	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"
	Учебно-программная документация
	2.5. Учебный процесс
СК-УПД-КТП-2.5.-18	Календарно-тематический план по УП и ПП профессия 19.01.17 Повар, кондитер, ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы на 2018-2019 учебный год

Согласовано ЦК преподавателей  
Спец. дисциплин и мастеров п/о  
ППКРС

« 05 » 05 2018г.

 Л. В. Цыбденова  
подпись И.О.Фамилия

УТВЕРЖДАЮ

И.О.Зам. директора по УР/  
ответственный за качество  
« 05 » сентябре 2018г.

 Л.В.Белых  
подпись И.О.Фамилия

Курс 3 группа ПК16

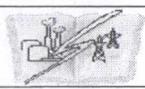
Профессия 19.01.17 Повар, кондитер  
код, наименование

Преподаватель Назарова Марина Давыдовна  
фамилия, имя, отчество

Общее количество часов на дисциплину по учебному плану 216 часов

I семестр 72 часа УП и производственной практики – 72 часа.

II семестр производственной практики – 72 часа



Министерство образования и науки Республики Бурятия  
ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"

СК-УПД-КТП-2.5.-18

лист

листов всего

Экземпляр № \_\_\_\_\_

Дисциплина ПМ 05 учебная практика  
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

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	часов на выполнен		
1	2	3	4	5		7	8	9
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса.		36					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 полуфабрикатов.	Практическая работа	6	нояб.	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически Приготовление полуфабрикатов блюд из мяса домашних животных для припускания, варки и тушения. (п/ф гуляша; п/ф лангет, антрекот)	6	Образцы, сырье, ТСО инструкционные карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовить п/ф блюд: бефстроганов. п/ф гуляша (таблица - конспект)
2	Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов.	Практическая работа	6	нояб.	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически Приготовление полуфабрикатов блюд из натуральной рубленной и котлетной масс.	6	Образцы, ТСО, сырье, инструкционные карты, инвентарь, кухонная и столовая посуда	Приготовить п/ф из котлетной массы – шницель, котлеты, биточки, тефтели. (2 – стр. 182-184)



Министерство образования и науки Республики Бурятия

СК-УПД-КТП-2.5.-18

ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"

лист

листов всего

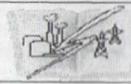
Экземпляр № \_\_\_\_\_

Дисциплина ПМ 05 учебная практика  
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

2

4

3-4	<b>Тема 1.2 Технология Приготовление готовых блюд</b>	Практическая работа	12	нояб.	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически. Приготовление готовых припущенных, отварных и тушеных блюд из мяса домашних животных . Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд. Приготовление готовых жаренных и запеченных блюд из мяса домашних животных Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	12	Образцы, муляжи, ТСО, сырье, инструкционные карты, инвентарь, кухонная и столовая посуда	Приготовить лангет (2 – стр. 162)
5-6	<b>Приготовление блюд из натуральной рубленой массы</b>	Практическая работа	12	нояб.	Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	12	Образцы, муляжи, ТСО, сырье, инструкционные карты, инвентарь, кухонная и столовая посуда	Приготовить «Бифштекс рубленый» (2 – стрю179-180, стр. 181)
ПК 1, ПК 2, ПК 4	<b>Раздел 2. Приготовление блюд из домашней птицы</b>		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



Экземпляр № _____	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-КТП-2.5.-18	
	ГБПОУ "Тусиноозерский энергетический техникум"	лист	листов всего
	Дисциплина ПМ 05 учебная практика Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	3	4

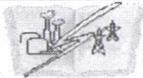
7	<b>Тема 2.1 Технология приготовления полуфабрикатов.</b>	Практическая работа	6	нояб.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Дефростация и разделка мяса с/х птицы в зависимости от кулинарного назначения Первичная обработка Приготовление полуфабрикатов из мяса с/х птицы для варки, припускания,	6	Образцы, сырье, муляж и, ТСО инструкции, карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовить полуфабрикаты блюд для варки из мяса с/х птицы (2 – стр. 190-197)
8		Практическая работа	6	дек	Приготовление полуфабрикатов из мяса с/х птицы для варки, припускания, жаренья и запекания. Приготовление полуфабрикатов блюд из котлетной и кнельной масс мяса с/х птицы.	6	Образцы, сырье, муляжи, ТСО инструкции, карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовить п/ф курицы жаренной. (2 – стр. 194-196)
9	<b>Тема 2.2 Технология приготовления готовых блюд из домашней птицы.</b>	Практическая работа	6	дек	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд домашней птицы; Проверка органолептическим способом качества домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из домашней птицы; Обработка сырья; Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из домашней птицы; Оценка качества готовых блюд; Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.	6	Образцы, муляжи, ТСО инструкции, карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовить готовое блюдо: «Курица отварная» (2 – стр. 191-192)
10		Практическая работа	6	дек	Приготовление готовых блюд из мяса с/х птицы для жаренья и запекания.	6	Образцы, муляжи, ТСО инструкции, карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовить готовое блюдо: «Курица жаренная» (2 – стр. 194-195)

