков и умений при припускании моркови.	1	20.11.2013	20.11.2013
22.2.	Приобретение навыков и умений при приготовлении творожного фарша и формовки вареников.	1	20.11.2013	20.11.2013
22.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>сырников с морковью.</i>	1	20.11.2013	20.11.2013
22.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>вареников по-домашнему.</i>	1	20.11.2013	20.11.2013
22.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>запеканки из творога.</i>	1	20.11.2013	20.11.2013
22.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	20.11.2013	20.11.2013
6.	Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из рыбы. (18)			
	<u>ЛПЗ № 23</u>	6		
23.1.	Приобретение навыков и умений при приготовлении отварной, припущенной рыбы и тушеной рыбы.	1	23.11.2013	23.11.2013
23.2.	Приобретение навыков и умений при приготовлении соусов сметанного с томатом и томатного.	1	23.11.2013	23.11.2013
23.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении рыбы отварной и рагу овощного.	1	23.11.2013	23.11.2013
23.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении рыбы припущенной картофельного пюре и соуса томатного.	1	23.11.2013	23.11.2013
23.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении рыбы тушённой с овощами.	1	23.11.2013	23.11.2013
23.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	23.11.2013	23.11.2013
	<u>ЛПЗ № 24</u>	6		
24.1.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>солянки из св. капусты с рыбой.</i>	1	27.11.2013	27.11.2013
24.2.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рыбы жареной.</i>	1	27.11.2013	27.11.2013
24.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении гарнира - <i>картофель жареный (из варёного).</i>	1	27.11.2013	27.11.2013
24.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рыбы запечённой.</i>	1	27.11.2013	27.11.2013

24.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении гарнира - <i>гречневая рассыпчатая каша и соус сметанный.</i>	1	27.11.2013	27.11.2013
24.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд. <u>ЛПЗ № 25</u>	1 6	27.11.2013	27.11.2013
25.1.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>котлет и биточков рыбных.</i>	1	30.11.2013	30.11.2013
25.2.	Приобретение навыков и умений при приготовлении гарнира - <i>овощи отварные.</i>	1	30.11.2013	30.11.2013
25.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>тефтелей рыбных.</i>	1	30.11.2013	30.11.2013
25.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении гарнира - <i>рис отварной и соус сметанный с томатом.</i>	1	30.11.2013	30.11.2013
25.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рулета рыбного.</i>	1	30.11.2013	30.11.2013
25.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	30.11.2013	30.11.2013
7.	Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из морепродуктов. (12) <u>ЛПЗ № 26</u>	6		
26.1.	Приобретение навыков и умений по подготовке морской капусты.	1	04.12.2013	04.12.2013
26.2.	Приобретение навыков и умений при подготовке кальмаров.	1	04.12.2013	04.12.2013
26.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении салата из картофеля с морской капустой и свеклой.	1	04.12.2013	04.12.2013
26.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении салата из белокочанной капусты с кальмарами.	1	04.12.2013	04.12.2013
26.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении салата из кальмаров с яблоками.	1	04.12.2013	04.12.2013
26.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд. <u>ЛПЗ № 27</u>	1 6	04.12.2013	04.12.2013
