



Утверждаю
Директор ГБПОУ СО «БЭМТ»
Котельникова О. Н.
«01» февраля 2016 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессионального обучения и дополнительного профессионального образования

ГБПОУ СО «Баранчинский электромеханический техникум»

16675 «Повар»

Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 месяца (468 часов)
на базе основного общего, среднего общего, среднего профессионального образования
Профиль получаемого профессионального обучения
– социально-экономический

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БАРАНЧИНСКИЙ ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЕ
«ПОВАР» (ШИФР 16675)**

Настоящий рабочий учебный план предназначен для подготовки специалистов в ГБПОУ СО «Баранчинский электромеханический техникум» по профессии профессионального обучения и дополнительного профессионального образования «Повар» из числа высвобождаемых работников и незанятого населения.

Учебный план составлен на основании:

- Федеральный закон «Об образовании» № 273;
- Квалификационные требования по профессии 16675«Повар»;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России:
 - Приказ Минобрнауки России от 21.10.1994 № 407 «О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям»
 - Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
 - Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 №292 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

Срок обучения по профессии (в месяцах/часах) устанавливается Баранчинским электромеханическим техникумом на основе модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям, утвержденной приказом Министерства образования Российской Федерации от 21.10.1994 года № 407.

Учебный план составлен в объеме 486 часов (3 месяца) для переподготовки или получения профессии гражданами с основным общим, средним общим и средним профессиональным образованием.

Учебный план состоит из трех относительно независимых курсов: экономического, общетехнического (общеотраслевого) и специального, дифференцированных по объему учебного времени, в соответствии со сроком подготовки.

Экономический курс, в который входит предмет «Экономика отрасли», направлен на формирование у персонала знаний и навыков рыночного хозяйствования в условиях проводимых экономических реформ. Вопросы экономики, относящиеся к практической деятельности предприятия, организации, фирмы, изучаются в процессе преподавания учебных предметов специального (базового) курса и (или) производственного обучения.

Общетехнический (теоретические основы профессиональной деятельности) и специальный (базовый) курсы включают перечень (сочетание) предметов, определяемый спецификой профессии и содержанием труда по ней. При необходимости перечень предметов названных курсов может быть дополнен как другими учебными предметами, так и их сочетанием, отражающим региональную, отраслевую и профессиональную особенности.

Специализация, как наиболее мобильная составная часть специального курса в содержательном плане, определяется непосредственно техникумом во взаимодействии и по согласованию с заказчиком персонала.

Учебный план предусматривает включение резерва учебного времени, необходимого как для образовательной реабилитации подготавливаемого персонала при низком начальном уровне подготовки, изучения учебного материала по новой технике, технологии, так и введения, на основе требований предприятий - заказчиков, принципиально новых учебных предметов.

5% учебного времени, предусмотренного на теоретическое обучение, отводится на консультации, проводимые в течение всего срока обучения.

После изучения каждого предмета в соответствии с учебным планом, проводятся зачеты и экзамены. На проведение экзамена отводится 6 часов учебного времени. На экзамен выносятся специальный предмет специального (базового) курса «Кулинария».

Обучение завершается сдачей квалификационного экзамена, на проведение которого отводится 8 часов учебного времени. Квалификационный экзамен – выполнение выпускной практической квалификационной работы, проводится в установленном порядке аттестационной (квалификационной) комиссией. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

Выпускники получают свидетельство об уровне профессиональной квалификации, присваиваемый разряд 2 - 3.

Рабочие учебные программы по предметам составляются на основании типовых программ с учетом специфики дальнейшей работы выпускников.

Учебный план устанавливает общий объем учебного времени из расчета 160 часов в месяц при 40 часовой учебной неделе, (согласно примерного учебного плана).

Практическое обучение составляет 320 часов и состоит из производственного обучения в мастерских училища в объеме 222 часов и производственной практики – 98 часов.

Подготовка специалистов по профессии «Повар» по данному учебному плану может осуществляться 2 раза в год.

