

Муниципальное образование Павловский район Краснодарского края
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа №6 имени Федора Ивановича Ярового
ст. Новолеушковской

СОГЛАСОВАНО

ГБПОУКК

«Павловский техникум
профессиональных технологий»

Ж.А. Булатняя

« 31.07.2023 » 2023г



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ СОШ №6
им. Ф.И. Ярового

И.А. Овдиенко

« 21.08.2023 » 2023г



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Внеурочной деятельности

«Юный кулинар»

Направление: социально- педагогическое

Возраст обучающихся – 14-17 лет

Количество часов: всего 70 уровень основной

Срок реализации программы 2023-2024 у/г

разработчик : Бендер Ольга Генриховна

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Пища – топливо, на котором работает организм. Знать об этом топливе, уметь грамотно его использовать должен любой человек. Профессия повара востребована в любой отрасли. Хороший специалист по приготовлению пищи нужен везде: в больнице, детском саду, школе, заводе, в офисе, в кафе, ресторане.

Вопрос *«Кем быть?»* – один из главных для каждого молодого человека. От его решения зависит вся дальнейшая жизнь. Правильно выбранная профессия способствует достижению наиболее высоких показателей в трудовой и общественной деятельности, а удовлетворенность процессом труда и его результатами дает возможность максимального проявления творчества, лучшего эмоционального настроения, более полного осуществления всех жизненных планов, как одного человека, так и общества в целом.

Для подготовки подрастающего поколения к самостоятельной жизни, осознанному выбору им будущей профессии, в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 6 имени Федора Ивановича Ярового разработана дополнительная образовательная программа «Повар» (далее Программа), являющаяся логическим продолжением изучения раздела «Кулинария» учебного предмета «Технология».

Знания и умения, полученные обучающимися при изучении данной Программы, помогут не только накормить семью и принять гостей, но и помогут сделать первый шаг в выборе профессии.

Программа содержит материал, вызывающий познавательный интерес обучающихся к традициям здорового питания, технологиям обработки продуктов, грамотному приготовлению блюд, а также в области экономики.

Цель программы «Юный кулинар» – создание условий для профессионального самоопределения обучающихся. Формирование у детей социальных, правовых и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения функциональных обязанностей пекаря и повара.

Для достижения поставленной цели необходимо решить задачи:

обучающие:

- ознакомить обучающихся с профессиями повара, пекаря, их специализацией и возможностями подготовки к этим профессиям;
- предоставить возможность обучающимся попробовать себя в профессиях, связанных с кулинарией, питанием через профессиональные пробы;
- сформировать у обучающихся знания основ кулинарии, технологии приготовления блюд;
- ознакомить обучающихся с пищевой ценностью различных продуктов, основами рационального питания;
- сформировать знания и умения соблюдения норм санитарии и гигиены, безопасного труда при приготовлении пищи;

воспитательные:

- сформировать у обучающихся социальную активность, гражданскую позицию, культуру общения и поведения в социуме, навыки здорового образа жизни;

- воспитать у обучающихся трудолюбие, бережливость, аккуратность, целеустремленность, ответственность за результаты своей деятельности, уважительные отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

развивающие:

- развить познавательные интересы, способности к самостоятельному поиску и использованию информации для решения практических задач, анализу трудового процесса, навыков делового сотрудничества в процессе коллективной деятельности;
- способствовать овладению обучающимися общетрудовыми и специальными умениями, рациональной организацией трудовой деятельности при приготовлении объектов труда с учётом технологических и экологических требований, безопасными приёмами труда;
- получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной деятельности при приготовлении блюд.

Программа направлена на освоение ряда ключевых компетенций «предпрофессионального» характера, т.е. таких компетенций, которые необходимы практически в любой деятельности (даже необязательно профессиональной). К такому роду компетенциям относятся:

- способность к коммуникациям;
- умение решать проблемы;
- работать в команде;
- хороший вкус к выбору блюд, сервировки стола.