27.1.	Приобретение навыков и умений при подготовке морского гребешка.	1	07.12.2013	07.12.2013
27.2.	Приобретение навыков и умений при подготовке креветок.	1	07.12.2013	07.12.2013
27.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении салата рыбного с морской капустой.	1	07.12.2013	07.12.2013
27.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении салата из морского гребешка с огурцами.	1	07.12.2013	07.12.2013
27.5.	Приобретение навыков и умений из салата из креветок с рисом.	1	07.12.2013	07.12.2013
27.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	07.12.2013	07.12.2013
8.	Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов. (18) <u>ЛПЗ № 28</u>	6		
28.1.	Приобретение навыков и умений при приготовлении			

	соуса белого основного.	1	11.12.2013	11.12.2013
28.2.	Приобретение навыков и умений при приготовлении отварных макарон.	1	11.12.2013	11.12.2013
28.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении языка отварного с соусом.	1	11.12.2013	11.12.2013
28.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении бефстроганова.	1	11.12.2013	11.12.2013
28.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении поджарки.	1	11.12.2013	11.12.2013
28.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	11.12.2013	11.12.2013
	<u>ЛПЗ № 29</u>	6		
29.1.	Приобретение навыков и умений при приготовлении соуса сметанного.	1	14.12.2013	14.12.2013
29.2.	Приобретение навыков и умений при шпиговании мяса.	1	14.12.2013	14.12.2013
29.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении печени жареной.	1	14.12.2013	14.12.2013
29.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении печени по-строгановски.	1	14.12.2013	14.12.2013
29.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении мяса шпигованного.	1	14.12.2013	14.12.2013
29.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	14.12.2013	14.12.2013
	<u>ЛПЗ № 30</u>	6		
30.1.	Приобретение навыков и умений при приготовлении капусты тушёной.	1	18.12.2013	18.12.2013
30.2.	Приобретение навыков и умений при приготовлении риса отварного.	1	18.12.2013	18.12.2013
30.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении жаркого по-домашнему.	1	18.12.2013	18.12.2013
30.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении гуляша.	1	18.12.2013	18.12.2013
30.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении азу.	1	18.12.2013	18.12.2013
30.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	18.12.2013	18.12.2013
9.	Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из рубленого мяса. (12)			
	<u>ЛПЗ № 31</u>	6		
31.1.	Приобретение навыков и умений при приготовлении фарша из яиц с зеленью.	1	21.12.2013	21.12.2013
31.2.	Приобретение навыков и умений при формовке бифа, зраз и фрикаделек.	1	21.12.2013	21.12.2013
31.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении бифа рубленого.	1	21.12.2013	21.12.2013
31.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении зраз рубленых.	1	21.12.2013	21.12.2013
31.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении фрикаделек в соусе.	1	21.12.2013	21.12.2013
31.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	21.12.2013	21.12.2013

	<u>ЛПЗ № 32</u>	6		
32.1.	Приобретение навыков и умений при приготовлении рассыпчатой рисовой каши.	1	25.12.2013	25.12.2013
32.2.	Приобретение навыков и умений при приготовлении фарша для голубцов.	1	25.12.2013	25.12.2013
32.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении запеканки из печени и риса.	1	25.12.2013	25.12.2013
32.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении голубцов с мясом и рисом.	1	25.12.2013	25.12.2013
