

**Кружок дополнительного образования**  
**ГБПОУ КК ТТОТ**  
**2014 – 2015 учебный год**  
**«Хозяюшка»**  
**Руководитель Никишина Лариса Михайловна**

**ЦЕЛЬ:**

Подготовка детей к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики

**ЗАДАЧИ:**

1. формировать начальные обще трудовые умения ручного труда, основы трудовой культуры, умения кооперации и сотрудничества;
2. способствовать профессиональному самоопределению через формирование основных знаний, умений и навыков приготовления пищи, особенностях кулинарной обработки;
3. приобщать к истокам русской культуры, к русским национальным и семейным традициям;
4. способствовать творческому развитию детей;
5. вырабатывать навыки здорового образа жизни.

В конце года обучения обучающиеся должны:

**ЗНАТЬ:**

- о культуре труда;
- пищевой ценности продуктов;
- правила санитарии, гигиены, безопасной работы с инструментами и электрооборудованием
- виды и кулинарные свойства продуктов;
- основы технологии приготовления пищи;
- о культуре застолья, правил приёма гостей, сервировке стола;
- об основах рационального питания;

**УМЕТЬ:**

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии;
- определять количество продуктов и выполнять технологические операции по обработке продуктов с соблюдением безопасных приёмов работы;
- работать с кухонным оборудованием;
- определять качество продуктов;
- планировать работу;
- выполнять сервировку стола;

**Возраст воспитанников:** 15-20 лет.

**Формы занятий:** групповое

**Режим занятий:**

3 раза в неделю по 3 часа

9 часов в неделю

36 часов в месяц

**Расписание**  
занятий кружка «Хозяюшка» в ГБПОУ КК ТТОТ  
на 2014-2015 учебный год.

Дни недели	Время проведения	Место проведения	Руководитель
Вторник	16.00-16.45 16.55-17.40 17.50-18.35	Общежитие к. 43	Никишина Л.М.
Среда	16.00-16.45 16.55-17.40 17.50-18.35	Общежитие к. 43	Никишина Л.М.
Четверг	16.00-16.45 16.55-17.40 17.50-18.35	Общежитие к. 43	Никишина Л.М.

**СПИСОК**  
учащихся кружка «Хозяюшка»  
на 2014-2015 учебный год

<b>№ п/п</b>	<b>Фамилия, имя, отчество</b>
1	Бабешко Диана Алексеевна
2	Шкряпко Алёна Владимировна
3	Перегудова Яна Дмитриевна
4	Синельникова Анна Александровна
5	Акимова Олеся Иосифовна
6	Ярыш Анастасия Викторовна
7	Сосновская Кристина Эдуардовна
8	Дыщенко Анастасия Эдуардовна
9	Боровская Анна Юрьевна
10	Дулина Виктория Сергеевна
11	Величко Оксана Андреевна
12	Сорокина Виктория Павловна
13	Черемисина Александра Сергеевна
14	Бутенко Валентина Ивановна
15	Серова Виктория Руслановна
16	Калашникова Марина Анатольевна
17	Купро Евгения Викторовна
18	Гончаренко Елизавета Владимировна

## УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Название разделов	Количество часов		
		всего	теория	практика
1	Вводное занятие	3	3	-
2	Гигиена приготовления пищи	3	1	2
3	Техника безопасности на занятиях по кулинарии	3	2	1
4	Сервировка стола. Правила поведения за столом	6	3	3
5	Первичная обработка овощей	6	3	3
6	Холодные блюда и закуски	42	3	39
7	Изделия из круп	9	3	6
8	Овощные гарниры	12	3	9
9	Изделия из яиц и творога	12	3	9
10	Сладкие блюда и напитки	9	3	6
11	Новогодний праздник	12	3	9
12	Первые блюда	60	3	57
13	Масленица	9	3	6
14	Мясные блюда	54	3	51
15	Праздничная выпечка пасхи	9	3	6
16	Рыбные блюда	27	3	24
17	Изделия из теста	24	3	21
18	На скорую руку	24	3	21
19	Консервирование овощей, фруктов и ягод	36	3	33
	<b><i>Итого по программе:</i></b>	360	51	309

## **СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **Тема 1.ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ.**

1.1.Значение питания в жизни человека. Состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, вода). История возникновения кулинарии

### **Тема 2.ГИГИЕНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.**

2.1.Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (передник, косынка, колпак, сменная обувь). Хранение и обработка продуктов. Аптечка. ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА. Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи.