Освоение кулинарного дела невозможно без знаний и умений, приобретённых при изучении дисциплин школьной программы. В ходе реализации данной Программы прослеживаются метапредметные связи:

- с биологией (физиология и строение органов человека);
- с химией, с физикой (физическое стимулирование и процессы, происходящие в организме);
- с географией (изучение районов выращивания и производства продуктов питания);
- с историей (традиционные блюда России и других стран);
- с информатикой (создание презентаций, работа с электронной кулинарной энциклопедией, оформление портфолио).

Содержание программы поможет школьникам принять решение о выборе дальнейшего образовательного маршрута и предоставит им возможность на практике убедиться в правильности их выбора.

Практическая деятельность обучающихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они научатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда.

Участники реализации Программы.

Программа разработана для обучающихся 14-17 лет. Предусмотренные программой занятия могут проводиться как на базе одного отдельно взятого класса, так и в смешанных группах, состоящих из обучающихся нескольких классов. Количество детей в группе 12-15 человек.

Сроки реализации Программы.

Программа рассчитана на 1 год – 70 часов .

Принципы реализации Программы.

Для повышения эффективности Программы следует учитывать следующие принципы:

1. **Принцип непрерывности и преемственности процесса образования** (урок – объединение дополнительного образования – предпрофильное обучение): знания, получаемые обучающимися в процессе реализации программы, носят характер уже знакомой информации, но обрстают новым содержанием, развивающим личность.
2. **Принцип индивидуализации:** личностно-ориентированный подход, позволяющий посредством опоры на систему взаимосвязанных понятий, идей и способов действия обеспечивать и поддерживать процессы самопроявления, саморазвития и самореализации личности ребёнка, развитие его неповторимой индивидуальности.
3. **Принцип деятельностного подхода:** образовательный процесс строится с опорой на имеющиеся знания обучающихся в различных областях и их использование в ходе занятий, когда обучающийся выступает как активный, творческий субъект учебной деятельности. Кроме этого в ходе реализации программы осуществляется учёт социокультурных особенностей обучающихся, их образа жизни и эмоционального состояния и морально-этических ценностей.
4. **Принцип творчества:** Каждое занятие – творчество обучающихся и педагога.
5. **Принцип постоянного совершенствования и корректировки программы обучения:** для своевременного обеспечения изменений потребностей обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся, социуме
6. **Принцип последовательности:** разделение целей и задач программы на общие стратегические и частные (этапы).

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Важнейший предполагаемый результат образовательной деятельности – развитие личностных качеств каждого обучающегося: трудолюбие, аккуратность в работе, стремление доводить начатое дело до конца, желание творить и самовыражаться.

Очень важно проследить изменение личностных качеств в процессе общения обучающегося с педагогом и сверстникам. Это, прежде всего, организационно-волевые качества: терпение, воля, самоконтроль.

В качестве методов диагностики личностных изменений ученика педагог использует наблюдение, анкетирование, диагностическую беседу.

Большое значение имеют и ориентационные качества: объективная самооценка, интерес к занятиям.

По окончании изучения Программы обучающиеся должны:

знать:

- виды продуктов, их питательную ценность;

- безопасные приемы работы с кухонным оборудованием;
- способы тепловой обработки продуктов, их преимущества и недостатки;
- технологию приготовления блюд и изменения состояния продуктов в результате их кулинарной обработки.

уметь:

- осуществлять поиск необходимой информации;
- определять питательную ценность продуктов и блюд;
- соблюдать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием;
- осуществлять модернизацию рецептуры блюда;
- подбирать продукты для приготовления блюд;
- соблюдать правила здорового питания.

2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов		
		Общее	Теория	Практика
	РАЗДЕЛ 1 Введение	4	4	
	Вводное занятие. Охрана труда.	1	1	0
	Работа электроприборами	1	1	0
	Предупреждение травматизма	1	1	0
	Качество сырья. Санитарные требования.	1	1	0
	РАЗДЕЛ 2 Технология приготовления блюд	44	22	22
	Технология приготовления блюд из овощей	4	2	2
	Технология приготовления блюд из круп.	4	2	2
	Технология приготовления блюд из яиц	4	2	2
	Технология приготовления супов	4	2	2
	Технология приготовления соусов	4	2	2
	Технология приготовления блюд из мяса	4	2	2
	Технология приготовления блюд из птицы	4	2	2

