**Почасовое планирование по предмету : « Кулинария»**

Для учащихся групп ТУ ,срок обучения 10 месяцев.

На 201\_\_\_ 201\_\_\_\_\_ учебный год.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | **Содержание** | Всего  часов  теории | Лабор.  занят. | Стр. |
|  | 1 полугодие:  **МДК . 01.01 «Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов»** | **20** | **12** |  |
| 1. | Значение овощей и грибов,пряностей,приправ в питании.Ассортимент и товароведческая характеристика. | 1 |  | 6-8 |
| 2. | Первичная обработка клубнеплодов,формы нарезки и кулинарное использование. | 1 |  | 8-12 |
| 3. | Первичная обработка корнеплодов,формы нарезки и кулинарное использование. | 1 |  | 12-14 |
| 4. | Первичная обработка капустных,луковых,пряных и плодовых овощей,формы нарезки и кулинарное использование. | 1 |  | 14-17 |
| 5. | Первичная обработка зерновых,бобовых и десертных овощей,их кулинарное использование. | 1 |  | 17-22 |
| 6. | Первичная обработка грибов,их использование. | 1 |  | 27-28 |
| 7. | Нормы отходов овощей при обработке,их использование. | 1 |  | 24-25 |
| 8. | Подготовка овощей к фаршированию: перец,  баклажаны,кабачки,помидоры,свёкла. | 1 |  | 21-23 |
|  | **Лабораторно- практические занятия №1 по теме «Технология обработки овощей и грибов»** |  | **6** |  |
| 9. | Значение и характеристика способов тепловой обработки-основные,вспомогательные,комбинированные.  Изменения,происходящие в процессе тепловой  обработки овощей. | 1 |  | 171-172 |
| 10. | Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей. | 1 |  | 173-176 |
| 11. | Технология приготовления блюд и гарниров из  припущенных овощей. | 1 |  | 176-177 |
| 12. | Разновидности жарки.Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей:картофель,кабачки,тыква,помидоры,  баклажаны,лук репч.,зелень. | 1 |  | 177-182 |
| 13. | Технология приготовления блюд и гарниров из  овощных масс: котлеты капустные,морковные,  свекольные. | 1 |  | 180-181 |
| 14. | Приготовление картофельной массы, п/ ф,  блюд и гарниров из неё. | 1 |  | 181-182 |
| 15. | Технология и приготовление блюд и гарниров из запечённых овощей:запеканка и рулет картофельные,капуста запечённая под соусом. | 1 |  | 184-185 |
| 16. | Технология и приготовление блюд и гарниров  из запечённых овощей: голубцы овощные,  помидоры,перец,кабачки,баклажаны фаршированные. | 1 |  | 185-187 |
| 17. | Технология и приготовление блюд и гарниров из тушёных овощей. | 1 |  | 182-183 |
| 18. | Технология и приготовление блюд из грибов. | 1 |  | 187-188 |
| 19. | Способы сервировки,варианты оформления и правила подачи блюд и гарниров из овощей.  Требования к качеству и сроки хранения. | 1 |  | 212-214 |
| 20. | Дифференцированный зачёт по МДК 01.01. | 1 |  |  |
|  | **Лабораторно – практические занятия № 2**  **по теме « Приготовление блюд и гарниров из овощей».**  **Итого по МДК 01.01.**  Теория:  Лаборат.практич.занятия №1 и№2 | **20** | **6**  **12** |  |