### **Тема3.ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ НА ЗАНЯТИЯХ ПО КУЛИНАРИИ.**

3.1.Правила пользования нагревательными приборами.

Правила обращения с режущими инструментами.

Правила обращения с горячей посудой и продуктами.

Практическая работа. Выполнение правил техники безопасности во время приготовления пищи.

### **Тема 4.СЕРВИРОВКА СТОЛА. ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЕ ЗА СТОЛОМ.**

4.1.Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю.

Праздничная сервировка стола. Правила поведения за столом.

4.2.Практические работы: сервировка стола и выполнение правил поведения за столом.

### **Тема 5.ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ.**

5.1.Сортировка, мойка, очистка и нарезка. Формы простой, сложной, фигурной нарезки овощей и их применение.

Правила обработки овощей с целью сохранения витаминов.

5.2.Практические работы: очистка и нарезка овощей кружочками, соломкой, брусочками, кубиками, дольками и ломтиками.

### **Тема 6.ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ.**

6.1.Значение холодных блюд в питании. Оформление блюд.

Салаты и заправки к ним.

6.2.Практические работы: Винегреты.

6.3.Бутерброды. Разделка и украшение сельди.

6.4.Украшения из овощей и яиц. Банкетные закуски.

6.5.Овощные и грибные салаты.

6.6.Мясные салаты.

6.7.Рыбные салаты.

## **Тема 7. ИЗДЕЛИЯ ИЗ КРУП.**

7.1. Питательная ценность круп, обработка, способы приготовления различных каш. Изделия из круп.

7.2. Практические работы: Крупяные биточки и каши рассыпчатые.

## **Тема 8. ОВОЩНЫЕ ГАРНИРЫ.**

8.1. Значение гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества.

8.2. Практические работы: Картофельное пюре. Картофель жареный. 8.3. Капуста тушеная. Рагу овощное.

## **Тема 9. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА.**

9.1. Значения молочных блюд. Изделия из творога.

Пищевая ценность яиц. Блюда из яиц.

9.2. Практические работы: творожной запеканки, приготовление сырников.

9.3. Приготовление вареников, вареников ленивых.

9.4. Приготовление натурального омлета, яичницы с овощами.

## **Тема 10. СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ.**

10.1. Значение и вкусовые качества сладких блюд. Горячие и холодные напитки. Способы приготовления горячих напитков.

10.2. Практические работы: приготовление компота, киселя, желе из фруктов.

10.3. Приготовление кофе с молоком, какао, напитки травяные, чай.

## **Тема 11. НОВОГОДНИЙ ПРАЗДНИК.**

11.1. Программа праздника. Сервировка и оформление стола.

11.2. Приготовление праздничных блюд.

## **Тема 12. ПЕРВЫЕ БЛЮДА.**

12.1. Значение первых блюд в питании.

Классификация супов по способу приготовления.

Практические работы:

12.2. Супы из свежих овощей.

12.3. Борщи.

12.4. Рассольники.

12.5. Крупяные супы.

12.6. Солянки.

12.7. Окрошки.

12.8. Супы с макаронными изделиями.

12.9. Рыбные супы.

12.10. Щи.

## **Тема 13. МАСЛЕННИЦА.**

13.1. История праздника. Праздничная программа. Оформление стола.

13.2. Приготовление блинчиков.

## **Тема 14. МЯСНЫЕ БЛЮДА.**

14.1. Виды мяса, питательная ценность, хранение и обработка мяса. Оформление вторых блюд из мяса.

14.2. Практические работы: Приготовление рубленого мяса и изделий из него.

14.3. Блюда из жареного мяса.

14.4. Блюда из тушеного мяса.

14.5. Блюда из запеченного мяса.

14.6. Блюда из мяса птицы.