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-КТП-2.5.-18	
	ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"	лист	листов всего
Экземпляр № _____	Дисциплина ПМ 05 учебная практика Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	4	4

11		Практическая работа	6	дек	Приготовление блюд из котлетной и кнельной масс мяса с\х птицы	6	Образцы, муляжи, ТСО инструкционные карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовить готовое блюдо: «Рагу из курицы» (рецепт - конспект)
12		Практическая работа	6	дек.	Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	6	Образцы, муляжи, ТСО инструкционные карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовить готовое блюдо: «Курица запеченная» (конспект, «Минус пачка соли»)
<b>Итого по программе</b>			<b>72 часа</b>					

 Экземпляр № _____	Министерство образования и науки Республики Бурятия ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"	СК-УПД-КТП-2.5.-18	
	Дисциплина ПМ 05 производственная практика Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	лист 1	листов всего 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	часов на выполнен		
1	2	3	4	5		7	8	9
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса.		36					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 дляприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981(-/-)
1	Тема 1.1. Приготовление полуфабрикатов.	Практическая работа	6	нояб.	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически Приготовление полуфабрикатов блюд из мяса домашних животных для припускания, варки и тушения. (п/ф гуляша; п/ф лангет, антрекот)	6	Образцы, сырье, ТСО инструкционные карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовить п/ф блюд: лангет, антрекот. п/ф гуляша (таблица - конспект)
2	Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов.	Практическая работа	6	нояб.	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически Приготовление полуфабрикатов блюд из натуральной рубленой и котлетной масс.	6	Образцы, ТСО, сырье, инструкционные карты, инвентарь, кухонная и столовая посуда	Приготовить п/ф из котлетной массы – котлеты, биточки, тефтели. (2 – стр. 182-184)



Министерство образования и науки Республики Бурятия

СК-УПД-КТП-2.5.-18

ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"

лист

листов всего

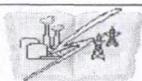
Экземпляр № \_\_\_\_\_

Дисциплина ПМ 05 производственная практика  
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

2

4

3-4	<b>Тема 1.2 Технология Приготовление готовых блюд</b>	Практическая работа	12	нояб.	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически. Приготовление готовых припущенных, отварных и тушеных блюд из мяса домашних животных . Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд. Приготовление готовых жаренных и запеченных блюд из мяса домашних животных Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	12	Образцы, муляжи, ТСО, сырье, инструкционные карты, инвентарь, кухонная и столовая посуда	Приготовить лангет (2 – стр. 162)
5-6	<b>Приготовление блюд из натуральной рубленой массы</b>	Практическая работа	12	нояб.	Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	12	Образцы, муляжи, ТСО, сырье, инструкционные карты, инвентарь, кухонная и столовая посуда	Приготовить «Бифштекс рубленый», «Шницель натуральный» (2 – стрю 179-180, стр. 181)
ПК 1, ПК 2, ПК 4	<b>Раздел 2. Приготовление блюд из домашней птицы</b>		36					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 приятной общественной питания. - М., Экономика, 1981



Министерство образования и науки Республики Бурятия

СК-УПД-КТП-2.5.-18

ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"

лист

листов всего

Экземпляр № \_\_\_\_\_

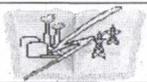
Дисциплина ПМ 05 производственная практика

3

4

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

7	<b>Тема 2.1 Технология приготовления полуфабрикатов.</b>	Практическая работа	6	нояб.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Дефростация и разделка мяса с/х птицы в зависимости от кулинарного назначения Первичная обработка Приготовление полуфабрикатов из мяса с/х птицы для варки, припускания,	6	Образцы, сырье, муляжи и, ТСО инструкционные карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовить полуфабрикаты блюд для варки из мяса с/х птицы (2 – стр. 190-197)
8		Практическая работа	6	дек	Приготовление полуфабрикатов из мяса с/х птицы для варки, припускания, жаренья и запекания. Приготовление полуфабрикатов блюд из котлетной и кнельной масс мяса с/х птицы.	6	Образцы, сырье, муляжи, ТСО инструкционные карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовить п/ф курицы жаренной. (2 – стр. 194-196)
9	<b>Тема 2.2 Технология приготовления готовых блюд из домашней птицы.</b>	Практическая работа	6	дек	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд домашней птицы; Проверка органолептическим способом качества домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из домашней птицы; Обработка сырья; Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из домашней птицы; Оценка качества готовых блюд; Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.	6	Образцы, муляжи, ТСО инструкционные карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовить готовое блюдо: «Курица отварная» (2 – стр. 191-192)
10		Практическая работа	6	дек	Приготовление готовых блюд из мяса с/х птицы для жаренья и запекания.	6	Образцы, муляжи, ТСО инструкционные карты,	Приготовить готовое блюдо: «Курица жаренная», «Котлеты пожарские» (2 – стр. 194-195)



Экземпляр № _____	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-КТП-2.5.-18	
	ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"	лист	листов всего
	Дисциплина ПМ 05 производственная практика Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	4	4