**Примечание: лабораторно-практические занятия № 1 и №2 для 1 подгруппы** проводятся с 21 по 32 урок,

Для 2 подгруппы – с 1 по 12 уроки.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | **Содержание** | Всего  Часов  теории | Лаборат.  занятия | Стр. |
|  | **МДК.02.01. « Приготовление блюд и гарниров из круп,бобовых,макаронных изделий,яиц,творога,теста».** | **20** | **12** |  |
| 33. | Значение круп в питании.Ассортимент,  товароведческая характеристика круп.  первичная обработка круп,общие правила  варки каш. | 1 |  | 158-159 |
| 34. | Способы варки каш:рассыпчатые,вязкие,  жидкие.Нормы жидкости для варки. | 1 |  | 159-164 |
| 35. | Приготовление изделий и блюд из каш:  котлет,биточков,запеканок,пудингов,  крупеников. | 1 |  | 164-165 |
| 36. | Значение бобовых в питании.Подготовка к варке.Технология приготовления блюд  из бобовых. | 1 |  | 165-167 |
| 37. | Ассортимент и товароведческая характеристика макаронных изделий.Способы  варки макаронных изделий. | 1 |  | 167-168 |
| 38. | Технология приготовления блюд из  макаронных изделий. | 1 |  | 167-168 |
| 39. | Требования к качеству блюд из круп и макаронных изделий.Способы сервировки,  оформления и подачи блюд. | 1 |  | 168-170 |
| 40. | Значение яиц в питании.Кулинарная обработка яиц и яичных продуктов. | 1 |  | 247 |
| 41. | Ассортимент и подготовка яичных продуктов для приготовления блюд из яиц. | 1 |  | 247-248 |
| 42. | Технология приготовления блюд из яиц.  способы сервировки,оформления и подачи  блюд из яиц. | 1 |  | 248-253 |
| 43. | Значение молочных продуктов в питании.  разновидности творога и их использование. | 1 |  | 255 |
| 44. | Технология приготовления холодных блюд из творога. | 1 |  | 256 |
| 45. | Технология приготовления горячих блюд из творога. | 1 |  | 257-260 |
|  | **Лабораторно-практические занятия №3**  **на тему «Технология подготовки сырья и**  **приготовление блюд и гарниров из круп,**  **бобовых,макаронных изделий,яиц и творога»** |  | **6** |  |
| 46. | Значение изделий из теста.Технология приготовления теста для мучных гарниров:  лапша дом.,клёцки,профитроли. | 1 |  | 319 |
| 47. | Технология приготовления теста для мучных блюд:блинчики,вареники,пельмени,пицца. | 1 |  | 329-332 |
| 48. | Технология приготовления теста для мучных блюд:блины,оладьи. | 1 |  | 320 |
| 49. | Ассортимент мучных кулинарных изделий.  Способы разрыхления теста.Процессы,происходящие в тесте при тепловой обработки.Приготовление теста  безопарным способом. | 1 |  | 319-324 |
| 50. | Разновидности и технология приготовления фаршей для мучных кондитерских изделий. | 1 |  | 337-339 |
| 51. | Технология приготовлении теста опарным способом и изделий из него.  Разделка теста ,приготовлении изделий.  Процессы,происходящие при выпечке изделий.Требования к качеству изделий из теста,сроки хранения. | 1 |  | 323-324  332-325,341 |
| 52. | Дифференцированный зачёт. | 1 |  |  |
|  | **Лабораторно – практические занятия №4**  **На тему «Приготовление мучных гарниров,мучных блюд и кулинарных мучных изделий».**  **Итого по МДК.02.01.** теория:  Лаборат.практич.занятия № 3и №4 | **20** | **6**  **12** |  |