Технология приготовления блюд из рыбы.	4	2	2
Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов	4	2	2
Технология приготовления холодных блюд и закусок	4	2	2
Технология приготовления напитков	4	2	2
РАЗДЕЛ 3 Основные принципы приготовления теста	22		
Что такое выпечка и ее польза.	1	1	0
Приготовление песочного теста и изделий из него.	3	1	2
Приготовление бисквитного теста и изделий из него	3	1	2
Приготовление вафельного теста и изделий из него	3	1	2
Приготовление блинного теста и изделий из него	3	1	2
Приготовление пряничного теста и изделий из него	3	1	2
Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него	3	1	2
Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	3	1	2
ВСЕГО	70	34	36

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Раздел 1. Введение

Вводное занятие. Охрана труда. Работа электроприборами. Предупреждение травматизма. Качество сырья. Санитарные требования

Раздел 2. Технология приготовления блюд.

Значение и пищевая ценность овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей.

Технология приготовления блюд из тушёных и запеченных овощей: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.

Практическая работа № 1 «Приготовление блюда из тушёных и запеченных овощей»

Значение и пищевая ценность круп, бобовых, макаронных изделий.

Инструменты, оборудование, приспособления и инвентарь для приготовления каш и блюд из каш.

Технология приготовления рассыпчатых, вязких и жидких каш: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.

Практическая работа № 2 «Приготовление блюда из круп».

Значение и пищевая ценность яиц. Технология приготовления блюд из яиц: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.

Практическая работа № 3 «Приготовление блюда из яиц».

Значение и пищевая ценность первых блюд. Соблюдение санитарно-технических норм и охрана труда при приготовлении супов.

Виды супов. Характеристика основных видов сырья, применяемого для приготовления супов.

Технология приготовления щей, борщей, рассольников: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Требования к качеству супов.

Практическая работа № 4 «Приготовление заправочного супа»

Классификация соусов. Правильный подбор соуса к блюду. Выбор компонентов для соуса. Использование специй и пряностей.

Технология приготовления молочных и сметанных соусов, масляных смесей: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Требования к качеству соусов.

Практическая работа № 5 «Приготовление соусов».

Значение мяса животных в питании. Характеристика мяса, мясных продуктов. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов.

Технология приготовления блюд из рубленого мяса и котлетной массы: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.

Практическая работа № 6 «Приготовление блюда из рубленого мяса и котлетной массы».

Значение и пищевая ценность блюд из птицы и дичи. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению блюд из птицы.

Технология приготовления блюд из отварной, тушёной и запеченной птицы: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.

Практическая работа № 7 «Приготовление блюда из отварной, тушёной и запеченной птицы»

Значение и пищевая ценность рыбных блюд и блюд из морепродуктов. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению блюд из рыбы и морепродуктов. Технология предварительной обработки рыбы. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Особенности разделки некоторых видов рыб.

Технология приготовления блюд из жареной рыбы и рыбных полуфабрикатов. Качественная оценка, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.

Практическая работа № 8 «Приготовление блюда из жареной рыбы»

Значение и пищевая ценность молока и молочных продуктов. Санитарно-гигиенические требования к молоку и молочным продуктам.

Технология приготовления запеченных блюд из творога: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд из творога.

Практическая работа № 9 «Приготовление запеченных блюд из творога»

Значение и пищевая ценность холодных блюд и закусок. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению холодных блюд и закусок. Технология приготовления открытых, закрытых и закусочных бутербродов: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.

Технология приготовления салатов: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Требования к качеству холодных блюд и закусок.

Практическая работа № 10 «Приготовление открытых, закрытых и закусочных бутербродов и салатов».

Значение и пищевая ценность сладких напитков. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению сладких напитков.

Технология приготовления холодных напитков: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Технология приготовления горячих напитков: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.

Требования к качеству сладких напитков

Практическая работа № 11 «Приготовление холодных и горячих напитков».

Раздел 3 Основные принципы приготовления теста.

Что такое выпечка и ее польза. Пищевая ценность мучных и кондитерских изделий.