Квалификационные характеристики:

Повар 2-го разряда должен знать:

- правила первичной кулинарной обработки сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- правила нарезки хлеба;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- устройство, правила регулировки и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок;
- безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Повар 2-го разряда должен уметь:

- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до и после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;
- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки;
- нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень;
- размораживать рыбу, мясо, птицу; производить разделку, потрошение рыбы, птицы, дичи, сельди, кильки, обработку субпродуктов и др.

Повар 3-го разряда должен знать:

- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;

- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их разделки;
- виды каш и правила их варки;
- приемы варки овощей;
- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов; признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
- правила приготовления блюд из концентратов; правила раздачи блюд массового спроса.

Общие требования:

- рациональную организацию труда на рабочем, правила внутреннего трудового распорядка;
- безопасные и санитарно-гигиенические методы труда;
- основные средства и приёмы предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте;
- основы экономики отрасли и предприятия.

Повар 3-го разряда должен уметь:

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой и средней сложности кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые, и макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- формовать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей и круп);
- производить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протираание);
- проводить первичную кулинарную обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка и нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы, птицы, обработка субпродуктов и др.);
- запекать овощные и крупяные изделия;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов;
- порционировать (комплектовать) раздавать блюда массового спроса;

Общие требования:

- рационально организовывать своё рабочее место;
- соблюдать правила охраны труда, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка;

- пользоваться средствами пожаротушения, оказывать первую помощь при несчастных случаях.

Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы

Образовательное учреждение, реализующее основную программу профессионального обучения, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

- кабинет спец.технологии;
- лаборатория поваров;
- библиотека.

Оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения

Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация;
- итоговый контроль.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся перед началом учебного процесса.

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме экзаменов, с участием ведущих преподавателей под председательством представителя работодателя.

Порядок проведения итоговой аттестации

Итоговая аттестация включает в себя выполнение практической квалификационной работы и экзамен.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин.

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения осуществляется аттестационной комиссией по результатам защиты квалификационной работы и проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПОВАР» (ШИФР 1675)

№ п/п	Курсы, предметы	Экза- мены по предме- там	Срок обучения в соответствии с Перечнем професий проф. подготовки 3 (месяцев)
1.	Теоретическое обучение по профессии		
1.1.	Экономический курс		20
1.1.1.	Экономика отрасли		20
1.2.	Теоретические основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)		20
1.2.1.	Товароведение пищевых продуктов		20
1.3.	Специальный курс		85
1.3.1.	Оборудование предприятий общественного питания		20
1.3.2.	Кулинария	Э	55
1.3.3.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		10
2.	Практическое обучение		320
2.1	Учебная практика		222
2.2	Производственная практика		98
	Резерв учебного времени		15
	Консультации		12
	Экзамены		6
	Квалификационный экзамен		8
	Итого		486

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ».

№	Наименование разделов и темы (краткое содержание)	Количество часов
1.	Общая часть товароведения. <ul style="list-style-type: none">• <i>Характеристика основных веществ пищевых продуктов.</i>• <i>Витамины.</i>• <i>Прочие вещества пищевых продуктов.</i>	3
2.	Овощи, плоды, грибы, продукты их переработки. <ul style="list-style-type: none">• <i>Классификация, характеристика отдельных групп овощей. Химический состав.</i>• <i>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</i>	2
3.	Рыба, рыбные продукты. <ul style="list-style-type: none">• <i>Классификация, характеристика. Химический состав.</i>• <i>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</i>	2
4.	Мясо, мясные продукты. <ul style="list-style-type: none">• <i>Классификация, характеристика. Химический состав.</i>• <i>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</i>	2
5.	Пищевые жиры. <ul style="list-style-type: none">• <i>Классификация, характеристика. Химический состав.</i>• <i>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</i>	2
6.	Молоко, молочные продукты. <ul style="list-style-type: none">• <i>Классификация, характеристика. Химический состав.</i>• <i>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</i>	2
7.	Яйцо, яичные продукты. <ul style="list-style-type: none">• <i>Классификация, характеристика. Химический состав.</i>• <i>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</i>	2
8.	Зерномучные продукты. <ul style="list-style-type: none">• <i>Классификация, характеристика. Химический состав.</i>• <i>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</i>	2
9.	Вкусовые продукты. <ul style="list-style-type: none">• <i>Классификация, характеристика.</i>• <i>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</i>• <i>Зачетный урок.</i>	3
	Всего за курс обучения	20 часов

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

«ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ САНИТАРИИ И ГИГИНЫ».

