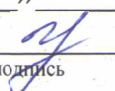


	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ "Тусиноозерский энергетический техникум"
	Учебно-программная документация
	2.5. Учебный процесс
СК-УПД-КТП-2.5.-17	Календарно-тематический план по УП и ПП профессия 19.01.17 Повар, кондитер, ПМ 03 Приготовление супов и соусов на 2017 – 2018 учебный год

Рассмотрено на заседании ЦК
Естественнонаучного цикла
Протокол №

«04» 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 и II семестр ПП 108 часов

	Министерство образования и науки РБ	СК-УПД-КТП-2.5.-17	
	ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"	лист	листов всего
Экземпляр № 1	Учебная практика «Повар, кондитер», ПМ 03 – Приготовление супов и соусов.	1	4

№ 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, ПК 2.	Раздел 1. Приготовление супов.		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	Тема 1.1. Приготовление бульонов и отваров.	Практическая индивид. работа	6	10.17	Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности. Правила организации рабочего места, санитарии и личной гигиены. Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды с учетом привара. Приготовление и подача бульонов и отваров. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд. Проведение бракеража готовой продукции.	6	Плакаты, оборудование, инструменты, техн. карты	Работа со сборниками рецептур; подготовка сырья для следующего занятия.
	Тема 1.2. Приготовление заправочных супов.	Практическая индивид. работа	6	10.17	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды с учетом привара. Приготовление и подача щей. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд.	6	Плакаты, оборудование, инструменты, техн. карты	Работа со сборниками рецептур; подготовка сырья для следующего занятия.

	Министерство образования и науки РБ		СК-УПД-КТП-2.5.-17	
	ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"		лист	листов всего
	Экземпляр № 1		2	4

**Учебная практика «Повар, кондитер», ПМ 03 –
Приготовление супов и соусов.**

					Проведение бракеража готовой продукции.			занятия.
3		Практическая индивид. работа	6	10.17	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды с учетом привара. Приготовление и подача борщей. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд. Проведение бракеража готовой продукции.	6	Плакаты, оборудование, инструменты, техн. карты	Работа со сборниками рецептов; подготовка сырья для следующего занятия.
4		Практическая индивид. работа	6	10.17	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды с учетом привара. Приготовление и подача рассольников. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд. Проведение бракеража готовой продукции.	6	-//-	Работа со сборниками рецептов; подготовка сырья для следующего занятия.
5		Практическая индивид. работа	6	11.17	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды с учетом привара. Приготовление и подача солянок. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд. Проведение бракеража готовой продукции.	6	-//-	Работа со сборниками рецептов; подготовка сырья для следующего занятия.
6		Практическая индивид. работа	6	11.17	Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды с учетом привара. Приготовление и подача супов картофельных. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд. Проведение бракеража готовой продукции.	6	Плакаты, оборудование, инструменты, техн. карты	-//-/-
ПК	Раздел ПМ2.		36					



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 03 – Приготовление супов и соусов.		3	4

3, ПК 4	Приготовление соусов							
	Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов для соусов.	Практиче ская индивид. работа	6	11.17	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Охлаждение, замораживание, размораживание и разогревание отдельных компонентов для соусов.	6	Плакаты, оборудов ание, инструме нты, техн. карты	Работа со сборниками рецептур; подготовка сырья для следующего занятия.
7	Тема 2.2. Приготовления горячих соусов и их производных.	Практиче ская индивид. работа	6	11.17	Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульонов для соусов. Приготовление и подача основных и производных красных соусов. Проверка органолептическим способом качества готовых соусов. Проведение бракеража готовой продукции.	6	Плакаты, оборудов ание, инструме нты, техн. карты	Работа со сборниками рецептур; подготовка сырья для следующего занятия.
8		Практиче ская индивид. работа	6	11.17	Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульонов для соусов. Приготовление и подача основных и производных белых соусов. Проверка органолептическим способом качества готовых соусов. Проведение бракеража готовой продукции.	6	Плакаты, оборудов ание, инструме нты, техн. карты	Работа со сборниками рецептур; подготовка сырья для следующего занятия.
9		Практиче ская индивид. работа	6	12.17	Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульонов для соусов. Приготовление и подача основных и производных молочных, сметанных и грибных соусов. Проверка органолептическим способом качества готовых соусов. Проведение бракеража готовой продукции	6	Плакаты, оборудов ание, инструме нты, техн. карты	Работа со сборниками рецептур; подготовка сырья для следующего занятия.
10	Тема 2.3. Технология приготовления	-//-/-	6	12.17	Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и	6	Плакаты, оборудов	Работа со сборниками



Министерство образования и науки РБ
ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"