Подготовка сырья (продуктов), смешивание в соответствии с технологией приготовления, формования (разнообразной формы и формы) и выпечка. Приготовление печенья из песочного теста.

Практическая работа № 12 «Приготовление печенья «Курабье» разной конфигурации и начинкой (весового)».

Разновидности бисквитного теста. Изделия из бисквитного теста.

Технология приготовления теста для бисквитного рулета.

Практическая работа №13 «Приготовление бисквитного рулета»

Разновидности вафель. Технология приготовления теста для вафель.

Практическая работа № 14 «Приготовление венских вафель»

Разновидность блинного теста. Технология приготовления теста для блинов.

Практическая работа № 15 «Приготовление блинов»

Разновидности пряничного теста. Подготовка продуктов. Качество сырья, сроки хранения.

Технология приготовления пряничного теста.

Практическая работа № 16 «Приготовление пряников»

Приготовление сдобного пресного теста и начинок. Пищевая ценность изделий. Технология приготовления теста для пирожков.

Практическая работа №17 «Приготовление жаренных пирожков с начинкой из капусты»

Приготовление дрожжевого безопарного теста. Процессы, происходящие при замесе, брожении и выпечке изделий из дрожжевого теста. Ассортимент и технология приготовления изделий из дрожжевого теста.

Практическая работа № 18 «Приготовление осетинских пирогов»

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

на 20__/20__ учебный год

№ п/п	Разделы, темы	Кол- во часов	Дата	
			план.	факт.
	РАЗДЕЛ 1 Введение	4		
	Вводное занятие. Охрана труда.	1		
	Работа электроприборами	1		
	Предупреждение травматизма	1		
	Качество сырья. Санитарные требования.	1		
	Раздел 2. Технология приготовления блюд	44		
	Значение и пищевая ценность овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей.	1		
	Технология приготовления блюд из тушёных и запеченных овощей: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.	1		
	Практическая работа № 1 «Приготовление блюда из тушёных и запеченных овощей»	2		
	Значение и пищевая ценность круп, бобовых, макаронных изделий. Инструменты, оборудование, приспособления и инвентарь для приготовления каш и блюд из каш.	1		
	Технология приготовления рассыпчатых, вязких и жидких каш: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.	1		
	Практическая работа № 2 «Приготовление блюда из круп».	2		
	Значение и пищевая ценность яиц. Технология приготовления блюд из яиц: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.	1		
	Практическая работа № 3 «Приготовление блюда из яиц».	2		
	Значение и пищевая ценность первых блюд. Соблюдение санитарно-технических норм и охрана труда при приготовлении супов. Виды супов. Характеристика основных видов сырья, применяемого для приготовления супов.	1		

	Технология приготовления щей, борщей, рассольников: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Требования к качеству супов.	1		
	Практическая работа № 4 «Приготовление заправочного супа»	2		
	Классификация соусов. Правильный подбор соуса к блюду. Выбор компонентов для соуса. Использование специй и пряностей.	1		
	Технология приготовления молочных и сметанных соусов, масляных смесей: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Требования к качеству соусов.	1		
	Практическая работа № 5 «Приготовление соусов».	2		
	Значение мяса животных в питании. Характеристика мяса, мясных продуктов. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов.	1		
	Технология приготовления блюд из рубленого мяса и котлетной массы: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд	1		
	Практическая работа № 6 «Приготовление блюда из рубленого мяса и котлетной массы».	2		
	Значение и пищевая ценность блюд из птицы . Санитарно-гигиенические требования к приготовлению блюд из птицы.	1		
	Технология приготовления блюд из отварной, тушёной и запеченной птицы: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.	1		
	Практическая работа № 7 «Приготовление блюда из отварной, тушёной и запеченной птицы»	2		
	Значение и пищевая ценность рыбных блюд и блюд из морепродуктов. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению блюд из рыбы и морепродуктов. Технология предварительной обработки рыбы. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Особенности разделки некоторых видов рыб.	1		
	Технология приготовления блюд из жареной рыбы и рыбных полуфабрикатов. Качественная оценка, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.	1		
	Практическая работа № 8 «Приготовление блюда из жареной рыбы»	2		
	Значение и пищевая ценность молока и молочных продуктов. Санитарно-гигиенические требования к молоку и молочным продуктам.	1		
	Технология приготовления запеченных блюд из творога: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд из творога.	1		

