


Министерство образования и науки Республики Бурятия

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Бурятия «Политехнический техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий филиалом

 /Н.А. Никонов/

«31» августа 2022 г.



КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Преподаватель Мухтарулина А.К.
Учебный предмет Кулинария
Профессия ОК 016-94: 16675 Повар
группа ПК-110

Составлен в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины,
утверждённой 31.08.2022 г. зав. филиалом Никоновым Н.А.

Рассмотрен на заседании ПМК №4
 Общеобразовательных и профессиональных
 дисциплин
 Протокол № 1 «31» августа 2022г.
 Председатель ПМК
Попова / О.Н.Попова/

Согласовано:
 Зав.учебной частью
А.К.Мухтарулина
 «31» августа 2022 г

Коды формируемых компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами руководством, клиентами
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствие с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

Объем учебного предмета и виды учебной работы

Таблица 1

Курс, семестр	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						
	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная работа обучающихся	Обязательная аудиторная нагрузка				
			Всего часов	в т.ч.			
				теоретические занятия	лабораторные работы	практические занятия	курсовая работа (проект) (для СПО)
1	2	3	4	5	6	7	8
1 курс (1 семестр)			34	27		7	
1 курс (2 семестр)			22	17		5	
Всего			56	44		12	

Форма промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине – контрольная работа

Содержание обучения по учебной дисциплине

№ занятия	Наименование разделов, тем	Обязательная учебная нагрузка		Коды формируемых компетенций		Материальное и информационное обеспечение занятий	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся			Формы и методы контроля	Срок изучения
		Кол-во часов	Вид занятия	ОК	ПК		Вид занятия	Информ. обесп	Кол-во часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Раздел 1. Задачи и содержание предмета «Кулинария» Пищевая ценность, основные технологические операции по кулинарной обработке плодов, овощей и грибов	8 (2)									
1	Тема 1.1. Задачи и содержание предмета «Кулинария», его связи с другими дисциплинами, перспективы развития общественного питания в свете современных требований.	2	Лекция с элементами беседы	ОК 1-ОК 5	ПК 1.1	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 3, ИР 1-3				Конспектирование. Устный опрос	Сентябрь
2	Тема 1.2. Соблюдение производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Пищевая ценность плодов, овощей и грибов	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 1.1-ПК 1.2	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 3, ИР 1-3				Конспектирование. Устный опрос	Сентябрь
3	Тема 1.3. Основные технологические операции по кулинарной обработке плодов, овощей и грибов	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 1.1-ПК 1.2	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 3, ИР 1-3				Тестовое задание	Сентябрь
4	<i>Практическая работа №1 Технологические операции</i>	2	Практическая работа	ОК 1-ОК 7	ПК 1.1-ПК 1.2	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 4,				Выполнение и оценка практ.	Октябрь

	по кулинарной обработке плодов, овощей и грибов					ИР 1-3				работы	
	Раздел 2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	10(2)									
5	Тема 2.1 Правила обработки клубнеплодов. корнеплодов	2	Комбиниро ванный урок	ОК 1- ОК 7	ПК 1.1- ПК 1.2	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 3, ИР 1-5				Конспектирование. Оценка СРС по карточкам	Октябрь
6	Тема 2.2 Правила обработки капустных , луковых и плодовых овощей	2	Комбиниро ванный урок	ОК 1- ОК 7	ПК 1.1- ПК 1.2	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 3, ИР 1-5				Конспектирование. оценка СРС по карточкам,	Октябрь Октябрь
7	Тема 2.3 Правила обработки консервированных, сушеных, замороженных овощей, грибов	2	Комбиниро ванный урок	ОК 1- ОК 7	ПК 1.1- ПК 1.2	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 3, ИР 1-5				Конспектирование. Устный опрос оценка СРС по карточкам	Ноябрь
8	<i>Практическая работа №2 (Очистка, доочистка свежих овощей. Нарезка свежих овощей)</i>	2	Практичес кая работа	ОК 1- ОК 7	ПК 1.1- ПК 1.2	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 4, ИР 1-5				Выполнение и оценка практ. работы	Ноябрь
9	Тема 2.4 Хранение очищенных овощей и использование пищевых отходов Контрольная работа	2	Комбиниро ванный урок	ОК 1- ОК 7	ПК 1.1- ПК 1.2	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 3, ИР 1-5				Конспектирование. Устный опрос Выполнение контрольной работы (тест)	Ноябрь
	Тема 3. Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов	16 (4)									
10	Тема 3.1 Пищевая ценность рыбы. Технология механической кулинарной обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом	2	Комбиниро ванный урок	ОК 1- ОК 7	ПК 1.3	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 3, ИР 1-5				Конспектирование. Устный опрос, тест	Ноябрь
11	Тема 3.2 Особенности технологии обработки некоторых видов рыб.	2	Комбиниро ванный урок	ОК 1- ОК 7	ПК 1.3					Конспектирование. Устный опрос оценка СРС по карточкам	Декабрь
12	Тема 3.3 Технология	2	Комбиниро	ОК 1-	ПК 1.3	ОИ 1,				Конспектирование.	Декабрь

