

Министерство образования и науки Республики Бурятия

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Бурятия «Политехнический техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая филиалом

 Н.А.Никонов

« 31 » 08 для 2022 г.



КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Преподаватель Мухтарулина А.К.
Учебный предмет Кулинария
Профессия ОК 016-94: 16675 Повар
группа ПК-210

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

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.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления обработки сырья, приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из рыбы, мяса и мясопродуктов разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления обработки сырья, приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3..2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК .3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

Объем учебного предмета и виды учебной работы

Таблица 1

Курс, семестр	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						
	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная работа обучающегося	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
2курс (1 семестр)			64	50		14	
2 курс (2 семестр)			26	20		6	
Всего			90	70		20	

Форма промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине - экзамен

Содержание обучения по адаптационной 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	Информационное обеспечение	Кол-во часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Раздел 6. Тепловая кулинарная обработка продуктов		4									
1	Тема 6.1 Значение тепловой обработки. Основные способы тепловой обработки	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 2.1.	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 3, ИР 1-5				Конспектирование, Тестовое задание	сентябрь
2	<i>Практическая работа №7 Основные способы тепловой обработки</i>	2	Практическая работа	ОК 1-ОК 7	ПК 2.1.	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 4, ИР 1-5				Выполнение и оценка практической работы	сентябрь
Раздел 7. Супы		14									
3	Тема 7.1 Общие сведения о супах. Приготовление бульонов	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 2.2-ПК 2.3	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, выполнение самостоятельной работы. Устный опрос	сентябрь
4	Тема 7.2 Заправочные супы, щи, борщи.	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 2.2-ПК 2.3	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, выполнение самостоятельной работы Устный опрос	сентябрь
5.	Тема 7.3. Приготовление рассольника, солянки	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 2.2-ПК 2.3	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, выполнение самостоятельной работы	
6.	Тема 7.4. Супы овощные и картофельные	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 2.2-ПК 2.3	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, выполнение самостоятельной работы	

7	Тема 7.5. Супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Супы молочные. Супы пюре. Сладкие супы	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 2.2-ПК 2.3	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, выполнение самостоятельной работы	
8	Тема 7.6. Требования к качеству супов и сроки хранения	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 2.2-ПК 2.3	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, Тестовое задание	
9	<i>Практическая работа №8: Требования к качеству супов</i>	2	Практическая работа	ОК 1-ОК 7	ПК 2.2-ПК 2.3	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Выполнение и оценка практической работы	сентябрь
Раздел 8. Соусы		6									
10	Тема 8.1. Общие сведения о соусах. Соусы с мукой	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 2.4	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, выполнение самостоятельной работы	сентябрь
11.	Тема 8.2. Соусы без муки. Сладкие соусы	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 2.4	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, тестовое задание	сентябрь
12	<i>Практическая работа №9 Технология приготовления соусов</i>	2	Практическая работа	ОК 1-ОК 7	ПК 2.4	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Выполнение и оценка практической работы	октябрь
Раздел 9. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий		12									
13	Тема 9.1. Подготовка круп к варке. Каши	2	Комбинированный урок-проект	ОК 1-ОК 7	ПК 2.5	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, выполнение самостоятельной работы Устный опрос	октябрь
14	Тема 9.2. Рассыпчатые, вязкие, жидкие каши.	2	Комбинированный урок-проект	ОК 1-3, ОК 6	ПК 2.5	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, выполнение самостоятельной работы Устный опрос	октябрь
15	<i>Практическая работа №10 Технология приготовления каш</i>	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 2.5	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Выполнение и оценка практической работы	
16	Тема 9.3. Блюда из бобовых	2	Комбинированный	ОК 1-	ПК 2.5	ОИ 1,				Конспектирование,	ноябрь

