МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЕМЕЛЬЯНОВСКИЙ ДОРОЖНО – СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

**3.2. Кулинария**

по профессии

**12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов**

для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

(адаптированная программа)

Емельяново

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ 4  2.СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ 73.условия реализации программы 18учебной дисциплины4.Контроль и оценка результатов 19Освоения учебной дисциплины |

Рабочая (адаптированная) программа профессиональной дисциплины 3.2. Кулинария разработана с учетом единого тарифно – квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 №30.

Организация разработчик:

Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Емельяновский дорожно – строительный техникум».

Разработчики:

Трошкина Ирина Викторовна – преподаватель краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Емельяновский дорожно – строительный техникум».

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины 3.2. Кулинария является частью основной программы профессионального обучения - профессиональной подготовки по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» (адаптированная для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья) разработана на основании квалификационных требований.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина 3. 2. Кулинария входит в профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи** дисциплины являются: овладения знаниями и умениями технических правил первичной обработки картофеля, овощей, зелени и мяса.

В результате освоения дисциплины обучающийся:

**должен знать:**

З1-правила первичной обработки овощей и зелени;

З2-схемы разделки мясных туш;

З3- схемы разделки птицы;

З4-схемы разделки рыбы;

З5-сущность технологического процесса изготовления полуфабрикатов;

З6- требования к качеству изготовляемых полуфабрикатов.

**должны уметь:**

У1**-**обрабатывать сырье при изготовлении полуфабрикатов;

У2- пользоваться методами органолептической оценки качества сырья.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

**3.2.Кулинария**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | |
|  | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся | Самостоятельная работа | Обязательная аудиторная | |
| Всего | в т. ч. лабораторные и практические |
| 1 курс | 146 |  | 146 | 24 |
| 1 семестр | 96 |  | 96 | 16 |
| 2 семестр | 50 |  | 50 | 8 |
| *Итого:* | 146 |  | 146 | 24 |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

