

Рассмотрено на заседании ЦК
«технических дисциплин»
Протокол № 1
_____Ульянова С.А.
«04» сентября 2016г.

Утверждаю
Зам. директора УР
_____Башарова Г.М.
«04» сентября 2016г.

План работы

По проекту: «Блюда русской кухни»

Цель: приобретение теоретических и практических знаний по блюдам русской кухни и изучение кулинарных рецептов с территории нашего района, от древних времен до наших дней; русской кухни, как части национальной культуры, прошедшей большой путь исторического развития, достигшей своего совершенства и международного признания.

Задачи:

- закрепить теоретические знания;
- приобрести умения и навыки по специфике технологии приготовления, оформления, отпуска, оценке качества различной кулинарной продукции и мучных изделий, характерной для русской кухни, начиная с простых блюд, но очень популярных на Руси до сих пор, до банкетных блюд современной эпохи, как в технологии приготовления, так и в области дизайна блюд.

Исследования проводились с группами № 282, 312 и № 342, профессия «Повар, кондитер», а затем с группой ПК 16, срок обучения 3 года.

План работы

Учебный год	Выполнение заданий и работ
2015-2016	1. Сбор рецептов. 2. Изучение технологии приготовления вторых блюд, с адаптацией их к современным условиям. 3. Подача и дизайн. 4. Применение полученных знаний на УП и ПП, квалификационных экзаменах. 5. Обработка полученных результатов. 6. Обобщение собранного материала.
2016-2017	1. Сбор рецептов. 2. Изучение технологии приготовления первых блюд с адаптацией их к современным условиям. 3. Подача и дизайн. 4. Применение полученных знаний на УП, ПП и квалификационных экзаменах. 5. Обработка и обобщение полученных результатов.
2017-2018	1. Исследование ассортимента изготавливаемых блюд на предприятиях общественного питания г. Гусиноозёрска. 2. Изучение спроса на блюда русской кухни на ПОП г. Гусиноозёрска. 3. Изучение технологии приготовления первых блюд с адаптацией их к современным условиям. 4. Подача и дизайн 5. Сбор рецептов. 6. Обработка полученных результатов. 7. Обобщение собранного материала.
2018-2019	1. Изучение оборудования, кухонных принадлежностей и посуды для приготовления блюд русской кухни. 2. Правила ТБ, санитарии и гигиены. 3. Сбор рецептов. 4. Изучение технологии приготовления холодных блюд и закусок, напитков с адаптацией их к современным условиям. 5. Изучение технологии приготовления вторых блюд, с адаптацией их к современным условиям. 6. Подача и дизайн. 7. Применение полученных знаний на поэтапной аттестации.
2019-2020	1. Сбор рецептов. 2. Изучение технологии приготовления первых

	блюд с адаптацией их к современным условиям. 3. Подача и дизайн. 4. Применение полученных знаний на УП и ПП. 5. Обработка и обобщение полученных результатов.
--	--

Составил мастер производственного обучения:

М.Д.Назарова