32.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении биточек по-белорусски.	1	25.12.2013	25.12.2013
32.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	25.12.2013	25.12.2013
10.	Приобретение навыков и умений при приготовлении гарниров из картофеля и овощей и соусов. (12)			
	<u>ЛПЗ № 33</u>	6		
33.1.	Приобретение навыков и умений при приготовлении мучной пассеровки.	1	28.12.2013	28.12.2013
33.2.	Приобретение навыков и умений при приготовлении соуса томатного.	1	28.12.2013	28.12.2013
33.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении капусты тушёной.	1	28.12.2013	28.12.2013
33.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении рагу овощного.	1	28.12.2013	28.12.2013
33.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении свеклы тушённой в сметанном соусе.	1	28.12.2013	28.12.2013
33.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	28.12.2013	28.12.2013
	<u>ЛПЗ № 34 2 полугодие (28 часов)</u>	6		
34.1.	Приобретение навыков и умений при варке сырья на водяной бане.	1	11.01.2014	11.01.2014
34.2.	Приобретение навыков и умений при пассеровании овощей.	1	11.01.2014	11.01.2014
34.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении соуса белого с яйцом.	1	11.01.2014	11.01.2014
34.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении соуса сметанного с томатом и луком.	1	11.01.2014	11.01.2014
34.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении заправки для салатов.	1	11.01.2014	11.01.2014
34.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	11.01.2014	11.01.2014
11.	Приобретение навыков и умений при приготовлении сладких блюд, напитков и мучных изделий. (18)			
	<u>ЛПЗ № 35</u>	6		
35.1.	Приобретение навыков и умений при подготовке сухофруктов.	1	15.01.2014	15.01.2014
35.2.	Приобретение навыков и умений при приготовлении отвара из мезги клюквы.	1	15.01.2014	15.01.2014
35.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении компота из смеси сухофруктов.	1	15.01.2014	15.01.2014

35.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении киселя из яблок с клюквой.	1	15.01.2014	15.01.2014
35.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении шарлотки с яблоками.	1	15.01.2014	15.01.2014
35.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	15.01.2014	15.01.2014
	<u>ЛПЗ № 36</u>	6		
36.1.	Приобретение навыков и умений при подготовке дрожжей для брожения.	1	18.01.2014	18.01.2014
36.2.	Приобретение навыков и умений при выпечке блинов.	1	18.01.2014	18.01.2014
36.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении кофе на молоке сгущённом.	1	18.01.2014	18.01.2014
36.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении какао с молоком.	1	18.01.2014	18.01.2014
36.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении блинов.	1	18.01.2014	18.01.2014
36.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	18.01.2014	18.01.2014
	<u>ЛПЗ № 37</u>	6		
37.1.	Приобретение навыков и умений при подготовке клюквы.	1	22.01.2014	22.01.2014
37.2.	Приобретение навыков и умений при подготовке изюма.	1	22.01.2014	22.01.2014
37.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении напитка клюквенного.	1	22.01.2014	22.01.2014
37.4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении блинчиков "Полесских".	1	22.01.2014	22.01.2014
37.5.	Приобретение навыков и умений при приготовлении оладий с изюмом.	1	22.01.2014	22.01.2014
37.6.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	22.01.2014	22.01.2014
12.	Приобретение навыков и умений при приготовлении мучных кулинарных изделий.(4)			
