

Календарный учебный график программы
«Профессиональное самоопределение. Кулинарное искусство»

Год обучения – 1

Количество часов – 72 (1 раз в неделю по 2 часа)

Педагог д/о – Бондаренко А.В..

Группа № _____ (_____)

№ п\п	Месяц	Число	Форма занятия	Тема теоретического занятия	К - во часов	Тема практического занятия	К - во часов	Место проведения	Форма контроля
1	Сентябрь		Фронтальная	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности и противопожарная безопасность. Оборудование кухни: бытовая техника, приспособления, инвентарь, посуда. Понятие «Кулинария» и ее исторические корни. Культура питания и обслуживания. Правила этикета	2			105	Опрос
2	Сентябрь		Фронтальная	Санитария и гигиена. Физиология питания. Личная и профессиональная гигиена работников предприятий общественного питания	2			105	Беседа Опрос
3	Сентябрь		Фронтальная Групповая	Холодные блюда и закуски	1	Приготовление салатов из овощей	1	105	Беседа Практическая работа
4	Сентябрь		Фронтальная Групповая	Бутерброды. Горячие напитки.	1	Приготовление бутербродов, горячих напитков	1	105	Беседа Практическая работа

5	Октябрь		Фронтальная Индивидуальная	Блюда из яиц.	1	Приготовление омлета. Варка яиц.	1	105	Беседа Практическая работа
6	Октябрь		Фронтальная Групповая	Блюда из молока.	1	Приготовление молочных супов и каш.	1	105	Беседа Практическая работа
7	Октябрь		Фронтальная Групповая	Супы. Виды супов.	1	Щи из свежей капусты	1	105	Беседа Практическая работа
8	Октябрь		Фронтальная Групповая	Холодные супы	1	Окрошка мясная	1	105	Беседа Практическая работа
9	Ноябрь		Фронтальная Групповая	Блюда из круп.	1	Запеканка рисовая, пшеничная, манная	1	105	Беседа Практическая работа
10	Ноябрь		Фронтальная Групповая	Блюда из макаронных изделий	1	Макароны отварные с овощами Макароны с сыром, брынзой или с творогом	1	105	Беседа Практическая работа
11	Ноябрь		Фронтальная Групповая	Блюда из овощей	1	Приготовление вторых горячих блюд из овощей	1	105	Беседа Практическая работа
12	Ноябрь		Фронтальная Групповая	Блюда из овощей	1	Приготовление вторых горячих блюд из овощей	1	105	Беседа Практическая работа
13	Ноябрь		Фронтальная Групповая	Блюда из мяса и птицы	1	Приготовление вторых горячих блюд из мяса и птицы	1	105	Беседа Практическая работа
14	Декабрь		Фронтальная Групповая	Салаты из сырых и варёных овощей. Основы карвинга и оформление блюд	1	Приготовление и оформление салатов с элементами карвинга .	1	105	Беседа Практическая работа
15	Декабрь		Фронтальная	Салаты из сырых и	1	Приготовление и	1	105	Беседа

	каб рь		льная Группо вая	варёных овощей. Основы карвинга и оформление блюд		оформление салатов с элементами карвинга .			Практическа я работа
16	Де каб рь		Фронта льная			Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	1	105	Беседа Практическа я работа
17	Де каб рь		Фронта льная	Профессии в общественном питании.	2			105	Беседа
18	Ян вар ь		Фронта льная	Повторение. Инструктаж по технике безопасности и противопожарная безопасность.	2			105	Опрос Тести рован ие
19	Ян вар ь		Фронта льная	Сладкие блюда	1	Яблоки, груши, бананы в тесте жареные	1	105	Бесед а Практическ ая работ а
20	Ян вар ь		Фронта льная	Мучные блюда	1	Приготовление «Оладьи на кефире»	1	105	Бесед а
21	Фе вра ль		Фронта льная Группо вая	Блинное тесто	1	Приготовление блинчиков	1	105	Бесед а Практическ ая работ а
22	Фе вра ль		Фронта льная Группо вая	Тесто на кефире	1	Пирог заливной с курицей и зеленью	1	105	Бесед а Практическ ая работ а
23	Фе вра ль		Фронта льная Группо вая	Блюда из творога	1	Приготовление творожной запеканки с морковью	1	105	Бесед а Практическ ая работ а
24	Ма рт		Фронта льная Группо	Песочное тесто	1	Приготовление песочного печенья	1	105	Бесед а Практи

			вая						ическ ая работ а
25	Ма рт		Фронта льная Группо вая	Сдобное тесто	1	Приготовление пирожков	1	105	Бесед а Практ ическ ая работ а
26	Ма рт		Фронта льная Группо вая	Сдобное тесто	1	Приготовление « Цветаевского яблочного пирога»	1	105	Бесед а Практ ическ ая работ а
27	Ма рт		Фронта льная Индив идуаль ная	Тесто для кексов	1	Приготовление маффинов	1	105	Бесед а Практ ическ ая работ а
28	Ма рт		Фронта льная Группо вая	Пряничное тесто	1	Приготовление пряников	1	105	Бесед а Практ ическ ая работ а
29	Ап рел ь		Фронта льная Группо вая	Бисквитное тесто	1	Приготовление бисквита	1	105	Бесед а Практ ическ ая работ а
30	Ап рел ь		Фронта льная Индив идуаль ная	Заварное тесто	1	Приготовление эклеров с кремом	1	105	Бесед а Практ ическ ая работ а
31	Ап рел ь		Фронта льная Индив идуаль ная	Изделия из замороженного слоеного теста	1	Приготовление «Слойка с яблоком»	1	105	Бесед а Практ ическ ая работ

									а
32	Ап рел ь		Фронт льная Индив идуаль ная	Десерты	1	Приготовление пирожного «Картошка»	1	105	Бесед а Практ ическ ая работ а
33	Ма й		Фронт льная Группо вая	Кухня народов мира.	1	»Хачапури с сыром»	1	105	Бесед а Практ ическ ая работ а
34	Ма й		Фронт льная Группо вая	Приготовление основных кремов	1	«Капкейки с радужным кремом»	1	105	Бесед а Практ ическ ая работ а
35	Ма й		Фронт льная Группо вая	Украшение тортов.	1	Приготовление праздничного торта	1	105	Бесед а Практ ическ ая работ а
36	Ма й		Фронт льная	Профессиональное образование и профессиональная карьера. Знакомство с учреждениями СПО и предприятиями общественного питания г. Мурманска	2			105	Бесед а Практ ическ ая работ а