## **Тема 15. ПРАЗДНИЧНАЯ ВЫПЕЧКА ПАСХА.**

15.1. Выпечка на пасху. Украшение стола. Пасхальный букет. Окраска яиц.

15.2. Приготовление кулича. Выпечка пасхальных фигурок.

## **Тема 16. РЫБНЫЕ БЛЮДА.**

16.1. Питательная ценность рыбы. Признаки ее доброкачественности. Обработка мороженой рыбы и филе. Разделка рыбы. Изделия из нее.

Практические работы:

16.2. Разделка рыбы и приготовление рыбы жареной и рыбных котлет.

16.3. Приготовление рыбы маринованной.

16.4. Приготовление рыбы в томатном соусе.

16.5. Приготовление рыбы запеченной.

## **Тема 17. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА.**

17.1. Виды теста (лапшовое, дрожжевое, слоеное, песочное, бисквитное, заварное, пряничное). Начинки, кремы, помадки, глазурь.

Украшение кондитерских изделий.

17.2. Практические работы: приготовление блинчиков.

17.3. Приготовление оладий.

17.4. Приготовление чак-чак, хвороста.

17.5. Приготовление пряников.

17.6. Приготовление печенья.

## **Тема 18. НА СКОРУЮ РУКУ.**

18.1. Быстрый суп.

18.2. Овощной плов.

18.3. Макароны сытные.

18.4. Пиццурики

18.5. Гуляш студенческий.

18.6. Макароны по-флотски.

18.7. Ленивые голубцы.

18.8. Фруктовый плов

## **Тема 19. КОНСЕРВИРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ И ЯГОД.**

19.1. Способы и последовательность консервирования овощей, фруктов, ягод (квашение, соление, пастеризация).

19.2. Компоты из алычи, абрикоса

19.3. Варенье абрикосовое

- 19.4. Повидло абрикосовое, алычовое
- 19.5. Огурцы малосольные. Капуста «по-петровски»
- 19.6. Салат «Кубанский»
- 19.7. Огурцы маринованные. Огурцы «простого посола»
- 19.8. Помидоры малосольные с чесноком и укропом
- 19.9. Помидоры, маринованные с лимонной кислотой
- 19.10. Помидоры в желатине
- 19.11. Огурцы, маринованные дольками
- 19.12. Перец болгарский маринованный

## Формы и виды контроля

<b>Виды работы</b>	<b>Формы работы</b>	<b>Методы обучения</b>
Вводный	Беседа	Объяснение
Текущий	Групповая работа	Показ, демонстрация,
Итоговый		Анализ выполненных работ

## КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

на 2014-2015 учебный год

Кружок Хозяюшка  
Год обучения один  
Педагог дополнительного образования  
Никишина Лариса Михайловна

<i>Дата проведения занятия</i>	<i>Наименование тем</i>	<i>Всего часов по программе</i>	<i>Примечание</i>
07.10.14	<b><u>Тема1. ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ</u></b> <u>1.1.Значение питания в жизни человека. Состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, вода). История возникновения кулинарии</u>	3	
08.10.14	<b><u>Тема2. ГИГИЕНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.</u></b> <u>2.1.Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (передник, косынка, колпак, сменная обувь). Хранение и обработка продуктов. Аптечка. ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА. Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи.</u>	3	
09.10.14	<b><u>Тема3. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ НА ЗАНЯТИЯХ ПО КУЛИНАРИИ.</u></b> <u>3.1.Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.</u> <u>Практическая работа. Выполнение правил техники безопасности во время приготовления пищи.</u>	3	
	<b><u>Тема4. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЕ ЗА СТОЛОМ.</u></b>		

