



УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа
 Р.В. Рюмин
 «20» января 2020 г.

Учебный план
 дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы
 Программа Поваренок

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Теоретич.	Практич.
1	Вводное занятие. История кулинарии. Правила техники безопасности при выполнении кулинарных работ.	1	1	-
2	Правила санитарии и гигиены. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	1	1	-
3	Основы физиологии питания. Рациональное питание. Культура питания.	2	1	1
4	Первичная обработка овощей.	4	1	3
5	Холодные блюда и закуски. Виды украшений из овощей.	4	1	3
6	Значение и классификация супов. Технология приготовления первых блюд.	3	1	2
7	Значение и классификация вторых блюд и гарниров. Технология приготовления вторых блюд и гарниров.	8	2	6
8	Значение и классификация сладких блюд и напитков. Технология приготовления сладких блюд и напитков.	2	1	1
9	Тесто. Ассортимент изделий из бездрожжевого теста. Виды бездрожжевого теста	4	1	3
10	Сервировка стола. Искусство сервировки. История появления и совершенствования посуды и столовых приборов. Правила сервировки. Способы сворачивания салфеток, правила поведения за столом.	3	1	2
	Контрольное занятие.	2	-	2
		34	11	23