	<u>ЛПЗ № 38</u>	4		
38.1.	Приобретение навыков и умений при приготовлении шанежек наливных с яйцами.	1	25.01.2014	25.01.14
38.2.	Приобретение навыков и умений при приготовлении ватрушек с рисом.	1	25.01.2014	25.01.14
38.3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении пирогов закрытых с рыбой.	1	25.01.2014	25.01.14
38.4.	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1	25.01.2014	25.01.14
	ИТОГО 2 полугодие:	226		
	ВСЕГО:	340		

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по производственной практике
(186 часов) второй год обучения

№	Наименование темы	К-во часов	Дата	
			план	факт
1.	Охрана труда и пожарная безопасность на П.О.П.	4	план	факт
1.1.	Вводное занятие.	1	29.01.14	30.01.14
1.2.	Инструктаж по технике безопасности.	1	29.01.14	30.01.14
1.3.	Инструктаж по пожарной безопасности.	1	29.01.14	30.01.14
1.4.	Инструктаж по охране труда для повара.	1	30.01.14	31.01.14
2.	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	22		
2.1.	Приобретение навыков обработки овощей на картофелеочистительной машине, ТБ на данном оборудовании.	1	30.01.14	31.01.14
2.2.	Приобретение навыков механической обработки овощей (очистка глазков).	1	30.01.14	31.01.14
2.3.	Овладение приёмами обработки картофеля. Нарезка.	1	31.01.14	01.02.14
2.4.	Овладение приёмами нарезки картофеля.	1	31.01.14	01.02.14
2.5.	Овладение приёмами обработки моркови, свеклы.	1	31.01.14	01.02.14
2.6.	Овладение приёмами нарезки моркови, свеклы.	1	01.02.14	01.02.14

2.7.	Овладение приёмами обработки баклажан, кабачков.	1	01.02.14	05.02.14
2.8.	Овладение приёмами нарезки баклажан, кабачков.	1	01.02.14	05.02.14
2.9.	Овладение приёмами обработки лука, чеснока. Нарезка.	1	05.02.14	05.02.14
2.10.	Овладение приёмами обработки капусты.	1	05.02.14	05.02.14
2.11.	Овладение приёмами нарезки капусты.	1	05.02.14	06.02.14
2.12.	Овладение приёмами обработки зелени.	1	06.02.14	06.02.14
2.13.	Овладение приёмами нарезки зелени, методам хранения.	1	06.02.14	06.02.14
2.14.	Овладение приёмами обработки помидоров, огурцов.	1	06.02.14	07.02.14
2.15.	Овладение приёмами нарезки помидоров, огурцов.	1	07.02.14	07.02.14
2.16.	Овладение приёмами обработки консервированных овощей. Нарезка.	1	07.02.14	07.02.14
2.17.	Овладение приёмами обработки грибов.	1	07.02.14	08.02.14
2.18.	Нарезка грибов. Требования к качеству. Хранение. Транспортировка. Сроки реализации.	1	08.02.14	08.02.14
2.19.	Овладение приёмами обработки десертных овощей.	1	08.02.14	08.02.14
2.20.	Овладение приёмами обработки перца сладкого, стручкового горького. Нарезка.	1	08.02.14	08.02.14
2.21.	Овладение приёмами обработки фасоли, гороха, бобов.	1	12.02.14	12.02.14
2.22.	Закрепление знаний по нормам отходов овощей по Сборнику рецептов. Сезонные закладки овощей.	1	12.02.14	12.02.14
3.	Механическая кулинарная обработка рыбы.	18		
3.1.	Овладение навыками работы на оборудовании и механической обработки рыбы.	1	12.02.14	12.02.14
3.2.	Закрепление знаний правил ТБ во время выполнения работы.	1	13.02.14	13.02.14
3.3.	Овладение приёмами предварительной обработки рыбы (оттаивания, вымачивание, разделка, приготовление п/ф.	1	13.02.14	13.02.14
3.4.	Овладение приёмами нарезки. Определение отходов, норм закладки по Сборнику рецептов.	1	13.02.14	13.02.14
3.5.	Приобретение навыков приготовления п/ф из рыбы.	1	14.02.14	14.02.14
3.6.	Приобретение навыков приготовления панированных п/ф из рыбы.	1	14.02.14	14.02.14
3.7.	Овладение приёмами приготовления п/ф из чешуйчатой рыбы и бесчешуйчатой.	1	14.02.14	14.02.14
3.8.	Овладение приёмами приготовления п/ф из осетровых пород.	1	15.02.14	15.02.14