№	Наименование разделов и темы (краткое содержание)	Количество часов
1.	Основы физиологии питания. <ul style="list-style-type: none">• <i>Химический состав человека. Обмен веществ и энергии.</i>• <i>Режим питания. Факторы, влияющие на усвояемость пищи.</i>	2
2.	Пищевые заболевания. <ul style="list-style-type: none">• <i>Общие понятия о пищевых отравлениях. Меры предупреждения.</i>• <i>Глистные заболевания. Причины заражения. Меры предупреждения.</i>	2
3.	Основы гигиены и санитарии. <ul style="list-style-type: none">• <i>Понятие о гигиене труда работников предприятий общественного питания.</i>• <i>Личная гигиена работников предприятий общественного питания.</i>• <i>Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, инструментам.</i>• <i>Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.</i>• <i>Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.</i>• <i>Зачетный урок.</i>	6
	Всего за курс обучения	10 часов

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

«ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ».

№	Наименование разделов и темы (краткое содержание)	Количество часов
1.	Общие сведения о машинах. <ul style="list-style-type: none">• <i>Классификация.</i>• <i>Основные части и детали машин.</i>	2
2.	Механическое оборудование. <ul style="list-style-type: none">• <i>Универсальные приводы. Назначение, устройство. Принцип действия, правила эксплуатации.</i>• <i>Картофелеочистительная машина. Назначение, устройство. Принцип действия, правила эксплуатации.</i>• <i>Овощерезки. Назначение, устройство. Принцип действия, правила эксплуатации.</i>• <i>Мясорубки. Назначение, устройство. Принцип действия, правила эксплуатации.</i>• <i>Тестомесильные машины. Назначение, устройство. Принцип действия, правила эксплуатации.</i>• <i>Взбивальные машины. Назначение, устройство. Принцип действия, правила эксплуатации.</i>	6
3.	Тепловое оборудование. <ul style="list-style-type: none">• <i>Общие сведения о тепловом оборудовании.</i>• <i>Сковороды с непосредственным обогревом. Назначение, устройство. Принцип действия, правила эксплуатации.</i>• <i>Жарочные шкафы. Назначение, устройство. Принцип действия, правила эксплуатации.</i>• <i>Пекарные шкафы. Назначение, устройство. Принцип действия, правила эксплуатации.</i>• <i>Плиты. Назначение, устройство. Принцип действия, правила эксплуатации.</i>• <i>Водогрейное оборудование. Назначение, устройство. Принцип действия, правила эксплуатации.</i>	6
4.	Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания. <ul style="list-style-type: none">• <i>Производственный травматизм. Профессиональные заболевания.</i>• <i>Производственная санитария. Вредные</i>	6

	<p><i>производственные факторы.</i></p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Пожарная безопасность. Средства тушения. Действия в случае пожара.</i>• <i>Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</i>• <i>Первая помощь при поражении электрическим током.</i>• <i>Зачетный урок.</i>	
	<p><i>Всего за курс обучения</i></p>	<p><i>20 часов</i></p>

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

«КУЛИНАРИЯ».

№	Наименование разделов и темы (краткое содержание)	Количество часов
1.	Введение. <ul style="list-style-type: none">• Знакомство с квалификационной характеристикой.	1
2.	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. <ul style="list-style-type: none">• Первичная обработка клубнеплодов и корнеплодов.• Особенности обработки овощей.• Нарезка овощей, назначение, использование.• Способы нарезки корнеплодов. Значение правильной нарезки.• Обработка солено-квашенных овощей. Подготовка овощей для фарширования.	5
3.	Механическая кулинарная обработка рыбы. <ul style="list-style-type: none">• Первичная обработка рыбы. Основные виды нарезки рыбы.• Особенности обработки некоторых пород рыбы.• Приготовление котлетной массы.• Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.	4
4.	Механическая кулинарная обработка мяса. <ul style="list-style-type: none">• Последовательность операций обработки мяса.• Строение туши. Сортировка. Кулинарное использование сортов.• Приготовление котлетной массы и натуральной рубки.• Полуфабрикаты из котлетной массы и натуральной рубки.• Первичная обработка птицы. Виды заправок тушек.	5
5.	Тепловая обработка продуктов. <ul style="list-style-type: none">• Классификация приемов тепловой обработки.• Характеристика способов тепловой обработки.	2
6.	Супы. <ul style="list-style-type: none">• Классификация супов.• Общие правила варки бульонов. Разновидности.• Общие правила приготовления заправочных супов. Разновидности.• Общие правила приготовления супов-пюре. Разновидности.• Общие правила приготовления холодных супов.	6