**Примечание: Лабор.занятия для 1подгруппы проводятся с 53 по 64 уроки.**

---------------------для 2 -------------------------------с 1 по 12 уроки.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | **Содержание** | Всего  Часов  теории | Лаборат.  занятия | Стр. |
|  | **МДК.03.01. «Приготовление супов и соусов»** | **20** | **12** |  |
| 65. | Роль соусов в питании человека.  Пищевая ценность. | 1 |  | 132-136 |
| 66. | Классификация соусов.Виды оборудования,  инвентаря для приготовления. | 1 |  | 136-138 |
| 67. | Приготовление соуса белого основного и его производных,ассортимент. | 1 |  | 139-140 |
| 68. | Приготовление соуса томатного.  Ассортимент соусов на основе томатного. | 1 |  | 140 |
| 69. | Приготовление соуса красного основного  и его производных ,ассортимент. | 1 |  | 136-138 |
| 70. | Приготовление соусов:грибного,сметанного,молочного  и их производных. | 1 |  | 140-141 |
| 71. | Приготовление яично – молочных соусов,  масляных смесей.Ассортимент холодных соусов. | 1 |  | 144-148 |
| 72. | Приготовление сладких соусов, ассортимент  требования к качеству соусов. | 1 |  | 150-153 |
| 73. | Классификация супов.Значение в питании. | 1 |  | 97-98 |
| 74. | Приготовление бульонов и отваров,  их ассортимент. | 1 |  | 98-100 |
| 75. | Ассортимент заправочных супов.  Основные правила варки. | 1 |  | 101-103 |
| 76. | Приготовление щей : из свежей и квашеной  капусты,щей зелёных. | 1 |  | 103-106 |
| 77. | Приготовление борщей : украинского,  московского,флотского,сибирского. | 1 |  | 106-109 |
| 78. | Приготовление рассольников :  домашнего,ленинградского,московского. | 1 |  | 109-110 |
| 79. | Приготовление солянок : мясной сборной,  домашней,рыбной. | 1 |  | 110-112 |
| 80. | Приготовление супов картофельных :  с овощами,крупами,бобовыми и  макаронными изделиями. | 1 |  | 112-116 |
|  | **Лабораторно – практические занятия № 5**  **на тему «Приготовление бульонов и**  **заправочных супов».** |  | **6** |  |
| 81. | Приготовление прозрачных бульонов и  супов, супов – пюре. | 1 |  | 133-139 |
| 82. | Приготовление и ассортимент холодных супов,приготовление кваса. | 1 |  | 125-127 |
| 83. | Приготовление и ассортимент молочных и  сладких супов. | 1 |  | 116-127 |
| 84. | Дифференцированный зачёт по теме :  « Соусы. Супы». | 1 |  |  |
|  | **Лабораторно – практические занятия №6**  **на тему «Супы разные»** |  | **6** |  |
|  | **Итого по МДК 03.01.**  Теория :  Лаборат.практич.занятия № 5 и№6 | **20** | **12** |  |

