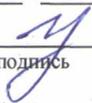
	Министерство образования и науки РБ
	ГБПОУ "Гусинозерский энергетический техникум"
	Учебно-программная документация
	2.5. Учебный процесс
СК-УПД-КТП-2.5.-17	Календарно-тематический план по УП профессия 19.01.17 Повар, кондитер, ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы на 2017 – 2018 учебный год

Рассмотрено на заседании ЦК  
Естественнонаучного цикла  
Протокол №

« 01 » 09 2017г.

 Л. В. Цыбденова  
подпись И.О.Фамилия

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР/  
ответственный за качество

« 04 » 09 2017г.

 Л.В.Белых  
подпись И.О.Фамилия

Курс 2 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 180 часов

I семестр УП 72 часа, II семестр ПП 108 часов.



Экземпляр № 1	Министерство образования и науки РБ	СК-УПД-КТП-2.5.-17	
	ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"	лист	листов всего
	Учебная практика «Повар, кондитер», ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы	1	2

№ 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		7	8	9
	<b>Раздел 1. Обработка рыбы с костным скелетом</b>		6			6	1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Кулинария. Учебник для начального профессионального образования, -М.: Академия, 2013 г. 2.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для приятной общественной питания. - М., Экономика, 1981	
1	<b>Тема 1.1. Подготовка и разделка рыбы с костным скелетом</b>	Практическая работа	6	октябрь	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Первичная обработка рыбы с костным скелетом. Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы.	6	Образцы, муляжи, сырье, ТСО инструкции, карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовить филе с кожей и костями из камбалы.
	<b>Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</b>		24			24		
2	<b>Тема 2.1 Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</b>	Практическая работа	6 6	ноябрь	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Дефростация и разделка рыбы с костным скелетом в зависимости от кулинарного назначения Первичная обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жаренья и запекания.	6 6	Образцы, муляжи, сырье, ТСО инструкции, карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовить полуфабрикаты для жарки рыбы основным способом



Экземпляр № 1	Министерство образования и науки РБ	СК-УПД-КТП-2.5.-17	
	ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"	лист	листов всего
	Учебная практика «Повар, кондитер», ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы	2	2

3	<b>Тема 2.2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</b>	Практическая работа	6 6	ноябрь	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	6 6	Образцы, муляжи, сырье, ТСО инструкции, карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовить полуфабрикат блюда «Котлеты рыбные» жаренные основным способом
<b>Раздел 3. Технология приготовления и оформление блюд из рыбы. 42</b>								
4	<b>Тема 3.1. Технология приготовления и оформления блюд из рыбы.</b>	Практическая работа	6 6	ноябрь	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря правила их безопасного использования. Приготовление блюд из вареной и припущенной рыбы, оформление и отпуск Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	6 6	Образцы, муляжи, сырье, ТСО инструкции, карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовить полуфабрикаты и готовые блюда из отварной рыбы
5	<b>Тема 3.2. Технология приготовления и оформления блюд из рыбы.</b>	Практическая работа	6 6	ноябрь	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Приготовление, блюд из жареной рыбы, оформление и подача. Приготовление блюд из запеченной рыбы, оформление и подача. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	6 6	Образцы, муляжи, сырье, ТСО инструкции, карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовить полуфабрикат и готовое блюдо «Рыба запеченная по- русски»
6	<b>Тема 3.3. Технология приготовления и оформления блюд из рыбы.</b>	Практическая работа	6 6	ноябрь	Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной масс. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	6 6	Образцы, муляжи, сырье, ТСО инструкции, карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовить полуфабрикат и готовое блюдо «Котлеты рыбные»
7	<b>Тема 3.4. Технология приготовления и оформления блюд из рыбы.</b>	//-//	6	ноябрь	Зачет	6		
<b>Итого:</b>			<b>72</b>					



Министерство образования и науки Республики Бурятия

СК-УПД-КТП-2.5.-17

ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"

лист

листов всего

Экземпляр №

Дисциплина Производственная практика ПМ 04

1

2

№ 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		7	8	9
	<b>Раздел 1. Обработка рыбы с костным скелетом</b>		<b>18</b>			<b>18</b>		
1	<b>Тема 1.1. Подготовка и разделка рыбы с костным скелетом</b>	Практическая работа	12	ИЮНЬ	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Первичная обработка рыбы с костным скелетом. Обработка чешуйчатой рыбы.	6	Образцы, ТСО инструкционные карты, инвентарь, кухонная посуда	Работа с дневником по практике, фото отчетом. Сборником рецептов
	6		Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Обработка бесчешуйчатой рыбы.		6			
	<b>Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</b>		<b>36</b>			<b>36</b>		
2	<b>Тема 2.1 Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</b>	Практическая работа	18	ИЮНЬ	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Дефростация и разделка рыбы с костным скелетом в зависимости от кулинарного назначения Первичная обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жаренья и запекания.	6	Образцы, ТСО инструкционные карты, инвентарь, кухонная посуда	Работа с дневником по практике, фото отчетом. Сборником рецептов
	6							
	6							



Министерство образования и науки Республики Бурятия

СК-УПД-КТП-2.5.-17

ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"

лист

листов всего

Экземпляр №

Дисциплина Производственная практика ПМ 04

2

2

3	<b>Тема 2.2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным</b> Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	Практическая работа	18	ИЮНЬ	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	6 6 6	Образцы, ТСО инструкции, карты, инвентарь, кухонная посуда	Работа с дневником по практике, фото отчетом. Сборником рецептов
<b>Раздел 3. Технология приготовления и оформление блюд из рыбы.</b>			<b>54</b>			54		
4	<b>Тема 3.1. Технология приготовления и оформление блюд из вареной и припущенной рыбы.</b>	Практическая работа	12	ИЮНЬ	Технология приготовления и оформления блюд из рыбы. Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря правила их безопасного использования. Приготовление блюд из вареной и припущенной рыбы, оформление и отпуск Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	6 6	Образцы, ТСО инструкции, карты, инвентарь, кухонная посуда	Работа с дневником по практике, фото отчетом. Сборником рецептов
5	<b>Тема 3.2. Технология приготовления и оформление блюд из жареной и запеченной рыбы.</b>	Практическая работа	18	ИЮНЬ	Технология приготовления и оформления блюд из рыбы. Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Приготовление, блюд из жареной рыбы, оформление и подача. Приготовление блюд из запеченной рыбы, оформление и подача. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции: Способы сервировки и варианты оформления блюд.	6 6 6	Образцы, ТСО инструкции, карты, инвентарь, кухонная посуда	Работа с дневником по практике, фото отчетом. Сборником рецептов
6	<b>Тема 3.3. Технология приготовления и оформление блюд из рыбной котлетной и кнельной масс.</b>	Практическая работа	24	ИЮНЬ	Технология приготовления и оформления блюд из рыбы. Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной масс. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	6 6 6 6	Образцы, ТСО инструкции, карты, инвентарь, кухонная посуда	Работа с дневником по практике, фото отчетом. Сборником рецептов
<b>Итого:</b>			<b>108 ч</b>					