СК-УПД-КТП-2.5.-17

лист

листов всего

Экземпляр № 1

**Учебная практика «Повар, кондитер», ПМ 03 –
Приготовление супов и соусов.**

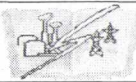
4

4

	холодных соусов и их производных				посуды. Приготовление соуса майонез и его производных , с использованием различных технологий приготовления и оформления, подачи; оценивание качества готовых соусов; режим и сроки хранения.		ание, инструмента, техн. карты	рецептур; подготовка сырья для следующего занятия.
11		Практическая индивид. работа	6	12.17	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды. Маринады и салатные заправки , приготовление с использованием различных технологий приготовления и оформления, подачи; оценивание качества готовых маринадов и заправок; режим и сроки хранения.	6	Плакаты, оборудование, инструменты, техн. карты	Работа со сборниками рецептур; подготовка сырья для следующего занятия.
12		Практическая индивид. работа	6	12.17	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды. Горчица , приготовление с использованием различных технологий приготовления и подачи; использование в кулинарии; оценивание качества готовой горчицы; режим и сроки хранения.	3	Плакаты, оборудование, инструменты, техн. карты	Работа со сборниками рецептур; подготовка сырья для следующего занятия.
		Итого:	72					

	Министерство образования и науки Республики Бурятия ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"	СК-УПД-КТП-2.5.-17	
		лист	листов всего
Экземпляр № 1	Производственная практика «Повар, кондитер», ПМ 03 – Приготовление супов и соусов		

№ 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, ПК 2.	Раздел 1. Приготовление супов.		54		Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности. Правила организации рабочего места, санитарии и личной гигиены.		1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Кулинария. Учебник для начального профессионального образования. -М.: Академия, 2013 г. 2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981	
1	Тема 1.1. Приготовление бульонов и отваров.	Практическая работа	6	май	Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды с учетом привара. Приготовление и подача бульонов и отваров. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд. Проведение бракеража готовой продукции.	6	оборудование, инструменты, техн. карты	Работа с дневником по практике, фото отчетом, сборником рецептов
2	Тема 1.2. Приготовление заправочных супов.	Практическая работа	48	май	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды с учетом привара. Приготовление и подача щей.	6	оборудование, инструменты, техн. карты	Работа с дневником по практике, фото отчетом, сборником рецептов
3					Приготовление и подача щей. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд.	6		
4					Приготовление и подача борщей.	6		
5					Проверка органолептическим способом качества готовых блюд.	6		

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-КТП-2.5.-17	
	ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"	лист	листов всего
Экземпляр № 1	Производственная практика «Повар, кондитер», ПМ 03 – Приготовление супов и соусов		

6		Практическая работа		май	Приготовление и подача рассольников. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд. Проведение бракеража готовой продукции.	6		
7					Приготовление и подача солянок. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд. Проведение бракеража готовой продукции.	6		
8					Приготовление и подача супов картофельных. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд.	6		
9					Проведение бракеража готовой продукции.	6		
ПК 3, ПК 4	Раздел ПМ2. Приготовление соусов		54					
10	Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов для соусов.	Практическая работа	6	май	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Охлаждение, замораживание, размораживание и разогревание отдельных компонентов для соусов.	6	оборудование, инструменты, техн. карты	Работа с дневником по практике, фото отчетом, сборником рецептур
11	Тема 2.2. Приготовления горячих соусов и их производных.	Практическая работа	24	июнь	Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульонов для соусов. Приготовление и подача основных и производных красных соусов. Проверка органолептическим способом качества готовых соусов. Проведение бракеража готовой продукции.	6	оборудование, инструменты, техн. карты	Работа с дневником по практике, фото отчетом, сборником рецептур
12						6		



Министерство образования и науки Республики Бурятия

СК-УПД-КТП-2.5.-17

ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"

лист

листов всего

Экземпляр № 1

**Производственная практика «Повар, кондитер»,
ПМ 03 – Приготовление супов и соусов**

13					Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульонов для соусов. Приготовление и подача основных и производных белых соусов. Проверка органолептическим способом качества готовых соусов. Проведение бракеража готовой продукции.	6		
14					Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульонов для соусов. Приготовление и подача основных и производных молочных, сметанных и грибных соусов. Проверка органолептическим способом качества готовых соусов. Проведение бракеража готовой продукции	6		
15	Тема 2.3. Технология приготовления холодных соусов и их производных	Практическая работа	24	июнь	Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса майонез и его производных , с использованием различных технологий приготовления и оформления, подачи; оценивание качества готовых соусов; режим и сроки хранения.	6	оборудование, инструменты, техн. карты	Работа с дневником по практике, фото отчетом, сборником рецептур карты
16					Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды. Маринады и салатные заправки , приготовление с использованием различных технологий приготовления и оформления, подачи; оценивание качества готовых маринадов и заправок; режим и сроки хранения.	6		
17					Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды. Горчица , приготовление с использованием различных технологий	6		
18								

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-КТП-2.5.-17	
	ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"	лист	листов всего
Экземпляр № 1	Производственная практика «Повар, кондитер», ПМ 03 – Приготовление супов и соусов		

					приготовления и подачи; использование в кулинарии; оценивание качества готовой горчицы; режим и сроки хранения.			
	Итого:		108					