

	видов рыбы								обработки различных видов рыбы	обработки различных видов рыбы	новый урок
101-102	Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов нормальной концентрации.	Соусы на рыбном бульоне					6	Описать соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов	Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов	Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов	Комбинированный урок
103-104	Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов нормальной концентрации.	Соусы на рыбном бульоне					6	Описать соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов	Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов	Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов	Комбинированный урок
105-106	Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов нормальной концентрации.	Соусы на рыбном бульоне					6	Описать соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов	Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов	Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов	Комбинированный урок
107-108	Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов нормальной концентрации.	Соусы на рыбном бульоне					6	Описать соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов	Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов	Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов	Комбинированный урок
109-110	<b>Р.О 1.3 Производственная практика</b> Обладают умениями и навыками,	Приготовление блюд и гарниров из овощей					72	Описать соотношение	Соблюдает соотношение	Соблюдает соотношение	Комбинирован

111-112	<p>необходимыми для выполнения тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов. В результате изучения модуля, обучающиеся знают ассортимент горячих блюд.</p> <p>При изучении модуля умеют визуально определять исправность теплового оборудования, выбирать оптимальный режим при работе с конвектоматом и электроплитой; поддерживать необходимый уровень масла во фритюрнице; работать в команде, пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий; составлять технологические карты; рассчитывать продажную цену на готовые блюда</p>	Приготовление блюд и гарниров из овощей			7	<p>Описать соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов</p>	<p>Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов</p>	Комбинированный урок
---------	--	---	--	--	---	---	---	----------------------

	<p>блюдо.</p> <p>При изучении модуля умеют визуально определять исправность теплового оборудования, выбирать оптимальный режим при работе с конвектоматом и электроплитой; поддерживать необходимый уровень масла во фритюрнице; работать в команде, пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий; составлять технологические карты; рассчитывать продажную цену на готовые блюда</p>							
113-114	<p>Приготовленные блюда и гарниров из овощей</p> <p>Обладают умениями и навыками, необходимыми для выполнения тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов. В результате изучения модуля, обучающиеся знают ассортимент горячих блюд.</p> <p>При изучении модуля умеют визуально определять исправность теплового оборудования, выбирать оптимальный режим при работе с конвектоматом и электроплитой;</p>				7	<p>Описать соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов</p>	<p>Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов</p>	Комбинированный урок



	<p>поддерживать необходимый уровень масла во фритюрнице; работать в команде, пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий; составлять технологические карты; рассчитывать продажную цену на готовые блюда</p>	<p>Обработка рыбы</p>				<p>Описать соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов</p>	<p>Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов</p>	<p>Комбинированный урок</p>
115-116	<p>Различает способы обработки различных видов рыбы</p>	<p>Обработка рыбы</p>			7	<p>Описать соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов</p>	<p>Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов</p>	<p>Комбинированный урок</p>
117-118	<p>Различает способы обработки различных видов рыбы</p>	<p>Обработка рыбы</p>			8	<p>Описать соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов</p>	<p>Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов</p>	<p>Комбинированный урок</p>
119-120	<p>Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов и бульонов нормальной концентрации.</p>	<p>Соусы на рыбном бульоне</p>			7	<p>Описать соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов</p>	<p>Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов</p>	<p>Комбинированный урок</p>
121-122	<p>Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов и бульонов</p>	<p>Соусы на рыбном бульоне</p>			7	<p>Описать соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов</p>	<p>Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов</p>	<p>Комбинированный урок</p>

	нормальной концентрации.					приготовления концентрированных бульонов	приготовления концентрированных бульонов	Комбинированный урок
123-124	Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов и бульонов нормальной концентрации.	Соусы на рыбном бульоне		7	Описать соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов	Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов	Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов	Комбинированный урок
125-126	Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов и бульонов нормальной концентрации.	Соусы на рыбном бульоне		7	Описать соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов	Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов	Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов	Комбинированный урок

127-128	Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов нормальной концентрации.	Соусы на рыбном бульоне						8	Описать соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов	Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов	Комбинированный урок
	<b>Р.О. 1.4</b> Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Красный основной соус и его производные.										
	<b>Р.О. 1.4</b> Оборудование		12								
129-130	Раскрывает устройство, принцип работы электромясорубок	Машины для обработки мяса и птицы		2					Описать принцип работы электромясорубок	Знает принцип работы электромясорубок	Комбинированный урок
131-132		Мясорубки		2					Описать принцип работы электромясорубок	Знает принцип работы электромясорубок	Комбинированный урок
133-134	Эксплуатирует механическое оборудование, соблюдая технику безопасности	Лабораторная работа «Правила ТБ при работе с электромясорубками»		4					Описать принцип работы электромясорубок	Знает принцип работы электромясорубок	Комбинированный урок
135-136	Раскрывает устройство, принцип работы рыбоочистительных машин	Рыбоочистительные машины		4					Описать принцип работы электромясорубок	Знает принцип работы электромясорубок	Комбинированный урок
	<b>Р.О 1.4. Технология приготовления пищи.</b>			48							
137-138	Раскрывает способы обработки различных	Обработка мяса		2					Описать способы	Знает способы	Комбинированный урок