3.9.	Овладение приёмами маринования и соления свежей рыбы.	1	15.02.14	15.02.14
3.10.	Закрепление знаний по нормам закладки и выхода			

	блюд по Сборнику рецептов.	1	15.02.14	15.02.14
3.11.	Приобретение навыков при приготовлении фарша из рыбы.	1	19.02.14	19.02.14
3.12.	Приобретение навыков работы на мясорубке. Закрепление знаний по ТБ.	1	19.02.14	19.02.14
3.13.	Приобретение навыков по приготовлению п/ф – фаршированной рыбы.	1	19.02.14	19.02.14
3.14.	Приобретение навыков по формовке п/ф из рыбы – шницели, биточки.	1	20.02.14	20.02.14
3.15.	Приобретение навыков по формовке п/ф из фарша – рулеты, зразы.	1	20.02.14	20.02.14
3.16.	Приобретение навыков по формовке п/ф из рыбы – тефтелей.	1	20.02.14	20.02.14
3.17.	Приобретение навыков приготовления кнельной массы.	1	21.02.14	21.02.14
3.18.	Овладение приёмами обработки морепродуктов.	1	21.02.14	21.02.14
4.	Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и с/х птицы.	32		
4.1.	Приобретение навыков работы на мясорубке. Закрепление знаний правил ТБ на оборудовании.	1	21.02.14	21.02.14
4.2.	Овладение навыками предварительной обработки туши говядины.	1	22.02.14	22.02.14
4.3.	Овладение приёмами разруба на отруби.	1	22.02.14	22.02.14
4.4.	Овладение навыками срезания клейма, обвалки, отрубов частей туши говядины.	1	22.02.14	22.02.14
4.5.	Овладение навыками разруба и обвалки говядины, жиловки.	1	26.02.14	26.02.14
4.6.	Закрепление знаний по нормам отходов, выхода нетто по сортам соответственно по Сборнику рецептов.	1	26.02.14	26.02.14
4.7.	Приобретение навыков предварительной обработки туши свинины.	1	26.02.14	26.02.14
4.8.	Овладение приёмами разруба туши свинины на отрубы.	1	27.02.14	27.02.14
4.9.	Овладение приёмами предварительной обработки туши баранины.	1	27.02.14	27.02.14
4.10.	Овладение приёмами разруба и обвалки отрубов туши баранины.	1	27.02.14	27.02.14
4.11.	Овладение навыками приготовления крупнокусковых п/ф из говядины.	1	28.02.14	28.02.14
4.12.	Овладение навыками приготовления крупнокусковых п/ф из свинины.	1	28.02.14	28.02.14
4.13.	Овладение навыками приготовления крупнокусковых п/ф из баранины.	1	28.02.14	28.02.14

4.14.	Приобретение навыков приготовления порционных п/ф из говядины.	1	01.03.14	01.03.14
4.15.	Приобретение навыков приготовления порционных п\Ф из свинины.	1	01.03.14	01.03.14
4.16.	Приобретение навыков приготовления порционных п/ф из баранины.	1	01.03.14	01.03.14
4.17.	Приобретение навыков приготовления порционных панированных п/Ф из говядины.	1	05.03.14	05.03.14
4.18.	Приобретение навыков приготовления порционных панированных п/ф из свинины.	1	05.03.14	05.03.14
4.19.	Приобретение навыков приготовления порционных панированных п/ф из баранины.	1	05.03.14	05.03.14
4.20.	Овладение навыками приготовления мелкокусковых п/ф из говядины.	1	06.03.14	06.03.14
4.21.	Овладение навыками приготовления мелкокусковых п/ф из свинины.	1	06.03.14	06.03.14
4.22.	Овладение навыками приготовления мелкокусковых п/ф из баранины.	1	06.03.14	06.03.14
4.23.	Овладение навыками формовки п/ф из фарша мяса говядины.	1	07.03.14	07.03.14
4.24.	Овладение навыками формовки п/ф из рубленого мяса свинины.	1	07.03.14	07.03.14
4.25.	Овладение наывками обработки субпродуктов, требования к качеству, их транспортировки, сроков хранения.	1	07.03.14	07.03.14
4.26.	Закрепление знаний по нормам выхода мясных п/ф, срокам хранения, требования качества по Сборнику рецептур.	1	12.03.14	12.03.14
4.27.	Овладение приёмами первичной обработки птицы.	1	12.03.14	12.03.14
