

	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 Производственного обучения, УП и ПП модуля - Приготовление блюд из овощей и грибов на 2016 – 2017 учебный год

Рассмотрено на заседании ЦК
Преподавателей спец.дисциплин и
мастеров п/о

Протокол № 1
«31» августа 2016г.

Ульянова С.А.
подпись И.О.Фамилия

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора УР

«03» сентября 2016г.

Г.М.Башарова
подпись И.О.Фамилия

Курс 1 группа ПК 16

Профессия 19.01.17 «Повар, кондитер»
код, наименование

Мастер п/о Назарова М.Д.
фамилия, имя, отчество

Общее количество часов на дисциплину по учебному плану 180 часов

из них учебная практика I семестр 72 часов

Производственная практика I семестр 108 часов

	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 из овощей и грибов</i>	2	3

№ 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
ПК 1	Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов		36					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 Механическая кулинарная обработка овощей и плодов.	Практическая индивид. работа	6	13.09	№1. Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности. Правила организации рабочего места, санитарии и личной гигиены. Оценка качества сырья при приемке. №2. Приёмка, сортировка, калибровка, мойка, нарезка и хранение клубнеплодов,	6	Плакаты, оборудование, инструменты, техн. карты.	Работа со сборниками и рецептур; подготовка сырья для следующего занятия.
			6	20.09		6		

	Министерство образования и науки РБ		СК-УПД-КТП-2.5.-16	
	ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"		лист	листов всего
Экземпляр № 1	<i>Производственное обучение «Повар, кондитер», УП модуля Приготовление блюд из овощей и грибов</i>		2	3

					корнеплодов, капустных.			
1.2		Практическая индивид. работа	6	27.09	№ 3. Приёмка, сортировка, калибровка, мойка, нарезка и хранение луковых, томатных, десертных, тыквенных, зеленных и пряных овощей.	6	Плакаты, оборудование, инструменты, техн. карты	Работа со сборникам и рецептур; подготовка сырья для следующего занятия.
			6	4.10	№ 4. -//-	6		
1.3	Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка грибов	Практическая индивид. работа	6	11.10	№ 5. Приёмка, сортировка, калибровка, мойка, нарезка и хранение грибов.	6	Плакаты, оборудование, инструменты, техн. карты	Работа со сборникам и рецептур; подготовка сырья для следующего занятия.
			6	18.10	№ 6. Приёмка, сортировка, калибровка, мойка, нарезка и хранение грибов.	6		
ПК 2	Раздел 2. Приготовление блюд из овощей и грибов		36					
1.4	Тема 2.1. Характеристика способов тепловой обработки овощей и грибов	Практическая индивид. работа	6	25.10	№ 7, № 8. Значение в питании. Правила подготовки сырья. Изменения, происходящие при тепловой обработке. Тепловая обработка овощей и грибов.	6	-//-	Работа со сборникам и рецептур; подготовка сырья для следующего занятия.
			6	1.11	Отличия, органолептическая оценка вкусовых качеств, оформление и подача.	6		
1.5	Тема 2.2. Технология приготовления блюд из овощей и грибов.	Практическая индивид. работа	6	8.11	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей.	6	Плакаты, оборудование, инструменты, техн. карты	-//-/-
			6	15.11	№ 9, 10. Приготовление блюд из овощей. Органолептическая оценка качества готовых блюд из овощей. Охлаждение и замораживание готовых блюд из овощей.	6		

	Министерство образования и науки РБ		СК-УПД-КТП-2.5.-16	
	ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"		лист	листов всего
Экземпляр № 1	Производственное обучение «Повар, кондитер», УП модуля Приготовление блюд из овощей и грибов		2	3

1.6		Практическая индивидуальная работа	6	22.11	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей и грибов.	6		-//-/-
			6	29.11	№№ 11,12. Приготовление блюд из грибов; Органолептическая оценка качества готовых блюд из грибов. Охлаждение и замораживание готовых блюд из грибов.	6		
	Итого:		72					

	Министерство образования и науки РБ		СК-УПД-КТП-2.5.-16	
	ГБОУ СПО «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	Экземпляр № 1			2
		Производственное обучение «Повар, кондитер», УП модуля		
		Приготовление блюд из овощей и грибов		

№ 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
ПК 1	Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов		48				1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., <u>Кулинария. Учебник для начального профессионального образования</u> , -М.: Академия, 2013 г. 2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981	
1	Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей и плодов.	Практическая индивид. работа	6	декабрь	№1. Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности. Правила организации рабочего места, санитарии и личной гигиены. Оценка качества сырья при приемке. №2. Приёмка, сортировка, калибровка, мойка, нарезка и хранение клубнеплодов, корнеплодов, капустных.	6	Плакаты, оборудование, инструменты, техн. карты	Работа с дневником по практике, фото отчетом,
2			12	декабрь		6		
3						6		
4		Практическая индивид. работа	12	декабрь	№ 3. Приёмка, сортировка, калибровка, мойка, нарезка и хранение луковых, томатных, десертных, тыквенных, зеленных и пряных овощей. № 4. -//-	6	Плакаты, оборудование, инструменты, техн. карты	Работа с дневником по практике, фото отчетом,
5						6		
6			6	декабрь		6		

	Министерство образования и науки РБ		СК-УПД-КТП-2.5.-16	
	ГБОУ СПО "Гусиноозерский энергетический техникум"		лист	листов всего
	Экземпляр № 1			2

7	Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка грибов	Практическая индивид. работа	6	декабрь	№ 5. Приёмка, сортировка, калибровка, мойка, нарезка и хранение грибов.	6	Плакаты, оборудование, инструменты, техн. карты	Работа с дневником по практике, фото отчетом,
8			6	декабрь	№ 6. Приёмка, сортировка, калибровка, мойка, нарезка и хранение грибов.	6		
ПК 2	Раздел 2. Приготовление блюд из овощей и грибов		60					
9	Тема 2.1. Характеристика способов тепловой обработки овощей и грибов	Практическая индивид. работа	6	декабрь	№ 7, № 8. Значение в питании. Правила подготовки сырья. Изменения, происходящие при тепловой обработке. Тепловая обработка овощей и грибов.	6	-//-	Работа с дневником по практике, фото отчетом,
10			6	декабрь	Отличия, органолептическая оценка вкусовых качеств, оформление и подача.	6		
11	Тема 2.2. Технология приготовления блюд из овощей и грибов.	Практическая индивид. работа	6	декабрь	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей.	6	Плакаты, оборудование, инструменты, техн. карты	Работа с дневником по практике, фото отчетом,
12					№№ 9, 10. Приготовление блюд из овощей.	6		
13			6	декабрь	Органолептическая оценка качества готовых блюд из овощей.	6		
14					Охлаждение и замораживание готовых блюд из овощей.	6		
15		Практическая индивид. работа	6	декабрь	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из грибов.	6		Работа с дневником по практике, фото отчетом,
16			6	декабрь	№№ 11, 12. Приготовление блюд из грибов;	6		
17					Органолептическая оценка качества готовых блюд из грибов.	6		
18					Охлаждение и замораживание готовых блюд из грибов.	6		
	Итого:		108					