**3.2.Кулинария**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** | | |
| *Всего:* | 1 курс | |
| 1семестр | 2 семестр |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка** | 146 | 96 | 50 |
| в том числе: |  |  |  |
| лабораторные и практические занятия |  | 16 | 8 |
| **Самостоятельная работа** |  |  |  |
| **Всего:** | 146 | 96 | 50 |
| ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета, экзамена.* | | | |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Тематический план и содержание учебной дисциплины 3.2. Кулинария**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ занятия** | **Наименование разделов и тем** | | | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа** | **Учебная нагрузка (час.)** | | | | **Знания, умения, практический опыт** | **Коды формирующие компетенции** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка** | **Самостоятельная работа** | **Обязательная аудиторная** | |
| **Всего** | **в т.ч. лабораторные и практические** | **ОК** | **ПК** |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **Всего часов** | | | | | **146** |  |  |  |  |  |  |
| ***1 курс, 1 семестр*** | | | | | ***96*** |  | ***96*** | ***16*** |  |  |  |
| **Тема 1. Введение**  **Ведение простых процессов первичной обработки сырья при приготовлении полуфабрикатов.** | | | | | **36** |  | **36** |  |  |  |  |
| 1-2 | Группы овощей. | | Изучить 10 групп овощей. | | 2 |  | 2 |  | З1,У1 |  |  |
| 3-4 | Механическая кулинарная обработка сырья: сортировка и калибровка, мойка, чистка, доочистка, нарезка. | | Технология обработки сырья. | | 2 |  | 2 |  | З1,У1 |  |  |
| 5-6 | Обработка клубнеплодов. | | Механическая кулинарная обработка клубнеплодов. | | 2 |  | 2 |  | З1,У1 |  |  |
| 7-8 | Обработка корнеплодов. | | Механическая кулинарная обработка корнеплодов. | | 2 |  | 2 |  | З1,У1 |  |  |
| 9-10 | Обработка капустных и луковых овощей. | | Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей. | | 2 |  | 2 |  | З1,У1 |  |  |
| 11-12 | Обработка плодовых овощей. | | Механическая кулинарная обработка плодовых овощей. | | 2 |  | 2 |  | З1,У1 |  |  |
| 13-14 | Обработка салатных и десертных овощей. | | Механическая кулинарная обработка салатных и десертных овощей. | | 2 |  | 2 |  | З1,У1 |  |  |
| 15-16 | Обработка консервированных овощей. | | Механическая кулинарная обработка консервированных овощей. | | 2 |  | 2 |  | З1,У1 |  |  |
| 17-18 | Контрольная работа. | |  | | 2 |  | 2 |  | З1,У1 |  |  |
| 19-20 | Подготовка овощей к фаршированию. Фарширование овощей. | | Подготовка к фаршированию и фарширование томата, сладкого перца, кабачка, баклажана. | | 2 |  | 2 |  | З1,З5,З6  У1,У2 |  |  |
| 21 | Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из картофеля и овощей. | | Полуфабрикат: «картофель очищенный», «морковь очищенная», «свекла очищенная», «лук очищенный», «белокочанная капуста». | | 1 |  | 1 |  | З1,З5,З6  У1,У2 |  |  |
| 22-23 | Полуфабрикаты из овощей. | | Набор для щей. Набор для борща. | | 2 |  | 2 |  | З1,З5,З6  У1,У2 |  |  |
| 24 | Требования, предъявляемые к качеству очищенных овощей и готовых полуфабрикатов. | | Требования, предъявляемые к качеству очищенных овощей и готовых полуфабрикатов. | | 1 |  | 1 |  | З1,З5,З6  У1,У2 |  |  |
| 25 | Приготовление сульфитационного раствора, заливка его в емкости в определённой пропорции. | | Приготовление раствора и правильное применение. | | 1 |  | 1 |  | З1,У1 |  |  |
| 26 | Сульфитация картофеля. Промывка картофеля после сульфитации. | | Обработка картофеля раствором. Промывка картофеля после сульфитации | | 1 |  | 1 |  | З1,У1 |  |  |
| 27 | Приготовление фаршей. | |  | | 1 |  | 1 |  | З1,У1,У2 |  |  |
| 28 | Отходы овощей и их использование. Нормы отходов. | | Рациональное использование отходов. Таблица «Нормы отходов» | | 1 |  | 1 |  | З1,У1 |  |  |
| 29 | Приготовление салатов. Требования к качеству. Сроки реализации. | | Салаты из сырых овощей, вареных, квашенной капусты, с морепродуктами, рыбные, мясные. Требования к качеству. Сроки реализации. | | 1 |  | 1 |  | З1,У1,У2 |  |  |
| 30 | Приготовление маринадов. Требования к качеству. Сроки реализации. | | Приготовление и использование маринадов. Требования к качеству. Сроки реализации. | | 1 |  | 1 |  | З1,У1,У2 |  |  |
| 31-34 | ЛПЗ « Первичная обработка и нарезка овощей». | |  | | 4 |  | 4 | 4 |  |  |  |
| 35-36 | Контрольная работа. | |  | | 2 |  | 2 |  |  |  |  |