Практическая работа № 9 «Приготовление запеченных блюд из творога»	2		
Значение и пищевая ценность холодных блюд и закусок. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению холодных блюд и закусок. Технология приготовления открытых, закрытых и закусочных бутербродов: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.	1		
Технология приготовления салатов: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Требования к качеству холодных блюд и закусок.	1		
Практическая работа № 10 «Приготовление открытых, закрытых и закусочных бутербродов и салатов».	2		
Значение и пищевая ценность сладких напитков. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению сладких напитков.	1		
Технология приготовления холодных напитков: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Технология приготовления горячих напитков: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.	2		
Практическая работа № 11 «Приготовление холодных и горячих напитков».	2		
Раздел 3 Основные принципы приготовления теста.	22		
Что такое выпечка и ее польза. Пищевая ценность мучных и кондитерских изделий.	1		
Подготовка сырья (продуктов), смешивание в соответствии с технологией приготовления, формования (разнообразной формы и формы) и выпечка. Приготовление печенья из песочного теста.	1		
Практическая работа № 12 «Приготовление печенья «Курабье» разной конфигурации и начинкой (весового)».	2		
Разновидности бисквитного теста. Изделия из бисквитного теста. Технология приготовления теста для бисквитного рулета.	1		
Практическая работа №13 «Приготовление бисквитного рулета»	2		
Разновидности вафель. Технология приготовления теста для вафель.	1		
Практическая работа № 14 «Приготовление венских вафель»	2		
Разновидность блинного теста. Технология приготовления теста для блинов	1		
Практическая работа № 15 «Приготовление блинов»	2		
Разновидности пряничного теста. Подготовка продуктов. Качество сырья, сроки хранения. Технология приготовления пряничного	1		

	теста.			
	Практическая работа № 16 «Приготовление пряников»	2		
	Приготовление сдобного пресного теста и начинок. Пищевая ценность изделий. Технология приготовления теста для пирожков.	1		
	Практическая работа №17 «Приготовление жаренных пирожков с начинкой из капусты»	2		
	Приготовление дрожжевого безопасного теста. Процессы, происходящие при замесе, брожении и выпечке изделий из дрожжевого теста. Ассортимент и технология приготовления изделий из дрожжевого теста.	1		
	Практическая работа № 18 «Приготовление осетинских пирогов»	2		
	ИТОГО	70		

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

на 2023/2024 учебный год

№ п/п	Разделы, темы	Кол-во часов	Дата	
			план.	факт.
РАЗДЕЛ 1 Введение		4		
1.	Вводное занятие. Охрана труда.	1	07.09	
2.	Работа электроприборами	1	14.09	
3.	Предупреждение травматизма	1	21.09	
4.	Качество сырья. Санитарные требования.	1	28.09	
1.	Раздел 2. Технология приготовления блюд	44		
1.	Значение и пищевая ценность овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей.	1	05.10	
1.	Технология приготовления блюд из тушёных и запеченных овощей: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.	1	12.10	
1.	Практическая работа № 1 «Приготовление блюда из тушёных и запеченных овощей»	2	19.10	
1.	Значение и пищевая ценность круп, бобовых, макаронных изделий. Инструменты, оборудование, приспособления и инвентарь для приготовления каш и блюд из каш.	1	26.10	
1.	Технология приготовления рассыпчатых, вязких и жидких каш: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.	1	09.11	
1.	Практическая работа № 2 «Приготовление блюда из круп».	2	09.11	
1.	Значение и пищевая ценность яиц. Технология приготовления блюд из яиц: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.	1	16.11	
1.	Практическая работа № 3 «Приготовление блюда из яиц».	2	16.11	
1.	Значение и пищевая ценность первых блюд. Соблюдение санитарно-технических норм и охрана труда при приготовлении супов. Виды супов. Характеристика основных видов сырья, применяемого для приготовления супов.	1	23.11	