	видов мяса. Воспроизводит схемы разделки туш крупного и мелкого рогатого скота								обработки различных видов мяса.	обработки различных видов мяса.	ный урок
139-140	Размораживает мясо различных видов животных, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические правила	Лабораторная работа «Первичная обработка мяса»	2						Знает способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
141-142	Классифицирует мясо по видам, оценивает его пищевую ценность, показатели доброкачественности мяса	Виды мяса	2						Описать способы обработки различных видов мяса.	Описать способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
143-144	Перечисляет ассортимент крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины	Полуфабрикаты из говядины	2						Описать способы обработки различных видов мяса.	Описать способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
145-146	Нарезает порционные натуральные и паннированные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты	Лабораторная работа «Приготовление полуфабрикатов из говядины»	2						Описать способы обработки различных видов мяса.	Описать способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
147-148	Перечисляет ассортимент крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины	Полуфабрикаты из баранины и свинины	2						Описать способы обработки различных видов мяса.	Описать способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
149-150	Приготавливает полуфабрикаты из баранины и свинины	Лабораторная работа «Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины»	2						Описать способы обработки различных видов мяса.	Описать способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
151-152	Характеризует технологию приготовления рубленой массы	Приготовление рубленой массы	2						Описать способы	Знает способы	Комбинированный урок

массы							обработки различных видов мяса.	обработки различных видов мяса.	ный урок
153-154	Приготавливает полуфабрикаты из рубленой массы	Лабораторная работа «Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы»		2			Знает способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
155-156	Характеризует приготовление котлетной массы из мяса, соблюдая санитарно - гигиенические требования	Приготовление котлетной массы	2				Знает способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
157-158	Приготавливает полуфабрикаты из котлетной массы	Лабораторная работа «Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы»		2			Знает способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
159-160	Раскрывает особенности обработки субпродуктов	Обработка субпродуктов		2			Знает способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
161-162	Размораживает субпродукты различных видов животных, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические правила	Лабораторная работа «Первичная обработка субпродуктов»		2			Знает способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
163-164	Оценивает пищевую ценность птицы, химический состав, показатели доброкачественности	Обработка птицы.	2				Знает способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
165-166	Размораживает мясо птицы, соблюдая технику безопасности и санитарно-	Лабораторная работа «Обработка птицы»		2			Знает способы обработки	Знает способы обработки	Комбинированный урок



	гигиенические правила								различных видов мяса.	различных видов мяса.	
167-168	Перечисляет ассортимент крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы	Полуфабрикаты из птицы		4					Знает способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
169-170	Приготавливает полуфабрикаты из птицы	Лабораторная работа «Приготовление полуфабрикатов из птицы»		2					Знает способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
171-172	Характеризует приготовление котлетной и кнельной массы из птицы, соблюдая санитарно - гигиенические требования	Полуфабрикаты из котлетной и кнельной массы		2					Знает способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
173-174	Приготавливает полуфабрикаты из котлетной массы птицы	Лабораторная работа «Приготовление котлетной массы из птицы»					2		Знает способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
175-176	Соблюдает соотношение воды и продукта для приготовления концентрированных бульонов и бульонов нормальной концентрации.	Соусы на мясном бульоне		4					Знает способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
177-178	Готовит соусы. Рационально организует рабочее место. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.	Лабораторная работа «Приготовление соусов»					4		Знает способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок

<b>Р.О 1.4. Производственное обучение</b>		<b>54</b>									
179-180	Выполнения первичной кулинарной обработки рыбы. В результате изучения модуля, обучающиеся должны освоить: пищевую ценность и химический состав рыбы, рациональные методы обработки овощей. При изучении модуля обучающиеся должны:	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины						18	Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
181-182	уметь организовать рабочее место в заготовочных цехах, учитывая требования к технике безопасности и санитарным нормам и правилам; выполнять операции первичной кулинарной обработки сырья, одновременно оценивая его качество; соблюдать нормы отходов и выхода полуфабрикатов	Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы						18	Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
183-184		Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи									Комбинированный урок
<b>Р.О 1.4 Производственная практика</b>											
185-186	Перечисляет ассортимент крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины	Полуфабрикаты из говядины						18	Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
187-188	Раскрывает особенности обработки субпродуктов	Обработка субпродуктов						14	Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
189-190	Перечисляет ассортимент крупнокусковых, порционных и	Полуфабрикаты из птицы						14	Описать способы обработки	Знает способы обработки	Комбинированный урок



