

	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 06 Приготовление и оформление холодных блюдов и закусок на 2018 – 2019 учебный год

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

« 03 » 09 2018г.
 Л. В. Цыбденова
 подпись И.О.Фамилия

УТВЕРЖДАЮ

И.О.Зам. директора по УР/
ответственный за качество
« 05 » сентября 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 180 часов

I семестр 72 часа УП и производственной практики – 108 часов.

	Министерство образования и науки Республики Бурятия		СК-УПД-КТП-2.5.-18	
	ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"		лист	листов всего
	Экземпляр № 1			3
		Дисциплина ПМ 06 Учебная практика		

№ 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
	Раздел 1. Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов.		12		Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности. Правила организации рабочего места, санитарии и личной гигиены. Оценка качества сырья при приемке.			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. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	Практическая работа		окт	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически			Работа со сборниками рецептов; подготовка сырья для следующего занятия.
			6 6	окт	Приготовление гастрономических продуктов. Приготовление холодных бутербродов Приготовление горячих бутербродов Оформление. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд. (Нарезка мясопродуктов и приготовление бутербродов; нарезка рыбы, подготовка консервов из морепродуктов, приготовление бутербродов)	12	Образцы, сырье, инструкции, карты, ТСО, инвентарь, кухонная и столовая посуда	Нарезка мясопродуктов и приготовление бутербродов; нарезка рыбы, подготовка консервов из морепродуктов, приготовление бутербродов. (2 – стр. 4-19)
	Раздел 2. Технология приготовления салатов		24					

 Экземпляр № 1	Министерство образования и науки Республики Бурятия		СК-УПД-КТП-2.5.-18	
	ГБПОУ "Тусиноозерский энергетический техникум"		лист	листов всего
	Дисциплина ПМ 06 Учебная практика			3

2	Тема 2.1.Салаты из сырых овощей	Практическая работа	6	окт	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря правила их безопасного использования. Приготовление, оформление и правила подачи салатов из сырых овощей с применением различных технологий приготовления и оформления. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража (Салаты из свежей капусты).	12	Образцы, муляжи, ТСО, сырье, инструкции, карты, инвентарь, кухонная и столовая посуда	Работа со сборниками рецептур; подготовка сырья для следующего занятия. (2 – стр. 19-29)
3	Тема 2.2 Технология приготовления салатов из вареных овощей. Винегреты.	Практическая работа	6	окт	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически. Приготовление салатов из вареных овощей с применением различных технологий приготовления и оформления. Приготовление винегретов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд. (Приготовление винегретов)	12	Образцы, муляжи, ТСО, сырье, инструкции, карты, инвентарь, кухонная и столовая посуда	Работа со сборниками рецептур; подготовка сырья для следующего занятия. (2- стр. 19-31)
	Раздел 3. Технология приготовления и оформления холодных закусок и блюд.		36					
4	Тема 3.1Технология приготовления блюд и закусок из овощей, грибов, яиц.	Практическая работа	6	окт	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически. Приготовление блюд и закусок из овощей, грибов, яиц с применением различных технологий приготовления и оформления. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. (Салат яичный)	12	Образцы, муляжи, ТСО, сырье, инструкции, карты, инвентарь, кухонная и столовая посуда	Приготовить салат яичный. (2 – стр. 31-33)

	Министерство образования и науки Республики Бурятия		СК-УПД-КТП-2.5.-18	
	ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"		лист	листов всего
Экземпляр № 1	Дисциплина ПМ 06 Учебная практика			3

5	Тема 3.2 Технология приготовления блюд и закусок из рыбы.	Практическая работа	6	окт	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически. Приготовление блюд и закусок из рыбы с применением различных технологий приготовления и оформления. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима. (Заливное из рыбы и морепродуктов)	12	Образцы, муляжи, ТСО, сырье, инструкции, карты, инвентарь, кухонная и столовая посуда	Приготовить заливное из рыбы (2 – стр. 35, 37)
6	Тема 3.3 Технология приготовления блюд и закусок из мяса.	Практическая работа	6	окт	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически. Приготовление блюд и закусок из мяса с применением различных технологий приготовления и оформления. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима. (Заливное из мяса и мясных продуктов)	12	Образцы, муляжи, ТСО, сырье, инструкции, карты, инвентарь, кухонная и столовая посуда	Приготовить заливное из мяса (2 – стр. 41)
Итого: УП			72					