							инвентарь, кухонная посуда	
11		Практическая работа	6	дек	Приготовление блюд из котлетной и кнельной масс мяса с/х птицы	6	Образцы, муляжи, ТСО инструкционные карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовить готовое блюдо: «Рудельки куриные» (рецепт - конспект)
12		Практическая работа	6	дек.	Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	6	Образцы, муляжи, ТСО инструкционные карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовить готовое блюдо: «Курица запеченная» (конспект)
<b>Итого по программе</b>		<b>72 часа</b>						



Министерство образования и науки Республики Бурятия  
ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"  
Дисциплина ПМ 05 производственная практика  
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

СК-УПД-КТП-2.5.-18

лист

листов всего

Экземпляр № \_\_\_\_\_

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	часов на выполнен		
1	2	3	4	5		7	8	9
ПК 1, ПК 2, ПК 3	<b>Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса.</b>		<b>36</b>					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	<b>Тема 1.1. Приготовление полуфабрикатов.</b>	Практическая работа	6	июнь	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически Приготовление полуфабрикатов блюд из мяса домашних животных для припускания, варки и тушения. (п/ф гуляша; п/ф лангет, антрекот)	6	Образцы, сырье, ТСО инструкционные карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовить п/ф блюд: лангет, антрекот. п/ф гуляша (таблица - конспект)
2	<b>Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов.</b>	Практическая работа	6	июнь	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически Приготовление полуфабрикатов блюд из натуральной рубленой и котлетной масс.	6	Образцы, , ТСО, сырье, инструкционные карты, инвентарь, кухонная и столовая посуда	Приготовить п/ф из котлетной массы – котлеты, биточки, тефтели. (2 – стр. 182-184)



Министерство образования и науки Республики Бурятия

СК-УПД-КТП-2.5.-18

ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"

лист

листов всего

Экземпляр № \_\_\_\_\_

Дисциплина ПМ 05 производственная практика

2

4

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

3-4	<b>Тема 1.2 Технология Приготовление готовых блюд</b>	Практическая работа	12	июнь	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически. Приготовление готовых припущенных, отварных и тушеных блюд из мяса домашних животных . Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд. Приготовление готовых жаренных и запеченных блюд из мяса домашних животных Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	12	Образцы, муляжи, ТСО, сырье, инструкционные карты, инвентарь, кухонная и столовая посуда	Приготовить лангет (2 – стр. 162)
5-6	<b>Приготовление блюд из натуральной рубленой массы</b>	Практическая работа	12	июнь	Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	12	Образцы, муляжи, ТСО, сырье, инструкционные карты, инвентарь, кухонная и столовая посуда	Приготовить «Бифштекс рубленый», «Шницель натуральный» (2 – стр. 179-180, стр. 181)
ПК 1, ПК 2, ПК 4	<b>Раздел 2. Приготовление блюд из домашней птицы</b>		36					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.

	Министерство образования и науки Республики Бурятия ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"	СК-УПД-КТП-2.5.-18	
	Дисциплина ПМ 05 производственная практика Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	лист 3	листов всего 4
Экземпляр № _____			

7	<b>Тема 2.1 Технология приготовления полуфабрикатов.</b>	Практическая работа	6	июнь	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Дефростация и разделка мяса с/х птицы в зависимости от кулинарного назначения Первичная обработка Приготовление полуфабрикатов из мяса с/х птицы для варки, припускания,	6	Образцы, сырье, муляж и, ТСО инструкционные карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовить полуфабрикаты блюд для варки из мяса с/х птицы (2 – стр. 190-197)
8		Практическая работа	6	июнь	Приготовление полуфабрикатов из мяса с/х птицы для варки, припускания, жаренья и запекания. Приготовление полуфабрикатов блюд из котлетной и кнельной масс мяса с/х птицы.	6	Образцы, сырье, муляжи, ТСО инструкционные карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовить п/ф курицы жаренной. (2 – стр. 194-196)
9	<b>Тема 2.2 Технология приготовления готовых блюд из домашней птицы.</b>	Практическая работа	6	июнь	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд домашней птицы; Проверка органолептическим способом качества домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из домашней птицы; Обработка сырья; Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из домашней птицы; Оценка качества готовых блюд; Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.	6	Образцы, муляжи, ТСО инструкционные карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовить готовое блюдо: «Курица отварная» (2 – стр. 191-192)
10		Практическая работа	6	июнь	Приготовление готовых блюд из мяса с/х птицы для жаренья и запекания.	6	Образцы, муляжи, ТСО инструкционные карты,	Приготовить готовое блюдо: «Курица жаренная», «Котлеты пожарские» (2 – стр. 194-195)



Экземпляр № _____	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-КТП-2.5.-18	
	ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"	лист	листов всего
	Дисциплина ПМ 05 производственная практика Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	4	4

							инвентарь, кухонная посуда	
11		Практическая работа	6	июнь	Приготовление блюд из котлетной и кнельной масс мяса с/х птицы	6	Образцы, муляжи, ТСО инструкционные карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовить готовое блюдо: «Рудельки куриные» (рецепт - конспект)
12		Практическая работа	6	июнь	Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	6	Образцы, муляжи, ТСО инструкционные карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовить готовое блюдо: «Курица запеченная» (конспект)
<b>Итого по программе</b>		<b>72 часа</b>						