	Министерство образования и науки РБ
	ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"
	Учебно-программная документация
	2.5. Учебный процесс
СК-УПД-КТП-2.5.- 16	Календарно-тематический план по УП профессия 19.01.17 Повар, кондитер, ПМ 04 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. на 2016 – 2017 учебный год

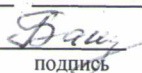
Рассмотрено на заседании ЦК
Естественнонаучного цикла
Протокол №
«31» августа 2016г.


подпись И.О.Фамилия

С. А. Ульянова

И.О.Фамилия

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР/
ответственный за качество
«08» сентября 2016г.


подпись И.О.Фамилия

Г. М. Башарова

И.О.Фамилия

Курс 1 группа ПК16

Профессия 19.01.17 Повар, кондитер
код, наименование

Преподаватель Назарова Марина Давыдовна
фамилия, имя, отчество

Общее количество часов на дисциплину по учебному плану 72 часа

II семестр 72 часа.

	Министерство образования и науки РБ		СК-УПД-КТП-2.5.-16	
	ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"		лист	листов всего
	Экземпляр № 1		2	3
		Производственное обучение «Повар, кондитер», УП модуля - Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		

№ занятия	Наименование разделов, тем	Вид занятия	Количество часов	Календарные сроки	Внеаудиторная самостоятельная работа студента		Наглядные пособия, ТСО, раздаточный материал	Домашнее задание с указанием литературы
					Тема, вид	Учебных часов на выполнение		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Раздел 1. Приготовление каш, гарниров и простых блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы.		18					1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., <u>Кулинария. Учебник для начального профессионального образования.</u> - М.: Академия, 2013 г. 2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981
1.1	Тема 1.1. Каши и блюда из них.	Практическая индивид. работа	6	04.17	Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности. Правила организации рабочего места, санитарии и личной гигиены. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды с учётом привара. Приготовление, оформление, подача каш.	6	Плакаты, оборудование, инструменты, техн. карты	Работа со сборникам и рецептур; подготовка сырья для следующего занятия.

	Министерство образования и науки РБ	СК-УПД-КТП-2.5.-16	
	ГБПОУ "Тусиноозерский энергетический техникум"	лист	листов всего
Экземпляр № 1	<i>Производственное обучение «Повар, кондитер», УП модуля - Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</i>	2	3

					Проверка органолептическим способом качества готовых блюд. Проведение бракеража готовой продукции.			
1.2	Тема 1.2. Блюда из бобовых и кукурузы.	Практическая индивид. работа	6	04.17	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды с учётом привара. Приготовление, оформление, подача блюд из бобовых и кукурузных. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд. Проведение бракеража готовой продукции.	6	Плакаты, оборудование, инструменты, техн. карты	Работа со сборникам и рецептур; подготовка сырья для следующего занятия.
			6	04.17		6		
	Раздел 2. Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.		12					
1.3	Тема 2.1. Блюда из макаронных изделий.	Практическая индивид. работа	6	05.17	Варка макаронных изделий. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды с учётом привара. Варка макаронных изделий сливным и не сливным способами. Блюда и гарниры из макаронных изделий. Приготовление, оформление, подача блюд. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд. Проведение бракеража готовой продукции.	6	-//-	Работа со сборникам и рецептур; подготовка сырья для следующего занятия.
			6	05.17		6		
	Раздел 3. Приготовление простых блюд из яиц и творога.		12					
1.4	Тема 3.1. Блюда из яиц.	Практическая индивид. работа	6	05.17	Подбор необходимого технологического оборудования и посуды с учётом привара. Приготовление, оформление, подача блюд из яиц. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд.	6	Плакаты, оборудование, инструменты, техн. карты	Работа со сборникам и рецептур; подготовка сырья для следующего занятия.

	Министерство образования и науки РБ	СК-УПД-КТП-2.5.-16	
	ГБПОУ "Тусиноозерский энергетический техникум"	лист	листов всего
Экземпляр № 1	<i>Производственное обучение «Повар, кондитер», УП модуля - Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</i>	2	3

1.4	Тема 3.2. Блюда из творога.	Практическая индивидуальная работа	6	05.17	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды с учётом привара. Приготовление, оформление, подача блюд из творога. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд. Проведение бракеража готовой продукции.- //-	6		
	Раздел 4. Приготовление простых блюд из теста с фаршем.		30					
1.5	Тема 4.1. Приготовление пресного теста и изделия из него.	Практическая индивидуальная работа	6	05.17	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды. Приготовление пресного теста, оформления и подача изделий из него.	6	-//-	-//-/-
			6	05.17	Проверка органолептическим способом качества готовых изделий. Проведение бракеража готовой продукции.	6		
1.6	Тема 4.2. Приготовление дрожжевого теста и изделия из него.	Практическая индивидуальная работа	6	05.17	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого теста, оформления и подача изделий из него.	6	Плакаты, оборудование, инструменты, технические карты	-//-/- Работа со сборниками и рецептур; подготовка сырья для следующего занятия.
			6	05.17	Проверка органолептическим способом качества готовых изделий.	6		
			6	05.17	Проведение бракеража готовой продукции.	6		
	Итого:		72					