**Примечание : Лабораторно-практические занятия проводятся :**

Для 1 подгруппы с 85 по 96 уроки,

Для 2--------------- с 1 по 12 уроки.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | **Содержание** | Всего  Часов  теории | | | Лабор.  занятия | Стр. |
|  | **МДК. 04.01. « Приготовление п/ф и**  **блюд из рыбы».** | **23** | | | **12** |  |
| 97. | Значение рыбы в питании человека.  Виды рыб,используемых в питании.  Классификация рыбного сырья. | 1 | | |  | 27-33 |
| 98. | Товароведная характеристика рыбного сырья. | 1 | | |  | 30-31 |
| 99. | Обработка чешуйчатой рыбы, приготовление п/ф.Пластование рыбы. | 1 | | |  | 33-36 |
| 100. | Обработка мелкочешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы,приготовление п/ф. | 1 | | |  | 36-37 |
| 101. | Особенности обработки некоторых видов рыб.Обработка осетровой рыбы. | 1 | | |  | 37-41 |
| 102. | Классификация рыбных блюд.Основные правила варки рыбы целиком и порционными кусками.Ассортимент блюд. | 1 | | |  | 216-221 |
| 103. | Основные правила припускания рыбы.  Ассортимент блюд из припущенной рыбы. | 1 | | |  | 221-223 |
| 104. | Подбор соусов и гарниров к отварной и припущенной рыбе.Способы подачи и оформления рыбных блюд. | 1 | | |  | 221-223 |
| 105. | Правила жарки рыбы основным способом.  Ассортимент блюд.Виды панировок для  рыбных п\ф. | 1 | | |  | 46,  223-226 |
| 106. | Правила жарки рыбы во фритюре.  Ассортимент блюд. | 1 | | |  | 225-226 |
| 107. | Виды п/ф для приготовления блюд из запечённой рыбы.Основные правила запекания рыбы. | 1 | | |  | 226-229 |
| 108. | Ассортимент блюд из запечённой рыбы,  подбор соусов и гарниров. | 1 | | |  | 226-228 |
| 109. | Правила выбора основных продуктов,  Пряностей и дополнительных инградиентов для приготовления блюд из тушёной рыбы. | 1 | | |  | конспект |
| 110. | Приготовление блюд из тушёной рыбы. | 1 | | |  | конспект |
|  | **Лабораторно – практические занятия №7**  **На тему : «Первичная обработка рыбы,**  **приготовление п/ф и блюд из рыбы:**  **отварных,припущенных,жареных,**  **запечённых.»** |  | | | **6** |  |
| 111. | Подготовка рыбы к фаршированию.  Способы фарширования рыбы. | 1 | | |  | 51-52 |
| 112. | Технология приготовления фаршированной рыбы,подбор соусов и гарниров,варианты оформления. | 1 | | |  | конспект |
| 113. | Приготовление рыбной котлетной массы  и п/ф из неё. | 1 | | |  | 48-50 |
| 114. | Технология приготовления блюд из котлетной рыбной массы. | 1 | | |  | 229-230 |
| 115. | Подбор соусов и гарниров для подачи и оформления блюд из рыбы. | 1 | | |  | таблица |
| 116. | Пищевая ценность нерыбных продуктов моря,их виды,товароведческая характеристика. | 1 | | |  | 57-60 |
| 117. | Механическая кулинарная обработка морепродуктов. | 1 | | |  | 57-60 |
| 118. | Технология приготовления блюд из морепродуктов.Варианты оформления и подачи. | 1 | | |  | 230-233 |
| 119. | Дифференцированный зачёт. | 1 | | |  |  |
|  | **Лабораторно – практические занятия №8**  **На тему «Блюда из рыбы : фаршированные,из котлетной массы».** |  | | | **6** |  | |
|  | **Итого по МДК 04.01.**  Теория  Лаборат.практич.занятия № 7 и №8 | | **23** | **12** | |  | |

**ИТОГО за 1 полугодие : 131 час**,в том числе: **83** **48**

**Примечание** : **Лабораторно-практические занятия проводятся:**

Для 1подгруппы со 120 по 131 уроки

Для 2 ------------------с 1 по 12 уроки

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | **Содержание** | Всего часов теории | Лаборат.  занятия | Стр. |
|  | 2 полугодие.  **МДК.05.01. «Технология обработки сырья из мяса и птицы и приготовление блюд из мяса и птицы».** | **23** | **12** |  |
| 132. | Значение мяса в питании.Пищевая ценность мяса. | 1 |  | 56-59 |
| 133. | Способы оттаивания мяса.Кулинарная обработка говядины,использование частей.Приготовление крупнокусковых п/ф. | 1 |  | 59-62  62-64 |
| 134. | Приготовление п/ф из говядины: порционных,мелкокусковых. | 1 |  | 62-64 |
| 135. | Кулинарная обработка свинины и приготовление п/ф из неё. | 1 |  | 66-67  68-70 |
| 136. | Кулинарная обработка баранины и приготовление п/ф из неё. | 1 |  | 65-66  68-70 |
| 137. | Пищевая ценность субпродуктов,их виды.Обработка субпродуктов и технология приготовление блюд. | 1 |  | 230-233 |
| 138. | Правила варки мяса.Приготовление блюд из отварного мяса. | 1 |  | 209-211 |
| 139. | Использование пряностей для варки.Правила подачи и оформления блюд. | 1 |  | 209-211 |
| 140. | Правила жарки мяса крупными кусками. Ассортимент блюд из них. | 1 |  | 211-213 |
| 141. | Правила жарки мяса порционными кусками.Ассортимент блюд из них. | 1 |  | 213-215 |
| 142. | Правила жарки мяса мелкими и панированными кусками.Ассортимент блюд. | 1 |  | 215-218 |
|  | **Лабораторно-практические занятия №9 на тему «Технология обработки сырья из мяса и приготовление блюд: отварных,жареных».** |  | **6** |  |
| 143. | Подготовка мяса к тушению.Тушение мяса крупными кусками. | 1 |  | 218-219 |
| 144. | Правила тушения мяса порционными кусками.Ассортимент блюд. | 1 |  | 220 |
| 145. | Правила тушения мяса мелкими кусками.Ассортимент блюд. | 1 |  | 221-222 |
| 146. | Подготовка мяса к запеканию.Правила подбора основных продуктов и дополнительных инградиентов. | 1 |  | 253-255 |
| 147. | Технология приготовления запечённого мяса.Ассортимент блюд. | 1 |  | 253-255 |
| 148. | Приготовление натуральной рубленной массы и п/ф из неё. | 1 |  | 76-77  224-225 |
| 149. | Приготовление блюд из натуральной рубленной массы. | 1 |  | 224-225 |
| 150. | Приготовление котлетной массы и п/ф из неё. | 1 |  | 77-78  225-226 |
| 151. | Приготовление блюд из котлетной массы. | 1 |  | 225-226 |
| 152. | Пищевая ценность домашней птицы.Кулинарная обработка и приготовление п/ф. | 1 |  | 92-95 |
| 153. | П/ф и блюда из филе птицы.Блюда из отварной,жареной и тушёной птицы. | 1 |  | 236-237 |
| 154. | Дифференцированный зачёт по МДК.05.01. | 1 |  |  |
|  | **Лабораторно-практические занятия № 10 на тему «Приготовление блюд из натуральной и котлетной массы.Блюда из птицы».** |  | **6** |  |
|  | **Итого по МДК.05.01.**  Теория:  Лаборат.практич.занятия №9 и №10 | **23** | **12** |  |