	мелкокусковых полуфабрикатов из птицы								различных видов мяса.	различных видов мяса.	Комбинированный урок
191-192	Перечисляет ассортимент крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины	Полуфабрикаты из баранины и свинины					14		Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
	<b>Р.О 1.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.</b>										
	<b>Р.О 1.5. Технология приготовления пищи</b>		24								
193-194	Характеризует рецептуру, технологию приготовления шей и борщей, качественную оценку и способ подачи	Приготовление шей и борщей		2					Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
195-196	Готовит щи. Рационально организует рабочее место. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.	Лабораторная работа «Приготовление шей»		2					Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
197-198	Готовит борщи. Рационально организует рабочее место. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.	Лабораторная работа «Приготовление борщей»		2					Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
199-200	Характеризует рецептуру, технологию приготовления рассольников и солянок, качественную оценку и способ подачи	Приготовление рассольников и солянок		2					Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
201-202	Готовит рассольники. Рационально организует рабочее место. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.	Лабораторная работа «Приготовление рассольников»		2					Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок



203-204	Готовит солянки. Рационально организует рабочее место. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.	Лабораторная работа «Приготовление солянок»		2			Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
205-206	Характеризует рецептуру, технологию приготовления овощных и картофельных супов, качественную оценку и способ подачи	Приготовление овощных и картофельных супов		2			Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
207-208	Характеризует рецептуру, технологию приготовления супов с макаронными изделиями, крупами и бобовыми, молочных супов, качественную оценку и способ подачи	Супы с макаронными изделиями, крупами и бобовыми. Молочные супы		2			Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
209-210	Характеризует рецептуру, технологию приготовления холодных и сладких супов, супов из концентратов, качественную оценку и способ подачи	Приготовление холодных супов и супов из концентратов. Сладкие супы		2			Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
211-212	Готовит супы с макаронными изделиями и крупами. Рационально организует рабочее место. Эксплуатирует тепловые аппараты соблюдая технику безопасности.	Лабораторная работа «Приготовление супов с макаронными изделиями и крупами»		2			Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
213-214	Характеризует рецептуру, технологию приготовления холодных блюд	Холодные блюда.		2			Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
215-216	Характеризует рецептуру, технологию приготовления закусочек.	закуски		2			Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок

											видов мяса.	видов мяса.																																
	<b>Р.О 1.5. Производственное обучение</b>																	<b>48</b>																										
217-218	В результате изучения модуля, обучающиеся должны освоить: пищевую ценность и химический состав рыбы, рациональные методы обработки овощей. При изучении модуля обучающиеся должны: уметь организовать рабочее место в заготовочных цехах, учитывая требования к технике безопасности и санитарным нормам и правилам; выполнять операции первичной кулинарной обработки сырья, одновременно оценивая его качество; соблюдать нормы отходов и выхода полуфабрикатов																	Приготовления щей и борщей																	12	Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок						
219-220	рыбы, рациональные методы обработки овощей. При изучении модуля обучающиеся должны: уметь организовать рабочее место в заготовочных цехах, учитывая требования к технике безопасности и санитарным нормам и правилам; выполнять операции первичной кулинарной обработки сырья, одновременно оценивая его качество; соблюдать нормы отходов и выхода полуфабрикатов																	Приготовление рассольников и солянок																	12	Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок						
221-222	организовать рабочее место в заготовочных цехах, учитывая требования к технике безопасности и санитарным нормам и правилам; выполнять операции первичной кулинарной обработки сырья, одновременно оценивая его качество; соблюдать нормы отходов и выхода полуфабрикатов																	Приготовление овощных и картофельных супов																	12	Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок						
223-224	организовать рабочее место в заготовочных цехах, учитывая требования к технике безопасности и санитарным нормам и правилам; выполнять операции первичной кулинарной обработки сырья, одновременно оценивая его качество; соблюдать нормы отходов и выхода полуфабрикатов																	Супы с макаронными изделиями, крупами и бобовыми. Молочные супы																	12	Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок						
	<b>Р.О.1.5 Производственная практика</b>																	<b>48</b>																										
225-226	В результате изучения модуля, обучающиеся должны освоить: пищевую ценность и химический состав рыбы, рациональные методы обработки																	Приготовления щей и борщей																	12	Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок						
227-228	рыбы, рациональные методы обработки																	Приготовление рассольников и солянок																	12	Описать способы	Знает способы	Комбинированный урок						



	овощей. При изучении модуля обучающиеся должны: уметь организовать рабочее место в заготовочных цехах, учитывая требования к технике безопасности и санитарным нормам и правилам; выполнять операции первичной кулинарной обработки сырья, одновременно оценивая его качество; соблюдать нормы отходов и выхода полуфабрикатов								обработки различных видов мяса.	ный урок
229-230	Приготовление овощных и картофельных супов						12	Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
231-232	Супы с макаронными изделиями, крупами и бобовыми. Молочные супы						12	Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
	<b>Р.О. 1.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.</b>									
	<b>Р.О. 1.6. Технология приготовления пищи.</b>						24			
233-234	Характеризует ассортимент блюд из яиц и творога.	Блюда из яиц					6	Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
235-236	Готовит блюда из яиц. Рационально организует рабочее место.	Лабораторная работа «Приготовление блюда из яиц»					4	Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок
237-238	Оценивает пищевую ценность, химический состав и показатели доброкачественности творога.	Блюда из творога					6	Описать способы обработки различных видов мяса.	Знает способы обработки различных видов мяса.	Комбинированный урок