	<p><i>Разновидности.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Общие правила приготовления молочных и сладких супов.</i> 	
7.	<p>Соусы.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Приготовление красного основного соуса. Производные.</i> • <i>Приготовление белого основного соуса. Производные.</i> • <i>Приготовление молочного и сметанного соусов. Производные.</i> • <i>Приготовление маринадов и заправок. Требования к качеству, условия и сроки хранения соусов.</i> 	4
8.	<p>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Подготовка круп к варке.</i> • <i>Общие правила варки каш различной консистенции.</i> • <i>Общие правила варки бобовых и макаронных изделий.</i> • <i>Блюда из каш и макаронных изделий.</i> 	4
9.	<p>Блюда и гарниры из овощей.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Блюда и гарниры из вареных овощей. Приготовление и подача.</i> • <i>Блюда и гарниры из припущенных овощей. Приготовление и подача.</i> • <i>Блюда и гарниры из тушеных овощей. Приготовление и подача.</i> • <i>Гарниры из жареных овощей. Приготовление и подача.</i> • <i>Блюда из жареных овощей. Приготовление и подача.</i> • <i>Блюда из запеченных овощей. Приготовление и подача.</i> 	6
10.	<p>Горячие рыбные блюда.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Блюда из отварной и припущенной рыбы. Приготовление и подача.</i> • <i>Блюда из жареной рыбы. Приготовление и подача.</i> • <i>Блюда из рыбной котлетной массы. Приготовление и подача.</i> • <i>Общие правила запекания рыбы. Приготовление и подача.</i> 	4
11.	<p>Горячие мясные блюда.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Блюда из отварного мяса. Приготовление и отпуск.</i> • <i>Блюда из жареного мяса. Приготовление и отпуск.</i> • <i>Блюда из котлетной массы и натуральной рубки. Приготовление и отпуск.</i> • <i>Блюда из птицы. Приготовление и отпуск.</i> 	4
12.	<p>Блюда из яиц и творога.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Варка яиц. Блюда из яиц.</i> 	2

	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Блюда из творога: холодные и горячие.</i> 	
13.	<p>Холодные блюда и закуски.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Бутерброды, их разновидности. Приготовление и подача.</i> • <i>Салаты из сырых овощей. Приготовление и подача.</i> • <i>Салаты из вареных овощей. Приготовление и подача.</i> • <i>Винегреты. Приготовление и подача.</i> 	4
14.	<p>Сладкие блюда и горячие напитки.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Холодные сладкие блюда. Приготовление и подача.</i> • <i>Горячие сладкие блюда. Приготовление и подача.</i> • <i>Горячие напитки. Приготовление и подача.</i> • <i>Зачетный урок.</i> 	4
	<i>Всего за курс обучения</i>	<i>55 часов</i>

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

«УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА» по профессии «ПОВАР».