**Примечание** : **Лабораторно-практические занятия проводятся :**

Для 1 подгруппы со 155 по 166 уроки

Для 2 подгруппы с 1 по 12 уроки

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | **Содержание.** | Всего  часов  теории | Лаборат.  занятия. | Стр. | |
|  | **МДК.06.01. « Приготовление холодных блюд и закусок».** | **23** | **12** |  | |
| 167. | Значение холодных блюд и закусок в питании.Классификация холодных блюд и закусок. | 1 |  | 256,  таблица | |
| 168. | Товароведная характеристика и требования к качеству гастрономических продуктов. | 1 |  | конспект | |
| 169. | Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. | 1 |  | конспект | |
| 170. | Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд. | 1 |  | конспект | |
| 171. | Виды бутербродов.Правила подбора основных и дополнительных продуктов. | 1 |  | 257-259 | |
| 172. | Последовательность технологических операций при приготовлении бутербродов. | 1 |  | 258-259 | |
| 173. | Ассортимент бутербродов, технология их приготовления. | 1 |  | таблица | |
| 174. | Требования к качеству бутербродов,  хранение.Способы подачи и оформления. | 1 |  | 259 | |
| 175. | Правила подбора основных и дополнительных продуктов для приготовления салатов и винегретов. | 1 |  | 269-270 | |
| 176. | Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов. | 1 |  | 259-261 | |
| 177. | Приготовление салатов из отварных овощей. | 1 |  | 262-264 | |
| 178. | Приготовление винегрета овощного.Ассортимент и способы подачи винегрета. | 1 |  | 262-263 | |
| 179. | Салаты из консервированных овощей,грибов,фруктов и ягод. | 1 |  | конспект | |
| 180. | Требования к качеству салатов и винегретов. | 1 |  | 267-268 | |
| 181 | Способы подачи,оформления и сервировки салатов. | 1 |  | конспект | |
|  | **Лабораторно-практические занятия № 11 на тему «Приготовление заправок и салатов из сырых овощей».** |  | **6** |  | |
| 182. | Правила подбора основных и дополнительных продуктов для приготовления холодных закусок. | 1 |  | 264-265 | |
| 183. | Холодные закуски из рыбной гастрономии. | 1 |  | 265 | |
| 184. | Холодные блюда из отварной,припущенной и жареной рыбы. | 1 |  | 266 | |
| 185. | Заливные и фаршированные рыбные блюда. | 1 |  | конспект | |
| 186. | Мясные холодные блюда и закуски. | 1 |  | 267-268 | |
| 187. | Холодные закуски из яиц и грибов. | 1 |  | конспект | |
| 188. | Способы оформления и подачи холодных блюд и закусок. | 1 |  | конспект | |
| 189. | Дифференцированный зачёт по МДК. 06 01. | 1 |  |  | |
|  | **Лабораторно-практические занятия № 12 на тему «Приготовление салатов из мяса и рыбы, закуски из сельди».** |  | **6** | |  |
|  | **Итого:** теория:  Лаборат. практич. занятия: | **23** | **12** | |  |