4.28.	Овладение приёмами приготовления п/ф из птицы.	1	12.03.14	12.03.14
4.29.	Приобретение навыков приготовления п/ф из филе птицы.	1	13.03.14	13.03.14
4.30.	Приобретение навыков приготовления рубленой массы из птицы.	1	13.03.14	13.03.14
4.31.	Приобретение навыков формовки п/ф из рубленой массы.	1	13.03.14	13.03.14
4.32.	Закрепление знаний по нормам закладки и выхода п/ф по Сборнику рецептур, требования к качеству, срокам хранения, реализации.	1	14.03.14	14.03.14
5.	Тепловая кулинарная обработка.	14		
5.1.	Приобретение навыков варки бульонов костного, мясокостного.	1	14.03.14	14.03.14
5.2.	Приобретение навыков варки бульонов рыбного и грибного.	1	14.03.14	14.03.14

5.3.	Приобретение навыков жарки мяса (гуляша, котлет)	1	15.03.14	15.03.14
5.4.	Приобретение навыков жарки картофеля, птицы.	1	15.03.14	15.03.14
5.5.	Приобретение навыков жарки колбасных изделий.	1	15.03.14	15.03.14
5.6.	Приобретение навыков жарки пирожков, беляшей.	1	19.03.14	19.03.14
5.7.	Приобретение навыков тушения овощей, голубцов.	1	19.03.14	19.03.14
5.8.	Приобретение навыков брезирования помидоров, слив.	1	19.03.14	19.03.14
5.9.	Приобретение навыков брезирования перца, баклажан.	1	20.03.14	20.03.14
5.10.	Приобретение навыков пассирования овощей для соуса.	1	20.03.14	20.03.14
5.11.	Приобретение навыков пассирования муки для соусов.	1	20.03.14	20.03.14
5.12.	Овладение способами запекания голубцов, запеканок.	1	21.04.14	21.03.14
5.13.	Овладение способами варки на водяной бане соуса сюрпель (соус белый с яйцом).	1	21.04.14	21.03.14
5.14.	Овладение способами варки с последующей обжаркой.	1	21.04.14	21.03.14
6.	Супы.	22		
6.1.	Приобретение навыков по приготовлению борща, борща московского.	1	22.03.14	22.03.14
6.2.	Приобретение навыков по приготовлению щей из свежей капусты.	1	22.03.14	22.03.14
6.3.	Приобретение навыков подачи первых блюд, хранению, сроков реализации.	1	22.03.14	22.03.14
6.4.	Овладение приёмами приготовления щей зелёных.	1	28.03.14	28.03.14
6.5.	Определение качества первых блюд, норм выхода.	1	28.03.14	28.03.14
6.6.	Приобретение навыков приготовления рассольника, рассольника ленинградского.	1	28.03.14	28.03.14
6.7.	Приобретение навыков подачи, определение качества, выхода блюд.	1	29.03.14	29.03.14
6.8.	Овладение навыками приготовления солянки.	1	29.03.14	29.03.14
6.9.	Приобретение навыков подачи, определение качества, выхода блюда.	1	29.03.14	29.03.14
6.10.	Овладение навыками приготовления супа крестьянского, супа-пюре овощного.	1	02.04.14	02.04.14
6.11.	Приобретение навыков подачи, определение качества, выхода блюда.	1	02.04.14	02.04.14
6.12.	Приобретение навыков приготовления прозрачных супов на мясном бульоне.	1	02.04.14	02.04.14
6.13.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода блюда.	1	03.04.14	03.04.14
6.14.	Овладение навыками приготовления прозрачных			

	супов на курином бульоне.	1	03.04.14	03.04.14
6.15.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода блюда.	1	03.04.14	03.04.14
6.16	Овладение навыками приготовления прозрачных супов на рыбном бульоне.	1	04.04.14	04.04.14
6.17.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода блюда.	1	04.04.14	04.04.14
6.18.	Овладение навыками приготовления молочных супов.	1	04.04.14	04.04.14
6.19.	Приобретение навыков подачи, определение качества, выхода блюда.	1	05.04.14	05.04.14
6.20.	Овладение навыками приготовления холодных супов (окрошка овощная, свекольник)	1	05.04.14	05.04.14
6.21	Приобретение навыков подачи, определение качества, выхода блюда.	1	05.04.14	05.04.14
6.22.	Закрепление знаний выхода супов по сборнику рецептур, срокам хранения, реализации, подачи.	1	09.04.14	09.04.14