| **Тема 2. Кулинарный разруб туш, полутуш, четвертин в соответствии со схемами их разделки.** | | | | | **10** |  | **10** |  |  |  |  |
| 37-38 | Разруб говяжьей туши. Схема. | | Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши. Схема. | | 2 |  | 2 |  | З2,У1,У2 |  |  |
| 39-40 | Разруб бараньей туши. Схема. | | Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши. Схема. | | 2 |  | 2 |  | З2,У1,У2 |  |  |
| 41-42 | Разруб свиной туши. Схема. | | Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. Схема. | | 2 |  | 2 |  | З2,У1,У2 |  |  |
| 43-44 | Разборка мяса по сортам и видам. | | Сортировка и кулинарное использование частей мяса. | | 2 |  | 2 |  | З2,У1,У2 |  |  |
| 45-46 | Контрольная работа | |  | | 2 |  | 2 |  |  |  |  |
| **Тема 3.Механическая кулинарная обработка мяса.** | | | | | **4** |  | **4** |  |  |  |  |
| 47-48 | Ткани мяса: мышечная, соединительная, жировая, костная. | | Мышечная ткань. Соединительная ткань. Жировая ткань. Костная ткань. | | 2 |  | 2 |  | З2,У1,У2 |  |  |
| 49-50 | Способы и виды размораживания, обмывание и обсушка мяса. | | Медленный и быстрый способ размораживания. Обмывание мяса. Обсушка мяса. | | 2 |  | 2 |  | З2,У1,У2 |  |  |
| **Тема 4.Кулинарная разделка туш** | | | | | **20** |  | **20** |  |  |  |  |
| 51-52 | Говяжья туша. | | Зачистка загрязнённых мест, удаление клейма, удаление плёнок и жилистых частей. | | 2 |  | 2 |  | З2,У1,У2 |  |  |
| 53 | Удаление жировых отложений, кровоподтёков. | | Удаление жировых отложений, кровоподтёков. | | 1 |  | 1 |  | З2,У1,У2 |  |  |
| 54 | Жиловка, обвалка. | | Жиловка, обвалка говяжьей туши. | | 1 |  | 1 |  | З2,У1,У2 |  |  |
| 55-56 | Баранья туша. | | Зачистка загрязнённых мест, удаление клейма, удаление плёнок и жилистых частей. | | 2 |  | 2 |  | З2,У1,У2 |  |  |
| 57 | Удаление жировых отложений, кровоподтёков. | | Удаление жировых отложений, кровоподтёков. | | 1 |  | 1 |  | З2,У1,У2 |  |  |
| 58 | Жиловка, обвалка. | | Жиловка, обвалка бараньей туши. | | 1 |  | 1 |  | З2,У1,У2 |  |  |
| 59-60 | Свиная туша. | | Зачистка загрязнённых мест, удаление клейма, удаление плёнок и жилистых частей. | | 2 |  | 2 |  | З2,У1,У2 |  |  |
| 61 | Удаление жировых отложений, кровоподтёков. | | Удаление жировых отложений, кровоподтёков. | | 1 |  | 1 |  | З2,У1,У2 |  |  |
| 62 | Жиловка, обвалка. | | Жиловка, обвалка свиной туши. | | 1 |  | 1 |  | З2,У1,У2 |  |  |
| 63-64 | Срезка шпига со свиных туш. | | Технология срезки шпига со свиных туш. | | 2 |  | 2 |  | З2,У1,У2 |  |  |
| 65-68 | ЛПЗ « Механическая кулинарная обработка мяса». | |  | | 4 |  | 4 | 4 |  |  |  |
| 69-70 | Контрольная работа. | |  | | 2 |  | 2 |  |  |  |  |
| **Тема 5.Разборка и зачистка субпродуктов.** | | | | | **12** |  | **10** |  |  |  |  |
| 71 | Удаление плёнок. Удаление жилистых частей. | | Правила удаления плёнок и жилистых частей. | | 1 |  | 1 |  | З2,У1,У2 |  |  |
| 72 | Удаление жировых отложений, удаление кровоподтёков. | | Правила удаления жировых отложений и кровоподтёков. | | 1 |  | 1 |  | З2,У1,У2 |  |  |
| 73-74 | Зачистка, промывание. | | Зачистка, промывание субпродуктов. | | 2 |  | 2 |  | З2,У1,У2 |  |  |
| 75-76 | Замачивание, вымачивание. | | Замачивание, вымачивание субродуктов. | | 2 |  | 2 |  | З2,У1,У2 |  |  |
| 77-78 | Полуфабрикаты из субпродуктов. | | «Печень жареная», «Печень по – строгановски», «Мозги жареные», «Мозги фри». | | 2 |  | 2 |  | З2,У1,У2 |  |  |
| 79-82 | ЛПЗ « Приготовление полуфабрикатов субпродуктов». | |  | | 4 |  | 4 | 4 |  |  |  |
| **Тема 6.Резка мяса и субпродуктов на куски установленных размеров и укладка в тару** | | | | | **14** |  | **14** |  |  |  |  |
| 83-84 | Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. | | Приготовление мясных полуфабрикатов. | | 2 |  | 2 |  | 32,35,36  У1,У2 |  |  |
| 85 | Нарезка полуфабрикатов из мяса: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов, шашлык. | | Нарезка полуфабрикатов из мяса: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов, шашлык. | | 1 |  | 1 |  | 32,35,36  У1,У2 |  |  |
| 86-87 | Котлетная масса и полуфабрикаты из неё: котлеты, биточки, тефтели. | | Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | | 2 |  | 2 |  | 32,35,36  У1,У2 |  |  |
| 88 | Обработка костей. | | Распил, разруб, измельчение. | | 1 |  | 1 |  | З2,З5  У2 |  |  |
| 89 | Взвешивание, укладка, упаковка полуфабрикатов. | | Взвешивание, укладка, упаковка полуфабрикатов. | | 1 |  | 1 |  | З2,З5  У2 |  |  |