**Примечание** : **Лабораторно-практические занятия поводятся :**

Для 1 подгруппы со 190 по 202 уроки

Для 2 подгруппы с 1 по 12 уроки

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | **Содержание** | Всего  часов  теории | Лаборат.  занятия | Стр. |
|  | МДК.07.01. «Приготовление сладких блюд и напитков». | 20 | 12 |  |
| 203. | Классификация и ассортимент,пищевая ценность сладких и холодных блюд.Правила подбора продуктов. | 1 |  | 271-273 |
| 204. | Технология приготовления сладких соусов. | 1 |  | 171-172 |
| 205. | Технология приготовления компотов из свежих,консервированных и сушёных фруктов. | 1 |  | 273-275 |
| 206. | Приготовление желирующих блюд: кисели | 1 |  | 276-280 |
| 207. | Приготовление:желе,мусса,самбука,крема | 1 |  | 280-283 |
| 208. | Требования к качеству сладких холодных блюд.Способы подачи и оформления. | 1 |  | 283 |
| 209. | Классификация и ассортимент сладких горячих блюд. | 1 |  | 282-284 |
| 210. | Приготовление горячих сладких блюд: яблоки в тесте,шарлотка с яблоками. | 1 |  | 282-284 |
| 211. | Технология приготовления : блинчиков с творогом,вареньем. | 1 |  | 320 |
| 212. | Технология приготовления пудингов: рисового,сухарного,с консервированными фруктами. | 1 |  | 285-288 |
| 213. | Приготовление сладких блюд из концентратов. | 1 |  | конспект |
| 214. | Требования к качеству сладких горячих блюд.Способы подачи и оформления. | 1 |  | 287-288 |
|  | **Лабораторно-практические занятия №13**  **На тему « Приготовление холодных и горячих сладких блюд».** |  | **6** |  |
| 215. | Ассортимент и классификация холодных напитков. | 1 |  | 293-294 |
| 216. | Приготовление фруктово – ягодных напитков. | 1 |  | 293 |
| 217. | Приготовление напитков: «Петровский, молочный,холодные: чай и кофе.» | 1 |  | 294 |
| 218. | Классификация и ассортимент горячих напитков. | 1 |  | 290-291 |
| 219. | Способы заваривания и приготовление чая. Варианты подачи. | 1 |  | 291. |
| 220. | Разновидности кофе,способы заваривания,ассортимент и разновидности подачи. | 1 |  | 291-292 |
| 221. | Технология приготовления: какао с молоком,горячий шоколад.Требования к качеству.Способы подачи и оформления горячих напитков. | 1 |  | 292 |
| 222. | Дифференцированный зачёт по МДК.07.01. | 1 |  |  |
|  | **Лабораторно-практические занятия № 14 на тему « Приготовление холодных и горячих напитков.Сервировка чайного и кофейного стола».** |  | **6** |  |
|  | **Итого:** ТЕОРИЯ:  Лаборат.практич. занятия: | **20** | **12** |  |
|  | **Итого: за 2 полугодие : 102 часа в т.ч.** | **66** | **36** |  |

**Всего за 2 курс : 233 часа** ,из них: **149 84**

**Лабораторно-практические занятия проводятся :**

Для 1 подгруппы : со 223по 233уроки

Для 2 подгруппы : с 1 по 12 уроки