Министерство образования и науки Краснодарского края

Государственное бюджетное образовательное учреждение

начального профессионального образования

профессиональное училище № 7 Краснодарского края

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Дубровская Т.В.

«29» августа 2014г.

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

На 2014 -2017 учебный год

Для профессии/специальности 19.01.17 Повар, кондитер

По учебной практике

Мастера производственного обучения: Бондарева Е.Н., Новгородских Л.Н.

Количество часов по учебному плану 324 часов

Рассмотрен на заседании ЦМК преподавателей общепрофессионального и профессионального цикла и мастеров производственного обучения, протокол № 1 от «29» августа 2014 г.

Составлен в соответствии с рабочей программой, утверждённой протоколом педсовета № 1 от «30» августа 2014г.

Председатель ЦМК преподавателей общепрофессионального и профессионального цикла и мастеров

производственного обучения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Н. Новгородских

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование тем и разделов** | **Количество часов** | **Вид занятия** | **Календарные сроки изучения** | |
| **Группа** | |
| **план** | **факт** |
|  | **ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.** | **36** |  |  |  |
|  | Ознакомление с работой ПОП. Техника безопасности при работе в овощном цехе. | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Обработка овощей и грибов. Простые и сложные формы нарезки овощей и грибов. | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей и грибов. | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов. | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов. | 4 | Практическое занятие |  |  |
|  | Дифференцированный зачет. | 2 | Проверка знаний учащихся |  |  |
|  | **Всего** | **36** |  |  |  |
|  | **ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.** | **36** |  |  |  |
|  | Приготовление каш и блюд из них; блюд из бобовых | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление блюд из яиц и творога. | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление теста для лапши домашней, пельменей, вареников и изделий из него | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление теста для оладий, блинов и блинчиков и изделий из него. | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него | 4 | Практическое занятие |  |  |
|  | Дифференцированный зачет | 2 | Проверка знаний учащихся |  |  |
|  | **Всего** | **36** |  |  |  |
|  | **ПМ.03 Приготовление супов и соусов** | **36** |  |  |  |
|  | Приготовление бульонов и прозрачных супов | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление заправочных супов | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление овощных ; с макаронными изделиями: супов**-**пюре, холодных, молочных, сладких супов | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление пассеровок, соусов красного основного, белого основного и их производных | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление яично-масляных соусов и масляных смесей | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление соусов на растительном масле, на уксусе, сладких соусов | 4 | Практическое занятие |  |  |
|  | Дифференцированный зачет | 2 | Проверка знаний учащихся |  |  |
|  | **Всего** | **36** |  |  |  |
|  | **ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.** | **36** |  |  |  |
|  | Кулинарная обработка рыбы, морепродуктов, приготовление блюд из морепродуктов. | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовлении полуфабрикатов из рыбы и виды панировки, рыба фаршированная | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление блюд из рыбы жареной основным способом и рыбы жареной во фритюре | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление блюд из рыбы тушеной и запеченной: | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление блюд из рыбной котлетной массы | 4 | Практическое занятие |  |  |
|  | Дифференцированный зачет | 2 | Проверка знаний учащихся |  |  |
|  | **Всего** | **36** |  |  |  |
|  | **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | **72** |  |  |  |
|  | Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов и блюд из говядины. | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов и блюд из говядины. | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов и блюд из свинины и баранины | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов и блюд из свинины и баранины. | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов и блюд из субпродуктов | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление натуральной рубленой массы и изделий из нее | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление мясной котлетной массы и изделий из нее | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление блюд из мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление блюд из филе птицы | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление фаршированных блюд из птицы | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы из птицы | 4 | Практическое занятие |  |  |
|  | Дифференцированный зачет | 2 | Проверка знаний учащихся |  |  |
|  | **Всего** | **72** |  |  |  |
|  | **ПМ.06 Приготовлении оформление холодных блюд и закусок** | **36** |  |  |  |
|  | Приготовление бутербродов: открытых, закрытых - сандвичей, закусочных - канапе, бутербродных тортов. Нарезка гастрономических продуктов. | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление и оформление салатов из сырых овощей. | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление и оформление салатов и винегретов из вареных овощей. | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление холодных блюд, холодных и горячих закусок из овощей и грибов, закусок ово-лакто. | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление и оформление блюд и закусок из мяса | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление и оформление блюд и закусок из рыбы | 4 | Практическое занятие |  |  |
|  | Дифференцированный зачет | 2 | Проверка знаний учащихся |  |  |
|  | **Всего** | **36** |  |  |  |
|  | **ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков** | **36** |  |  |  |
|  | Приготовление фруктовых салатов, свежие плоды, фрукты и ягоды в сиропе | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление компотов и киселей из свежих, сушеных, консервированных фруктов, ягод, концентратов | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление желе из плодов и ягод, самбуков, кремов. Приготовление пудингов | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление яблок в тесте, яблок печеных и шарлотки яблочной, пудингов и каши гурьевской | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление суфле и муссов | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление горячих и холодных напитков: | 4 | Практическое занятие |  |  |
|  | Дифференцированный зачет | 2 | Проверка знаний учащихся |  |  |
|  | **Всего** | **36** |  |  |  |
|  | **ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.** | **36** |  |  |  |
|  | Приготовление дрожжевого опарного и дрожжевого слоеного теста и изделий из него | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление отделочных полуфабрикатов. | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление пряничного, песочного и вафельного теста и изделий из него. |  | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление заварного и слоеного пресного теста и изделий из него | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление бисквитного и воздушного теста и изделия из него | 6 | Практическое занятие |  |  |
|  | Приготовление и оформление фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных | 4 | Практическое занятие |  |  |
|  | Дифференцированный зачет | 2 | Проверка знаний учащихся |  |  |
|  | **Всего** | **36** |  |  |  |
|  | **ИТОГО** | **324** |  |  |  |