| 90 | Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса. | | Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса. | | 1 |  | 1 |  | 32,35,36  У1,У2 |  |  |
| 91-94 | ЛПЗ « Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы». | |  | | 4 |  | 4 | 4 |  |  |  |
| 95-96 | **Дифференцированный зачет** | |  | | 2 |  | 2 |  |  |  |  |
| ***1 курс,2 семестр*** | | | | | **50** |  | **50** | **8** |  |  |  |
| **Тема 7.Механическая кулинарная обработка мяса птицы.** | | | | | **10** |  | **10** |  |  |  |  |
| 97-98 | Операции механической кулинарной обработки мяса птицы. | | Оттаивание; опаливание; удаление головы, шейки, ножек; промывание; приготовление полуфабрикатов. | | 2 |  | 2 |  | З3,З5,З6  У1,У2 |  |  |
| 99-100 | Полуфабрикаты из птицы. | | Рагу, плов, котлеты натуральные. П/ф из котлетной массы. | | 2 |  | 2 |  | З3,З5,З6  У1,У2 |  |  |
| 101-102 | Обработка субпродуктов птицы. | | Обработка головки, гребешков, шейки, ножек, крылышек, желудка, печени и сердца. | | 2 |  | 2 |  | З3,З5,З6  У1,У2 |  |  |
| 103-104 | Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы. | | Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы. | | 2 |  | 2 |  | З3,З5,З6  У1,У2 |  |  |
| 105-106 | ЛПЗ « Механическая кулинарная обработка птицы, субпродукты птицы». | |  | | 2 |  | 2 | 2 |  |  |  |
| **Тема 8.Общие сведения о рыбе** | | | | | **4** |  | **4** |  |  |  |  |
| 107-108 | Виды рыб, используемые в питании. | | Окуневые, лососевые, осетровые, карповые, сельдевые, камбаловые. | | 2 |  | 2 |  | З4,У2 |  |  |
| 109-110 | Классификация рыб по семействам. Пищевая ценность рыбы. | | Окуневые, лососевые, осетровые, карповые, сельдевые, камбаловые. Пищевая ценность рыбы. | | 2 |  | 2 |  | З4,У1,У2 |  |  |
| **Тема 9.Механическая кулинарная обработка рыбы** | | | | | **2** |  | **2** |  |  |  |  |
| 111-112 | Размораживание, вымачивание. | | Размораживание: на воздухе, в воде, комбинированный способы. Вымачивание: в сменной воде и проточной. | | 2 |  | 2 |  | З4,У2 |  |  |
| **Тема 10.Разделка рыбы.** | | | | | **14** |  | **14** |  |  |  |  |
| 113-114 | Обработка рыбы для использования в целом виде. | | Обработка рыбы для использования в целом виде. Схема. | | 2 |  | 2 |  | З4,З5,З6  У1,У2 |  |  |
| 115-116 | Разделка рыбы на порционные куски. | | Разделка рыбы на порционные куски. Схема | | 2 |  | 2 |  | З4,З5,З6  У1,У2 |  |  |
| 117-118 | Разделка рыбы на филе (пластование). | | Разделка рыбы на филе (пластование). Схема. | | 2 |  | 2 |  | З4,З5,З6  У1,У2 |  |  |
| 119-120 | Разделка осетровых пород на звенья. Нарезка звеньев на порционные куски. | | Разделка осетровых пород на звенья. Нарезка звеньев на порционные куски. Схема. | | 2 |  | 2 |  | З4,З5,З6  У1,У2 |  |  |
| 121-122 | Отходы при обработке рыбы. | | Пищевые и технические отходы. | | 2 |  | 2 |  | З4,У2 |  |  |
| 123-124 | ЛПЗ «Механическая кулинарная обработка рыбы». | |  | | 2 |  | 2 | 2 |  |  |  |
| 125-126 | Контрольная работа. | |  | | 2 |  | 2 |  |  |  |  |
| **Тема 11. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы.** | | | | | **18** |  | **18** |  |  |  |  |
| 127-128 | | Приготовление рыбных полуфабрикатов. | Варка рыбы, жарка рыбы, припускание рыбы. | | 2 |  | 2 |  | З4,З5,З6  У1,У2 |  |  |
| 129-130 | | Приготовление котлетной массы из рыбы. | Технология приготовления котлетной массы. | | 2 |  | 2 |  | З4,З5,З6  У1,У2 |  |  |
| 131-132 | | Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. | Котлеты, биточки, тельное, фрикадельки, тефтели. | | 2 |  | 2 |  | З4,З5,З6  У1,У2 |  |  |
| 133 | | Приготовление кнельной массы. | Технология приготовления кнельной массы. | | 1 |  | 1 |  | З4,З5,З6  У1,У2 |  |  |
| 134-135 | | Панирование полуфабриката. Виды панировок. | Способы панировки. Мучная, красная, белая, хлебная панировки. | | 2 |  | 2 |  | З4,З6,У2 |  |  |
| 136 | | Приготовление льезона. Маринование. | Приготовление льезона. Способы маринования. | | 1 |  | 1 |  | З4,З6,У2 |  |  |
| 137-138 | | Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы. | Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы. | | 2 |  | 2 |  | З6,У2 |  |  |
| 139-140 | | Условия хранения, сроки реализации, правила упаковки. | Условия хранения и сроки реализации рыбных полуфабрикатов. Правила упаковки рыбных полуфабрикатов. | | 2 |  | 2 |  | З6,У2 |  |  |
| 141-144 | | ЛПЗ « Приготовление полуфабрикатов из рыбы». |  | | 4 |  | 4 | 4 |  |  |  |
| 145-146 | | Контрольная работа. | | | **2** |  | **2** |  | З1-З6  У1,У2 |  |  |
|  | | ***Экзамен*** | | |  |  |  |  |  |  |  |