1.	Технология приготовления шей, борщей, рассольников: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Требования к качеству супов.	1	30.11	
1.	Практическая работа № 4 «Приготовление заправочного супа»	2	30.11	
1.	Классификация соусов. Правильный подбор соуса к блюду. Выбор компонентов для соуса. Использование специй и пряностей.	1	07.12	
1.	Технология приготовления молочных и сметанных соусов, масляных смесей: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Требования к качеству соусов.	1	14.12	
1.	Практическая работа № 5 «Приготовление соусов».	2	14.12	
1.	Значение мяса животных в питании. Характеристика мяса, мясных продуктов. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов.	1	21.12	
1.	Технология приготовления блюд из рубленого мяса и котлетной массы: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд	1	28.12	
1.	Практическая работа № 6 «Приготовление блюда из рубленого мяса и котлетной массы».	2	28.12	
1.	Значение и пищевая ценность блюд из птицы . Санитарно-гигиенические требования к приготовлению блюд из птицы.	1	11.01	
1.	Технология приготовления блюд из отварной, тушёной и запеченной птицы: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.	1	18.01	
1.	Практическая работа № 7 «Приготовление блюда из отварной, тушёной и запеченной птицы»	2	18.01	
1.	Значение и пищевая ценность рыбных блюд и блюд из морепродуктов. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению блюд из рыбы и морепродуктов. Технология предварительной обработки рыбы. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Особенности разделки некоторых видов рыб.	1	25.01	
1.	Технология приготовления блюд из жареной рыбы и рыбных полуфабрикатов. Качественная оценка, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.	1	01.02	
1.	Практическая работа № 8 «Приготовление блюда из жареной рыбы»	2	01.02	
1.	Значение и пищевая ценность молока и молочных продуктов. Санитарно-гигиенические требования к молоку и молочным продуктам.	1	08.02	

1.	Технология приготовления запеченных блюд из творога: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд из творога.	1	15.02	
1.	Практическая работа № 9 «Приготовление запеченных блюд из творога»	2	15.02	
1.	Значение и пищевая ценность холодных блюд и закусок. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению холодных блюд и закусок. Технология приготовления открытых, закрытых и закусочных бутербродов: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.	1	22.02	
1.	Технология приготовления салатов: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Требования к качеству холодных блюд и закусок.	1	29.02	
1.	Практическая работа № 10 «Приготовление открытых, закрытых и закусочных бутербродов и салатов».	2	29.02	
1.	Значение и пищевая ценность сладких напитков. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению сладких напитков.	1	07.03	
1.	Технология приготовления холодных напитков: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Технология приготовления горячих напитков: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.	1	14.03	
1.	Практическая работа № 11 «Приготовление холодных и горячих напитков».	2	14.03	
1.	Раздел 3 Основные принципы приготовления теста.	22		
1.	Что такое выпечка и ее польза. Пищевая ценность мучных и кондитерских изделий.	1	21.03	
1.	Подготовка сырья (продуктов), смешивание в соответствии с технологией приготовления, формования (разнообразной формы и формы) и выпечка. Приготовление печенья из песочного теста.	1	04.04	
1.	Практическая работа № 12 «Приготовление печенья «Курабье» разной конфигурации и начинкой (весового)».	2	04.04	
1.	Разновидности бисквитного теста. Изделия из бисквитного теста. Технология приготовления теста для бисквитного рулета.	1	11.04	
1.	Практическая работа №13 «Приготовление бисквитного рулета»	2	11.04	
1.	Разновидности вафель. Технология приготовления теста для	1	18.04	