14.10.14	<u>4.1.Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная сервировка стола. Правила поведения за столом.</u>	3	
15.10.14	<u>4.2.Практические работы: сервировка стола и выполнение правил поведения за столом.</u>	3	
16.10.14	<b><u>Тема5. ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ.</u></b> <u>5.1.Сортировка, мойка, очистка и нарезка. Формы простой, сложной, фигурной нарезки овощей и их применение. Правила обработки овощей с целью сохранения витаминов.</u>	3	
21.10.14	<u>5.2.Практические работы: очистка и нарезка овощей кружочками, соломкой, брусочками, кубиками, дольками и ломтиками.</u>	3	
22.10.14	<b><u>Тема 6. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ.</u></b> <u>6.1.Значение холодных блюд в питании. Оформление блюд.</u>	3	
23.10.14	<u>Салаты и заправки к ним.</u> <u>6.2.Практические работы: Винегреты.</u>	3	
28.10.14	<u>6.3.Бутерброды.</u>	3	
29.10.14	<u>Разделка и украшение сельди.</u>	3	
30.10.14	<u>6.4.Украшения из овощей и яиц. Банкетные закуски.</u>	3	
05.11.14	<u>6.5.Овощные и грибные салаты.</u>	3	
06.11.14	<u>Салат «Буковина»</u>	3	
07.11.14	<u>Салат «Грибная поляна»</u>	3	
11.11.14	<u>6.6.Мясные салаты.</u>	3	
12.11.14	<u>Салат «Столичный»</u>	3	
13.11.14	<u>Салат из телятины с окороком</u>	3	
18.11.14	<u>6.7.Рыбные салаты.</u>	3	
19.11.14	<u>Салат «Мимоза»</u>	3	
20.11.14	<u>Сельдь в сметане</u>	3	
25.11.14	<b><u>Тема 7. ИЗДЕЛИЯ ИЗ КРУП.</u></b> <u>7.1. Питательная ценность круп, обработка, способы приготовления различных каш. Изделия из круп.</u>	3	
26.11.14	<u>7.2. Практические работы:</u>	3	

27.11.14	<u>Крупяные биточки.</u> <u>Каши рассыпчатые.</u>	3	
02.12.14	<b><u>Тема 8. ОВОЩНЫЕ ГАРНИРЫ.</u></b> <u>8.1.Значение гарниров из овощей,</u> <u>их вкусовые, питательные и</u> <u>декоративные качества.</u>	3	
03.12.14	<u>8.2.Практические работы:</u> <u>Картофельное пюре. Картофель</u> <u>жареный.</u>	3	
04.12.14	<u>8.3.Капуста тушеная.</u>	3	
09.12.14	<u>Рагу овощное.</u>	3	
	<b><u>Тема 9. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЯИЦ</u></b> <b><u>И ТВОРОГА.</u></b>		
10.12.14	<u>9.1. Значения молочных блюд.</u> <u>Изделия из творога. Пищевая</u> <u>ценность яиц. Блюда из яиц.</u>	3	
11.12.14	<u>9.2. Практические работы:</u> <u>творожной запеканки,</u> <u>приготовление сырников.</u>	3	
16.12.14	<u>9.3. Приготовление вареников,</u> <u>вареников ленивых.</u>	3	
17.12.14	<u>9.4. Приготовление натурального</u> <u>омлета, яичницы с овощами.</u>	3	
	<b><u>Тема 10. СЛАДКИЕ БЛЮДА</u></b> <b><u>И НАПИТКИ.</u></b>		
18.12.14	<u>10.1. Значение и вкусовые</u> <u>качества сладких блюд. Горячие и</u> <u>холодные напитки. Способы</u> <u>приготовления горячих напитков.</u>	3	
23.12.14	<u>10.2. Практические работы:</u> <u>приготовление компота, киселя,</u> <u>желе из фруктов.</u>	3	
24.12.14	<u>10.3. Приготовление кофе с</u> <u>молоком, какао, напитки</u> <u>травяные, чай.</u>	3	
	<b><u>Тема11. НОВОГОДНИЙ</u></b> <b><u>ПРАЗДНИК.</u></b>		
25.12.14	<u>11.1.Программа праздника.</u>	3	
06.01.15	<u>Сервировка и оформление стола.</u> <u>11.2.Приготовление праздничных</u> <u>блюд.</u>	3	
07.01.15	<u>Салат «Королевский»</u>	3	
08.01.15	<u>Салат «Селёдка под шубой»</u>	3	