 Экземпляр № 1	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-КТП-2.5.-18	
	ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"	лист	листов всего
	Дисциплина ПМ 06 Производственная практика		3

№ занятия	Наименование разделов, тем	Вид занятия	Количество часов	Календарные сроки	Тема, вид	Учебных часов на выполнение	Наглядные пособия, ТСО, раздаточный материал	Домашнее задание с указанием литературы
1	2	3	4	5		7	8	9
ПК 1	Раздел 1. Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов.		12					1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Кулинария. Учебник для начального профессионального образования. -М.: Академия, 2013 г. 2.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий дляприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981
1	Тема 1.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	Практическая работа	6 6	декабрь	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря. Правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически. Приготовление гастрономических продуктов. Приготовление холодных бутербродов Приготовление горячих бутербродов Оформление. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд. (Приготовление бутербродов)	12	Образцы, сырье, инструкции ные карты, ТСО, инвентарь, кухонная и столовая посуда	Приготовить нарезку из мясопродуктов для холодных и горячих бутербродов. Приготовление гастрономических продуктов для бутербродов с рыбой и морепродуктами.
ПК 2	Раздел 2. Технология приготовления салатов		24					
2	Тема 2.1.Салаты из сырых овощей	Практическая работа	6 6	декабрь	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря правила их безопасного использования. Приготовление, оформление и правила подачи салатов из сырых овощей с применением различных технологий приготовления и оформления. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	12	Образцы, муляжи, ТСО, сырье, инструкции ные карты, инвентарь кухонная и столовая посуда	Приготовить салат из свежей капусты с морковью и яблоками. (2 – стр. 25, 29)

 Экземпляр № 1	Министерство образования и науки Республики Бурятия		СК-УПД-КТП-2.5.-18	
	ГБПОУ "Тусиноозерский энергетический техникум"		лист	листов всего
	Дисциплина ПМ 06 Производственная практика			3

3	Тема 2.2 Технология приготовления салатов из вареных овощей. Винегреты.	Практическая работа	6 6	декабрь	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически. Приготовление салатов из вареных овощей с применением различных технологий приготовления и оформления. Приготовление винегретов. 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, инструкции, карты, инвентарь, кухонная и столовая посуда	Приготовить винегрет овощной. (2 – стр. 31, конспект)
ПК 3, ПК 4	Раздел 3. Технология приготовления и оформления холодных закусок и блюд.		72					
4	Тема 3.1 Технология приготовления блюд и закусок из овощей, грибов, яиц.	Практическая работа	6 6	декабрь	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически. Приготовление блюд и закусок из овощей, грибов, яиц с применением различных технологий приготовления и оформления. Приготовление. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	12	Образцы, муляжи, ТСО, сырье, инструкции, карты, инвентарь, кухонная и столовая посуда	Приготовить салат яичный. (2 – стр. 31-33) Приготовить овощную икру (2 – стр. 33-35)
5	Тема 3.2 Технология приготовления блюд и закусок из рыбы.	Практическая работа	6 6 6 6	декабрь	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически. Приготовление блюд и закусок из рыбы с применением различных технологий приготовления и оформления. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.	24	Образцы, муляжи, ТСО, сырье, инструкции, карты, инвентарь, кухонная и столовая посуда	Приготовить заливное из рыбы с гарниром (2 – стр. 37), блюда из сельди (2 – стр. 36), ассорти рыбное (2 – стр. 38), рыба жареная под маринадом (2 – стр. 38)
6	Тема 3.3 Технология приготовления блюд и закусок из мяса.	Практическая работа	6 6 6 6 6	декабрь	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически. Приготовление блюд и закусок из мяса с применением различных технологий приготовления и оформления. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.	36	Образцы, муляжи, ТСО, сырье, инструкции, карты, инвентарь, кухонная и столовая посуда	Приготовить заливное из мяса (2 – стр. 41-42), мясо, или язык, или кролик, или птица с гарниром отварные или жареные (2 – стр. 39-40), ассорти мясное (2 – стр. 40-41)
	Итого:		108					