# **3. условия реализации программы дисциплины**

**3.1. Требования к материально-техническому оснащению**

Реализация программы дисциплины 3.2. Кулинария требует наличия учебного кабинета Технологии кулинарного производства.

**3.1.1. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине 3.2 Кулинария

**3.1.2. Контрольно-измерительные материалы:**

-контрольные вопросы;

-тесты;

-карточки;

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/Н.А.Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400с.

2.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования/Н.А.Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320с.

3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий обществ. питания. Составитель Л.Е.Голунова СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2005. — 688 с.

http://www.academia-moscow.ru/ftp\_share/\_books/fragments/fragment\_23288.pdf

# **4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

# **Контроль** **и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Раздел (тема) учебной дисциплины | **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Тема 1. Введение**  **Ведение простых процессов первичной обработки сырья при приготовлении полуфабрикатов.** | З1,З5,З6  У1,У2 | Контрольная работа  Рабочая тетрадь на печатной основе. |
| **Тема 2. Кулинарный разруб туш, полутуш, четвертин в соответствии со схемами их разделки.** | З2,У1,У2 | Контрольная работа  Рабочая тетрадь на печатной основе. |
| **Тема 3.Механическая кулинарная обработка мяса.** | З2,У1,У2 | Рабочая тетрадь на печатной основе. |
| **Тема 4.Кулинарная разделка туш** | З2,У1,У2 | Контрольная работа  Рабочая тетрадь на печатной основе. |
| **Тема 5.Разборка и зачистка субпродуктов.** | З2,У1,У2 | Рабочая тетрадь на печатной основе. |
| **Тема 6.Резка мяса и субпродуктов на куски установленных размеров и укладка в тару** | 32,35,36  У1,У2 | Контрольная работа  Рабочая тетрадь на печатной основе. |
| **Тема 7.Механическая кулинарная обработка мяса птицы.** | З3,З5,З6  У1,У2 | Рабочая тетрадь на печатной основе. |
| **Тема 8.Общие сведения о рыбе** | З4,У1,У2 | Рабочая тетрадь на печатной основе. |
| **Тема 9.Механическая кулинарная обработка рыбы** | З4,У2 | Рабочая тетрадь на печатной основе. |
| **Тема 10.Разделка рыбы.** | З4,З5,З6  У1,У2 | Контрольная работа  Рабочая тетрадь на печатной основе. |
| **Тема 11. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы.** | З4,З5,З6  У1,У2 | Контрольная работа  Рабочая тетрадь на печатной основе. |