	<b><u>Тема12. ПЕРВЫЕ БЛЮДА.</u></b>		
13.01.15	<u>12.1.Значение первых блюд в питании. Классификация супов по способу приготовления.</u> <u>Практические работы:</u>	3	
14.01.15	<u>12.2.Супы из свежих овощей.</u>	3	
15.01.15	<u>Суп картофельный со щавелем</u> <u>Суп крестьянский.</u> <u>Суп картофельный</u>	3	
20.01.15	<u>12.3.Борщи.</u>	3	
21.01.15	<u>Борщ «Украинский»</u>	3	
22.01.15	<u>Борщ с фасолью</u> <u>Борщ с морской капустой</u>	3	
27.01.15	<u>12.4.Рассольники.</u>	3	
28.01.15	<u>Рассольник домашний</u>	3	
29.01.15	<u>Рассольник с фасолью</u> <u>Рассольник – огуречник</u>	3	
03.02.15	<u>12.5.Крупяные супы.</u>	3	
04.02.15	<u>Суп харчо. Суп гороховый.</u> <u>Суп рисовый.</u> <u>Суп с гречневой крупой</u>	3	
05.02.15	<u>12.6.Солянки.</u>	3	
10.02.15	<u>Солянка с рисом</u> <u>Солянка сборная мясная</u>	3	
11.02.15	<u>12.7.Окрошки.</u>	3	
12.02.15	<u>Окрошка с колбасой</u> <u>Окрошка на сыворотке, на простокваше, на рассоле</u>	3	
17.02.15	<u>12.8.Супы с макаронными изделиями.</u>	3	
18.02.15	<u>12.9.Рыбные супы.</u>	3	
19.02.15	<u>Суп из рыбных консервов</u> <u>Суп рисовый с рыбой.</u> <u>Уха рыбацкая</u>	3	
24.02.15	<u>12.10.Щи.</u>	3	
25.02.15	<u>Щи из свежей капусты с рыбными консервами</u> <u>Щи из квашеной капусты с картофелем</u>	3	
	<b><u>Тема 13. МАСЛЕННИЦА.</u></b>		
26.02.15	<u>13.1. История праздника.</u> <u>Праздничная программа.</u> <u>Оформление стола.</u>	3	
03.03.15	<u>13.2. Приготовление блинчиков.</u>	3	
04.03.15	<u>Блины с мясом, с творогом</u> <u>Блины дрожжевые, гречишные</u>	3	

05.03.15	<b><u>Тема 14. МЯСНЫЕ БЛЮДА.</u></b> <u>14.1.Виды мяса, питательная ценность, хранение и обработка мяса. Оформление вторых блюд из мяса.</u>	3	
10.03.15	<u>14.2.Практические работы: Приготовление рубленого мяса и изделий из него. Котлеты.</u>	3	
11.03.15	<u>Биточки, тефтели.</u>	3	
12.03.15	<u>Голубцы, ленивые голубцы.</u>	3	
17.03.15	<u>Бифштексы рубленые.</u>	3	
18.03.15	<u>14.3.Блюда из жареного мяса. Плов узбекский.</u>	3	
19.03.15	<u>Жаркое из свинины.</u>	3	
24.03.15	<u>Свинина отбивная.</u>	3	
25.03.15	<u>14.4.Блюда из тушеного мяса. Жаркое по-домашнему.</u>	3	
26.03.15	<u>Гуляш. Плов.</u>	3	
01.04.15	<u>Азу по-татарски.</u>	3	
02.04.15	<u>Рагу из свинины.</u>	3	
07.04.15	<u>14.5.Блюда из запеченного мяса. Мясо по-французски.</u>	3	
08.04.15	<u>Запеканка картофельная с мясом.</u>	3	
09.04.15	<u>Котлеты рубленые запеченные с сыром.</u>	3	
14.04.15	<u>14.6.Блюда из мяса птицы. Цыплята табака.</u>	3	
15.04.15	<u>Чахохбили.</u>	3	
16.04.15	<u>Жульен из птицы.</u>	3	
21.04.15	<b><u>Тема 15. ПРАЗДНИЧНАЯ ВЫПЕЧКА ПАСХА.</u></b> <u>15.1. Выпечка на пасху. Украшение стола. Пасхальный букет. Окраска яиц.</u>	3	
22.04.15	<u>15.2. Приготовление кулича.</u>	3	
23.04.15	<u>Выпечка пасхальных фигурок.</u>	3	
28.04.15	<b><u>Тема 16. РЫБНЫЕ БЛЮДА.</u></b> <u>16.1.Питательная ценность рыбы. Признаки ее доброкачественности Обработка мороженой рыбы и филе. Разделка рыбы.</u>	3	
05.05.15	<u>Изделия из нее.</u> <u>16.2.Практические работы: Разделка рыбы и приготовление</u>	3	
06.05.15	<u>рыбы жареной.</u>	3	
07.05.15	<u>Рыбные котлеты.</u>	3	