№	Наименование разделов и темы (краткое содержание)	Количество часов
•	Учебная практика	222
1.	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. <ul style="list-style-type: none">• <i>Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятиях общественного питания. Правила и нормы безопасности труда.</i>• <i>Инструктаж по т./б. при работе в овощном цехе.</i>• <i>Правила обработки овощей. Особенности обработки овощей. Назначение и цель.</i>• <i>Нарезка овощей, назначение, использование.</i>• <i>Способы нарезки корнеплодов.</i>	18 (3 дня)
2.	Механическая кулинарная обработка рыбы. <ul style="list-style-type: none">• <i>Инструктаж по т./б. при работе в мясо-рыбном цехе.</i>• <i>Первичная обработка рыбы. Основные виды нарезки рыбы.</i>• <i>Приготовление котлетной массы.</i>• <i>Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.</i>	12 (2 дня)
3.	Механическая кулинарная обработка мяса. <ul style="list-style-type: none">• <i>Последовательность операций обработки мяса.</i>• <i>Разделка мяса. Сортировка. Кулинарное использование сортов.</i>• <i>Приготовление котлетной массы и натуральной рубки.</i>• <i>Полуфабрикаты из котлетной массы и натуральной рубки.</i>• <i>Первичная обработка птицы. Заправоч тушек.</i>	18 (3 дня)
4.	Тепловая обработка продуктов. <ul style="list-style-type: none">• <i>Инструктаж по т./б. при работе в горячем цехе и эксплуатации теплового оборудования.</i>• <i>Способы тепловой обработки.</i>	6 (1 день)
5.	Супы. <ul style="list-style-type: none">• <i>Приготовление бульонов и их разновидностей</i>• <i>Приготовление заправочных супов. Разновидности. Подача.</i>• <i>Приготовление супов-пюре. Разновидности. Подача.</i>• <i>Приготовление холодных, молочных и сладких супов. Разновидности. Подача.</i>	24 (4 дня)
6.	Соусы.	12

	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Приготовление красного основного соуса. Производные. Подача.</i> • <i>Приготовление белого основного соуса. Производные. Подача.</i> • <i>Приготовление молочного и сметанного соусов. Производные. Подача.</i> • <i>Приготовление маринадов и заправок. Подача.</i> 	(2 дня)
7.	<p>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Подготовка круп к варке.</i> Общие правила варки каш различной консистенции. • <i>Общие правила варки бобовых и макаронных изделий.</i> • <i>Блюда из каш и макаронных изделий.</i> 	18 (3 дня)
8.	<p>Блюда и гарниры из овощей.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей. Подача.</i> • <i>Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Подача.</i> • <i>Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Подача.</i> • <i>Блюда из запеченных овощей. Приготовление и подача.</i> 	24 (4 дня)
9.	<p>Горячие рыбные блюда.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Блюда из отварной и припущенной рыбы. Приготовление и подача.</i> • <i>Блюда из жареной рыбы. Приготовление и подача.</i> • <i>Блюда из рыбной котлетной массы. Приготовление и подача.</i> • <i>Общие правила запекания рыбы. Приготовление и подача.</i> 	24 (4 дня)
10.	<p>Горячие мясные блюда.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Блюда из отварного мяса. Приготовление и отпуск.</i> • <i>Блюда из жареного мяса. Приготовление и отпуск.</i> • <i>Блюда из котлетной массы и натуральной рубки. Приготовление и отпуск.</i> • <i>Блюда из птицы. Приготовление и отпуск.</i> 	24 (4 дня)
11.	<p>Блюда из яиц и творога.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Варка яиц. Приготовление и подача блюд из яиц.</i> • <i>Приготовление и подача блюд из творога.</i> 	12 (2 день)
12.	<p>Холодные блюда и закуски.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Приготовление и подача бутербродов.</i> • <i>Приготовление и подача салатов из сырых овощей.</i> • <i>Приготовление и подача салатов из вареных овощей.</i> 	18 (3 дня)
13.	<p>Сладкие блюда и горячие напитки.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Приготовление и подача сладких блюд</i> 	12 (2 дня)

	• <i>Приготовление и подача горячих напитков.</i>	
•	<i>Производственная практика</i>	98
1.	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	12
2.	Механическая кулинарная обработка рыбы.	12
3.	Механическая кулинарная обработка мяса.	6
4.	Тепловая обработка продуктов.	12
5.	Супы.	
6.	Соусы.	6
7.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	6
8.	Блюда и гарниры из овощей.	12
9.	Горячие рыбные блюда.	6
10.	Горячие мясные блюда.	6
11.	Блюда из яиц и творога.	6
12.	Холодные блюда и закуски.	6
13.	Сладкие блюда и горячие напитки.	6
•	Проверочная работа.	2
	<i>Всего за курс обучения:</i>	320 часов
	<i>из них:</i>	
	• <i>Учебная практика</i>	222
	• <i>Производственная практика</i>	98