			ованный урок	ОК 7		ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				выполнение самостоятельной работы	
17	Тема 9.4. Блюда из макаронных изделий. Требования к качеству блюд	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 2.5	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, тестовое задание	ноябрь
18	<i>Практическая работа №11 Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий</i>	2	Практическая работа	ОК 1-ОК 7	ПК 2.5	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Выполнение и оценка практической работы	
Раздел 10. Блюда и гарниры из овощей и грибов		12									
19	Тема 10.1 Тепловая обработка овощей. Блюда и гарниры из вареных овощей	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 2.5	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, выполнение самостоятельной работы	ноябрь
20	Тема 10.2 Блюда и гарниры из припущенных и жареных овощей	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 2.5	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, выполнение самостоятельной работы	
21	Тема 10.3 Блюда и гарниры из тушеных овощей	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 2.5	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, выполнение самостоятельной работы	
22	Тема 10.4 Блюда из запеченных овощей. Блюда из грибов	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 2.5	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, выполнение самостоятельной работы	
23	Тема 10.5. Требования к качеству блюд и сроки хранения	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 2.5	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, Тестовое задание	
24	<i>Практическая работа №12 Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов</i>	2	Практическая работа	ОК 1-ОК 7	ПК 2.5	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Выполнение и оценка практической работы	
Раздел 11. Блюда из рыбы		10									
25	Тема 11.1. Тепловая обработка рыбы. Рыба отварная	2	Комбинированный	ОК 1-ОК 7						Конспектирование, выполнение самостоятельной	ноябрь

			урок							работы	
26	Тема 11.2. Рыба припущенная. Рыба жареная	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 2.6	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, выполнение самостоятельной работы	ноябрь
27	Тема 11.3. Рыба запеченная	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 2.6	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, выполнение самостоятельной работы	ноябрь
28	Тема 11.4. Блюда из рыбной котлетной массы. Блюда из морепродуктов. Требования к качеству. Сроки хранения	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 2.6	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, Устный опрос Тестовое задание	ноябрь
29	<i>Практическая работа №13 Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов</i>	2	Практическая работа	ОК 1-ОК 7	ПК 2.6	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Выполнение и оценка практической работы	ноябрь
Раздел 12. Блюда из мяса и мясопродуктов		14									
30	Тема 12.1. Тепловая обработка мясопродуктов. Отварные, припущенные мясные блюда	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 2.6	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, выполнение самостоятельной работы	декабрь
31	Тема 12.2. Жаренье мяса	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 2.6	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, выполнение самостоятельной работы	декабрь
32	Тема 12.3. Тушеные, запеченные мясные блюда	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 2.6	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, выполнение самостоятельной работы	декабрь
33	Тема 12.4 Блюда из рубленного мяса и котлетной массы	2	Комбинированный урок	ОК 1-3, ОК 6	ПК 2.6	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, выполнение теста, самостоятельной работы	январь
34	Тема 12.5. Блюда из субпродуктов. Требования к качеству и сроки хранения	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 2.6	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, выполнение самостоятельной работы	январь
35	Тема 12.6. Блюда из с/х птицы и	2	Комбинированный урок	ОК 1-ОК 7	ПК 2.6	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5,				Конспектирование, выполнение	февраль

	дичи					ИР 1-8				самостоятельной работы Тестовое задание	
36	<i>Практическая работа №14 Технология приготовления блюд из мясопродуктов</i>	2	Практическая работа	ОК 1- ОК 7	ПК 2.6	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Выполнение и оценка практической работы	февраль
Раздел 13. Блюда из яиц и творога		6									
37	Тема 13.1 Блюда из яиц	2	Комбинированный урок	ОК 1- ОК 7	ПК 3.1	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, выполнение самостоятельной работы	февраль
38	Тема 13.2. Блюда из творога	2	Комбинированный урок	ОК 1- ОК 7	ПК 3.1	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, выполнение самостоятельной работы Тестовое задание	март
39	<i>Практическая работа №15 Технология приготовления блюд из яиц и творога</i>	2	Практическая работа	ОК 1- ОК 7	ПК 3.1	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Выполнение и оценка практической работы	март
Раздел 14. Холодные блюда и закуски		6									
40	Тема 14.1 Бутерброды. Салаты и винегреты.	2	Комбинированный урок	ОК 1- ОК 7	ПК 3.3 ПК 3.4	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, выполнение самостоятельной работы	март
41	Тема 14.2 Закуски из овощей, рыбы, мяса, творога, яиц	2	Комбинированный урок	ОК 1- ОК 7	ПК 3.5	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, выполнение самостоятельной работы Тестовое задание	март
42	<i>Практическая работа №16 Технология приготовления холодных блюд и закусок</i>	2	Практическая работа	ОК 1- ОК 7	ПК 3.5	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Выполнение практической работы	апрель
Раздел 15. Сладкие блюда и напитки		6									
43	Тема 15.1. Холодные и горячие сладкие блюда	2	Комбинированный урок	ОК 1- ОК 7	ПК 4.1	ОИ 1, ДИ 1 –ДИ 5, ИР 1-8				Конспектирование, выполнение самостоятельной работы	апрель

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/