12.05.15	<u>Рыба тушенная с луком.</u> <u>16.3. Приготовление рыбы</u> <u>маринованной.</u>	3	
13.05.15	<u>16.4. Приготовление рыбы в</u> <u>томатном соусе.</u>	3	
14.05.15	<u>Приготовление рыбы в томатном</u> <u>соусе с фасолью.</u>	3	
19.05.15	<u>16.5. Приготовление рыбы</u> <u>запеченной.</u>	3	
20.05.15	<u>Запеканка из рыбы и риса.</u> <u>Запеканка из рыбы с яйцами.</u>	3	
21.05.15	<b><u>Тема 17. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА.</u></b> <u>17.1. Виды теста (лапшовое,</u> <u>дрожжевое, слоеное, песочное,</u> <u>бисквитное, заварное, пряничное).</u> <u>Начинки, кремы, помадки,</u> <u>глазурь. Украшение кондитерских</u> <u>изделий.</u>	3	
26.05.15	<u>17.2. Практические работы:</u> <u>приготовление блинчиков.</u>	3	
27.05.15	<u>17.3. Приготовление оладий.</u>	3	
28.05.15	<u>17.4. Приготовление чак-чак.</u>	3	
02.06.15	<u>Приготовление хвороста.</u>	3	
03.06.15	<u>17.5. Приготовление пряников.</u>	3	
04.06.15	<u>17.6. Приготовление печенья.</u> <u>Печенье песочное.</u>	3	
09.06.15	<u>Печенье «Орех»</u>	3	
10.06.15	<b><u>Тема 18. На скорую руку.</u></b>	3	
11.06.15	<u>18.1. Быстрый суп.</u>	3	
16.06.15	<u>18.2. Овощной плов.</u>	3	
17.06.15	<u>18.3. Макароны сытные.</u>	3	
18.06.15	<u>18.4. Пиццурики</u>	3	
23.06.15	<u>18.5. Гуляш студенческий.</u>	3	
24.06.15	<u>18.6. Макароны по-флотски.</u>	3	
25.06.15	<u>18.7. Ленивые голубцы.</u> <u>18.8. Фруктовый плов</u>	3	
01.07.15	<b><u>Тема19. КОНСЕРВИРОВАНИЕ</u></b> <b><u>ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ И ЯГОД.</u></b> <u>19.1. Способы и</u> <u>последовательность</u> <u>консервирования овощей,</u> <u>фруктов, ягод (квашение, соление,</u> <u>пастеризация).</u>	3	
02.07.15	<u>19.2. Компоты из алычи, абрикоса</u>	3	
07.07.15		3	

08.07.15	19.3. Варенье абрикосовое	3	
09.07.15	19.4. Повидло абрикосовое, алычовое	3	
14.07.15	19.5. Огурцы малосольные. Капуста «по-петровски»	3	
15.07.15	19.6. Салат «Кубанский»	3	
16.07.15	19.7. Огурцы маринованные. Огурцы «простого посола»	3	
21.07.15	19.8. Помидоры малосольные с чесноком и укропом	3	
22.07.15	19.9. Помидоры, маринованные с лимонной кислотой	3	
23.07.15	19.10 Помидоры в желатине	3	
28.07.15	19.11. Огурцы, маринованные дольками	3	
	19.12. Перец болгарский маринованный	3	
	<b>ИТОГО</b> <b>часов по программе:</b>	<b>360</b>	