7.	Соусы.	20		
7.1.	Овладение навыками приготовления соуса красного основного, соуса лукового, соуса белого основного.	1	09.04.14	09.04.14
7.2	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода, назначения для блюд.	1	09.04.14	09.04.14
7.3.	Овладение навыками приготовления соуса красного с луком и огурцами.	1	10.04.14	10.04.14
7.4.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода, назначения для блюд.	1	10.04.14	10.04.14
7.5.	Овладение навыками приготовления соуса красного кисло-сладкого.	1	10.04.14	10.04.14
7.6.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода, назначения для блюд.	1	11.04.14	11.04.14
7.7.	Овладение навыками приготовления соуса парового.	1	11.04.14	11.04.14
7.8.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода, назначения для блюд.	1	11.04.14	11.04.14
7.9.	Овладение навыками приготовления соуса белое вино.	1	12.04.14	12.04.14
7.10.	Приобретение навыков подачи, определение качества, выхода, назначения для блюд.	1	12.04.14	12.04.14
7.11.	Овладение навыками приготовления соуса белого с рассолом.	1	12.04.14	12.04.14
7.12.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода, назначения для блюд.	1	16.04.14	16.04.14
7.13.	Овладение навыками приготовления соуса грибного.	1	16.04.14	16.04.14
7.14.	Приобретение навыков подачи, определения			

	качества, выхода, назначения для блюд.	1	16.04.14	16.04.14
7.15.	Овладение навыками приготовления соуса молочного, сметанного.	1	17.04.14	17.04.14
7.16.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода, назначения для блюд.	1	17.04.14	17.04.14
7.17.	Овладение навыками приготовления соуса майонез.	1	17.04.14	17.04.14
7.18.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода, назначения для блюд.	1	18.04.14	18.04.14
7.19.	Овладение навыками приготовления маринада овощного.	1	18.04.14	18.04.14
7.20.	Закрепление знаний по выходу соусов, рецептур по Сборнику рецептур, срокам хранения, реализации.	1	18.04.14	18.04.14
8.	Блюда из круп, макаронных изделий.	26		
8.1.	Овладение навыками приготовления каши рассыпчатой с луком и яйцом.	1	19.04.14	19.04.14
8.2.	Приобретение навыков подачи, определение качества, выхода.	1	19.04.14	19.04.14
8.3.	Овладение навыками приготовления каши с грибами и луком.	1	19.04.14	19.04.14
8.4.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода.	1	23.04.14	23.04.14
8.5.	Овладение навыками приготовления каши вязкой с черносливом.	1	23.04.14	23.04.14
8.6.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода.	1	23.04.14	23.04.14
8.7.	Овладение навыками приготовления каши вязкой.	1	24.04.14	24.04.14
8.8.	Приобретение навыков подачи, определение качества, выхода.	1	24.04.14	24.04.14
8.9.	Овладение навыками приготовления котлет, биточков.	1	24.04.14	24.04.14
8.10.	Приобретение навыков подачи, определение качества, выхода.	1	25.04.14	25.04.14
8.11.	Овладение навыками приготовления манных клёцек.	1	25.04.14	25.04.14
8.12.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода блюд.	1	25.04.14	25.04.14
8.13.	Овладение навыками приготовления запеканки из круп.	1	26.04.14	26.04.14
8.14.	Приобретение навыков, подачи, определения качества, выхода блюд.	1	26.04.14	26.04.14
8.15.	Овладение навыками приготовления пудинга.	1	26.04.14	26.04.14
8.16.	Приготовление навыков подачи, определения качества, выхода блюд.	1	30.04.14	30.04.14
8.17.	Овладение навыками приготовления пудинга с фруктами консервированными.	1	30.04.14	30.04.14

8.18.	Приобретение навыков подачи, определение качества, выхода блюд.	1	30.04.14	30.04.14