	вафель.			
1.	Практическая работа № 14 «Приготовление венских вафель»	2	18.04	
1.	Разновидность блинного теста. Технология приготовления теста для блинов	1	25.04	
1.	Практическая работа № 15 «Приготовление блинов»	2	25.04	
1.	Разновидности пряничного теста. Подготовка продуктов. Качество сырья, сроки хранения. Технология приготовления пряничного теста.	1	02.05	
1.	Практическая работа № 16 «Приготовление пряников»	2	02.05	
1.	Разновидности пирожкового теста и начинок. Пищевая ценность изделий. Технология приготовления теста для пирожков.	1	16.05	
1.	Практическая работа №17 «Приготовление жаренных пирожков с начинкой из капусты»	2	16.05	
2.	Разновидности творожного теста. Пищевая ценность творожных изделий. Технология приготовления творожной запеканки.	1	23.05	
3.	Практическая работа № 18 «Приготовление творожной запеканки»	2	23.05	
	ИТОГО	70		

	Технология приготовления блюд из рыбы.	4	2	2
	Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов	4	2	2
	Технология приготовления холодных блюд и закусок	4	2	2
	Технология приготовления напитков	4	2	2
	РАЗДЕЛ 3 Основные принципы приготовления теста	22		
	Что такое выпечка и ее польза.	1	1	0
	Приготовление песочного теста и изделий из него.	3	1	2
	Приготовление бисквитного теста и изделий из него	3	1	2
	Приготовление вафельного теста и изделий из него	3	1	2
	Приготовление блинного теста и изделий из него	3	1	2
	Приготовление пряничного теста и изделий из него	3	1	2
	Приготовление пирожкового теста и изделий из него	3	1	2
	Приготовление творожного теста и изделий из него	3	1	2
	ВСЕГО	70	34	36

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Раздел 1. Введение

Вводное занятие. Охрана труда . Работа электроприборами. Предупреждение травматизма. Качество сырья. Санитарные требования

Раздел 2. Технология приготовления блюд.

Значение и пищевая ценность овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей.

Технология приготовления блюд из тушёных и запеченных овощей: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.

Практическая работа № 1 «Приготовление блюда из тушёных и запеченных овощей»

Значение и пищевая ценность круп, бобовых, макаронных изделий.

Инструменты, оборудование, приспособления и инвентарь для приготовления каш и блюд из каш.

Технология приготовления рассыпчатых, вязких и жидких каш: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.

Практическая работа №17 «Приготовление жаренных пирожков с начинкой из капусты»

Разновидности творожного теста. Пищевая ценность творожных изделий. Технология приготовления творожной запеканки.

Практическая работа № 18 «Приготовление творожной запеканки»

Технология приготовления запеченных блюд из творога: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд из творога.

Практическая работа № 9 «Приготовление запеченных блюд из творога»

Значение и пищевая ценность холодных блюд и закусок. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению холодных блюд и закусок. Технология приготовления открытых, закрытых и закусочных бутербродов: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.

Технология приготовления салатов: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Требования к качеству холодных блюд и закусок.

Практическая работа № 10 «Приготовление открытых, закрытых и закусочных бутербродов и салатов».

Значение и пищевая ценность сладких напитков. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению сладких напитков.

Технология приготовления холодных напитков: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Технология приготовления горячих напитков: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.

Требования к качеству сладких напитков

Практическая работа № 11 «Приготовление холодных и горячих напитков».

Раздел 3 Основные принципы приготовления теста.

Что такое выпечка и ее польза. Пищевая ценность мучных и кондитерских изделий.

Подготовка сырья (продуктов), смешивание в соответствии с технологией приготовления, формования (разнообразной формы и формы) и выпечка. Приготовление печенья из песочного теста.

Практическая работа № 12 «Приготовление печенья «Курабье» разной конфигурации и начинкой (весового)».

Разновидности бисквитного теста. Изделия из бисквитного теста.

Технология приготовления теста для бисквитного рулета.

Практическая работа № 13 «Приготовление бисквитного рулета»

Разновидности вафель. Технология приготовления теста для вафель.

Практическая работа № 14 «Приготовление венских вафель»

Разновидность блинного теста. Технология приготовления теста для блинов.

Практическая работа № 15 «Приготовление блинов»

Разновидности пряничного теста. Подготовка продуктов. Качество сырья, сроки хранения.

Технология приготовления пряничного теста.

Практическая работа № 16 «Приготовление пряников»

Разновидности пирожкового теста и начинок. Пищевая ценность изделий. Технология приготовления теста для пирожков.