	механической кулинарной обработки осетровых		ванный урок	ОК 7		ДИ 1 –ДИ 3, ИР 1-5				Устный опрос оценка СРС по карточкам	
13	<i>Практическая работа №3 Механическая кулинарная обработка различных видов рыб</i>	2	Практическая работа	ОК 1- ОК 7	ПК 1.3	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 3, ИР 1-5				Выполнение и оценка практ. работы	Декабрь
14	Тема 3.4 Полуфабрикаты из рыбной котлетной и кнельной масс	2	Комбинированный урок	ОК 1- ОК 7	ПК 1.3	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 3, ИР 1-5				Конспектирование. Устный опрос, оценка СРС	Январь
15	<i>Практическая работа №4 Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы</i>	2	Практическая работа	ОК 1-3, ОК 6	ПК 1.3	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 4, ИР 1-5				Выполнение и оценка практ. работы	Январь
16	Тема 3.5 Хранение полуфабрикатов из рыбы. Использование пищевых отходов.	2	Комбинированный урок	ОК 1- ОК 7	ПК 1.3	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 3, ИР 1-5				Конспектирование. Устный опрос, тест	Февраль
17	Тема 3.6 Технология обработки морепродуктов Контрольная работа	2	Комбинированный урок	ОК 1- ОК 7	ПК 1.3	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 3, ИР 1-5				Конспектирование. Контрольная работа (тест)	Февраль
	Тема 4. Механическая кулинарная обработка мяса	14 (2)									
18	Тема 4.1. Пищевая ценность мяса. Технологический процесс обработки мяса	2	Комбинированный урок	ОК 1- ОК 7	ПК 1.4	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 3, ИР 1-5				Конспектирование. оценка СРС по карточкам	Март
19	Тема 4.2 Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.	2	Комбинированный урок	ОК 1- ОК 7	ПК 1.4	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 3, ИР 1-5				Конспектирование. оценка СРС по карточкам Устный опрос,	Март
20	Тема 4.3 Приготовление полуфабрикатов из говядины	2	Комбинированный урок	ОК 1- ОК 7	ПК 1.4	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 3, ИР 1-5				оценка СРС по карточкам Конспектирование.	Март

21	Тема 4.4 Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туши	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 1.4	ОИ 1, ДИ 1 – ДИ 3, ИР 1-5				Конспектирование. Устный опрос оценка СРС по карточкам	Апрель
22	Тема 4.5 Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 1.4	ОИ 1, ДИ 1 – ДИ 3, ИР 1-5				Конспектирование. Устный опрос оценка СРС по карточкам	Апрель
23	Тема 4.6 Изделия из рубленой и котлетной масс. Обработка субпродуктов	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 1.4	ОИ 1, ДИ 1 – ДИ 3, ИР 1-5				Конспектирование. Устный опрос оценка СРС по карточкам	Апрель
24	<i>Практическая работа №5 Кулинарная разделка мяса различных пород</i>	2	Практическая работа	ОК 1-ОК 7	ПК 1.4	ОИ 1, ДИ 1 – ДИ 4, ИР 1-5				Выполнение и оценка практ. работы	Май
	Раздел 5. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	8(2)									
25	Тема 5.1 Общие требования к птице и пернатой дичи. Обработка с/х птицы	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 1.4	ОИ 1, ДИ 1 – ДИ 3, ИР 1-7				Конспектирование. Устный опрос оценка СРС по карточкам	Май
26	Тема 5.2 Полуфабрикаты из птицы и дичи	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 1.4	ОИ 1, ДИ 1 – ДИ 3, ИР 1-5				Конспектирование. Устный опрос оценка СРС по карточкам	Май
27	Тема 5.3 Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 1.4	ОИ 1, ДИ 1 – ДИ 3, ИР 1-7				Конспектирование. оценка СРС по карточкам	Июнь
28	<i>Практическая работа №6 Механическая кулинарная обработка птицы и дичи Контрольная работа</i>	2	Практическая работа Контрольный проверочный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 1.4	ОИ 1, ДИ 1 – ДИ 4, ИР 1-5				Выполнение и оценка практ. Работы Контрольная работа (тест)	Июнь

Материально-техническое обеспечение занятий

Таблица 2а

№ п/п	Материально-техническое обеспечение занятий
1	2
1	Комплект учебно-методической документации
2	Компьютер с лицензионным программным обеспечением
3	Экран
4	Мультимедиа проектор
5	Сменный и постоянный демонстрационный материал
6	Комплект бланков учебно-технологической документации
7	Электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм), тепловое оборудование (плита электрическая), холодильное оборудование; взбивальный механизм)
8	Наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов приспособлений;
9	Комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Информационное обеспечение обучения

Основные источники (ОИ):

Таблица 26

№п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ОИ1	Кулинария	Н.А. Анфимова	М: Изд. центр «Академия», 2008г

Дополнительные источники (ДИ)

№п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ДИ1	Кулинария, учебное пособие для нач. проф. образования	Качурина Т.А.	издательский центр «Академия», 2011. – 272 с.
ДИ2	Пособие для повара, учебное пособие для нач. проф	Сопина, Л.Н.	издательский центр «Академия», 2011. – 240 с.
ДИ3	Кулинарная характеристика блюд, учебное пособие для нач. проф. образования	Козлова, С.Н.	издательский центр «Академия», 2012. – 192 с.
ДИ4	Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, учебное пособие	Татарская, Л.Л.	издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.
ДИ5.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	Харченко Н.З.	Москва, Академия, 2021. – 495с.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.akademkniga.ru>
2. <http://www.melissa.ru/>
3. <http://lib.homelinux.org/>
4. <http://www.kulina.ru>.,<http://vkus.bu>.
5. www.koolinar.ru/catalog
6. www.russianfood.com/
7. www.povarenok.ru/
8. www.russianfood.com/
9. www.kedem.ru/recipe/