8.19.	Овладение навыками приготовления гарнира из гороха.	1	02.05.14	02.05.14
8.20.	Приобретение навыков подачи, определение качества, выхода.	1	02.05.14	02.05.14
8.21.	Овладение навыками приготовления гарнира из макарон и вермишели.	1	02.05.14	02.05.14
8.22.	Приобретение навыков подачи гарнира, определения качества, сроки реализации.	1	03.05.14	03.05.14
8.23.	Овладение навыками приготовления макаронника.	1	03.05.14	03.05.14
8.24.	Приобретение навыков подачи блюда, определения качества, сроков реализации.	1	03.05.14	03.05.14
8.25.	Овладение навыками приготовления лапшевника с творогом.	1	07.05.14	07.05.14
8.26.	Приобретение навыков подачи блюда, определения качества, срока реализации.	1	07.05.14	07.05.14
9.	Блюда и гарниры из овощей.	28		
9.1.	Овладение навыками приготовления картофеля отварного, капусты отварной.	1	07.05.14	07.05.14
9.2.	Приобретение навыков определения готовности, подачи, сроков реализации, выхода.	1	08.05.14	08.05.14
9.3.	Овладение навыками приготовления картофельного пюре.	1	08.05.14	08.05.14
9.4.	Приобретение навыков определения, качества, подачи, выхода, назначения блюда.	1	08.05.14	08.05.14
9.5.	Овладение навыками, приготовления спаржи отварной.	1	10.05.14	10.05.14
9.6.	Приобретение навыков определения качества, подачи, выхода, назначения блюда.	1	10.05.14	10.05.14
9.7.	Овладение навыками приготовления овощей припущенных в молочном соусе.	1	10.05.14	10.05.14
9.8.	Приобретение навыков определения качества, подачи, выхода, назначения блюда.	1	14.05.14	14.05.14
9.9.	Овладение навыками приготовления капусты тушёной.	1	14.05.14	14.05.14
9.10.	Приобретение навыков определения качества, подачи, выхода, назначения.	1	14.05.14	14.05.14
9.11.	Овладение навыками приготовления блюда – рагу из овощей.	1	15.05.14	15.05.14
9.12.	Приобретение навыков определения качества подачи, срока реализации, выхода, назначения.	1	15.05.14	15.05.14
9.13	Овладение навыками приготовления моркови тушёной с рисом и черносливом.	1	15.05.14	15.05.14

9.14.	Приобретение навыков определения качества, подачи, срока реализации, выхода, назначения.	1	16.05.14	16.05.14
9.15.	Овладение навыками приготовления картофеля тушеного с грибами и луком.	1	16.05.14	16.05.14
9.16.	Приобретение навыков определения качества, подачи, срока реализации, выхода назначения.	1	16.05.14	16.05.14
9.17.	Овладение навыками приготовления картофеля жареного.	1	17.05.14	17.05.14
9.18.	Приобретение навыков определения качества, подачи, срока реализации, выхода, назначения.	1	17.05.14	17.05.14
9.19.	Овладение навыками приготовления лука жареного во фритюре, кабачков жареных с помидором и грибами.	1	17.05.14	17.05.14
9.20.	Приобретение навыков определения качества, подачи, срока реализации, выхода, назначения.	1	21.05.14	21.05.14
9.21.	Овладение навыками приготовления зраз картофельных.	1	21.05.14	21.05.14
9.22.	Приобретение навыков определения качества, выхода, срока реализации, назначения блюд.	1	21.05.14	21.05.14
9.23.	Овладение навыками приготовления грибов в сметанном соусе.	1	22.05.14	22.05.14
9.24.	Приобретение навыков определения качества, выхода, срока реализации, назначения блюд.	1	22.05.14	22.05.14
9.25.	Приобретение навыков приготовления солянка овощной.	1	22.05.14	22.05.14
9.26.	Приобретение навыков определения качества, выхода, срока реализации, назначения блюда.	1	23.05.14	23.05.14
9.27.	Овладение навыками приготовления запеканки овощной.	1	23.05.14	23.05.14
9.28.	Приобретение навыков определения качества, выхода, срока реализации, назначения блюда.	1	23.05.14	23.05.14
	ИТОГО:	186		

