

Календарный учебный график

объединения «ПрофВыбор. Повар» Год обучения – 1. Количество часов – 204 (2 раза в неделю: 2 часа с применением дистанционных образовательных технологий и 4 часа в очном формате)

Педагог д/о – Бондаренко Анастасия Викторовна

Группа № ____

№ п/п	Месяц	Число	Форма занятия	Тема урока теоретического занятия	К - во часов	Тема уроков практического занятия	К - во часов	Место проведения	Форма контроля
1	Сентябрь		Теоретическое занятие	Введение. Инструктаж по технике безопасности и противопожарная безопасность Организация производства на предприятиях общественного питания Оборудование ПОП Культура обслуживания и правила этикета	1 1 1 1			Каб.105	Беседа
2	Сентябрь		Чат-занятие	Основы эпидемиологии Пищевые отравления. Профилактика	1 1			Внеаудиторное	Опрос
3	Сентябрь		Теоретическое занятие	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров Основы рационального питания. Рациональное питание детей и подростков Личная и профессиональ	1 1 1 1			Каб.105	Беседа

			ная гигиены работников предприятия общественного питания					
4	Сентябрь	Чат-занятие	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания Санитарные требования к механической и тепловой обработке сырья, хранению и реализации готовых изделий	1 1			Внеаудиторное	Беседа Опрос
5	Сентябрь	Чат-занятие	Овощи. Пищевая ценность овощей. Классификация Виды грибов. Кулинарное использование	1 1			Внеаудиторное	Беседа
6	Сентябрь	Теоретическое и практическое занятие	Механическая и кулинарная обработка овощей Формы нарезки овощей	1 1	Нарезка овощей	2	Каб.105	Беседа Наблюдение
7	Октябрь	Чат-занятие	Технология приготовления котлет и зраз овощных	2			Внеаудиторное	Беседа
8	Октябрь	Практическое			Приготовление овощных котлет	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
9	Октябрь	Практическое			Работа со Сборником рецептов	2	Каб.105	Беседа Наблюдение

10	Октябрь		Практическое			Приготовление зраз картофельных	4	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
11	Октябрь		Чат-занятие	Рыба. Классификация рыбы по кожному покрову Обработка рыбы. Нарезка п/ф	1 1			Внеаудиторное	Беседа
12	Октябрь		Практическое			Обработка рыбы Приготовление рыбных п\ф	4	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
13	Октябрь		Практическое			Приготовление рыбной котлетной массы	2	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
14	Октябрь		Практическое			Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	4	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
15	Октябрь		Чат-занятие	Мясо. Классификация мяса по термическому состоянию, видам Обработка мяса	1 1			Внеаудиторное	Беседа
16	Ноябрь		Практическое			Приготовление мясных п\ф	4	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
17	Ноябрь		Практическое			Приготовление мясной рубленой массы	2	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
18	Ноябрь		Практическое			Приготовление блюд из мясной	4	Каб.1	Практическое

	рь				котлетной массы		05	выполнение заданий
19	Ноябрь	Чат-занятие	Птица. Классификация птицы Обработка птицы и субпродуктов	1 1			Внеаудиторное	Беседа
20	Ноябрь	Практическое			Приготовление п/ф из птицы	4	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
21	Ноябрь	Практическое			Приготовление рубленой массы из курицы	2	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
22	Ноябрь	Практическое			Приготовление блюд из куриной котлетной массы	4	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
23	Ноябрь	Чат-занятие	Супы. Виды супов. Пищевая ценность Заправочные супа. Правила варки супов	1 1			Внеаудиторное	Беседа
24	Ноябрь	Практическое			Приготовление бульонов, осветление бульонов Приготовление бульонов с различными гарнирами	2 2	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
25	Декабрь	Чат-занятие	Технология приготовления борщей и щей	2			Внеаудиторное	Беседа
26	Декабрь	Практическое			Приготовление борщей Приготовление щей	2 2	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
27	Декабрь	Чат-занятие	Технология приготовления	1			Внеаудиторное	Беседа

	рь		рассольников Технология приготовления супа-пюре	1			дитор ное	
28	Декабрь	Практическое			Приготовление рассольников Приготовление супа-пюре	2 2	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
29	Декабрь	Чат-занятие	Соусы Классификация Соусы с мукой. Соусы на молоке и сметане. Соусы на сливочном масле. Масляные соусы и смеси.	2			Внеау дитор ное	Беседа
30	Декабрь	Практическое			Картофель и овощи, тушеные в соусе Приготовление заправок	2 2	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
31	Декабрь	Чат-занятие	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	1 1			Внеау дитор ное	Беседа
32	Декабрь	Практическое			Приготовления блюд и гарниров из круп Приготовление блюд из макаронных изделий	2 2	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
33	Январь	Чат-занятие	Вторые горячие блюда из овощей. Классификация	2			Внеау дитор ное	Беседа
34	Январь	Практическое			Приготовление блюд из вареных овощей Приготовление блюд из тушеных овощей	2 2	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
35	Январь	Практическое			Работа со сборником рецептур	2	Каб.1 05	Беседа Наблюдение
36	Январь	Практическое			Приготовление	2	Каб.1	Практическое

	рь		еское			блюд из жареных овощей Приготовление блюд из запеченных овощей	2	05	еское выполнение заданий
37	Январь		Чат-занятие	Технология приготовления вторых горячих блюд из рыбы	2			Внеаудиторное	Беседа
38	Январь		Практическое			Рыба жареная в тесте Рыба жареная во фритюре	2 2	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
39	Январь		Практическое			Работа со сборником рецептов Расчет при обработке рыбы	2	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
40	Январь		Практическое			Рыба, запеченная в соусе Рыба, запеченная с картофелем	2 2	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
41	Февраль		Чат-занятие	Технология приготовления вторых горячих блюд из мяса и мясных продуктов	2			Внеаудиторное	Беседа
42	Февраль		Практическое			Приготовление тушеных мясных блюд	4	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
43	Февраль		Практическое			Работа со сборником рецептов Расчет при обработке мяса	2	Каб.1 05	Наблюдение
44	Февраль		Практическое			Приготовление запеченных мясных блюд	4	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
45	Февраль		Чат-занятие	Технология приготовления вторых блюд из птицы	2			Внеаудиторное	Беседа
46	Февр		Практическое			Приготовление тушеных блюд	4	Каб.1	Практическое

	аль				из птицы		05	выполнение заданий
47	Февраль	Теоретическое занятие	Технология приготовления блюд из яиц	2			Внеаудиторное	Беседа
48	Февраль	Практическое			Приготовление жареных и запеченных яичных блюд	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
49	Март	Чат-занятие	Технология приготовления блюд из творога	2			Внеаудиторное	Беседа
50	Март	Практическое			Приготовление горячих блюд из творога	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
51	Март	Чат-занятие	Холодные блюда и закуски. Классификация Правила подачи	2			Внеаудиторное	Беседа
52	Март	Практическое			Приготовление салатов из сырых овощей Приготовление салатов из вареных овощей	2 2	Каб.105	Практическое выполнение заданий
53	Март	Практическое			Оформление и подача овощных салатов	2	Каб.105	Практическое выполнение заданий
54	Март	Практическое			Приготовление мясных и рыбных салатов Приготовление салата-коктейль	2 2	Каб.105	Практическое выполнение заданий
55	Март	Чат-занятие	Основы карвинга и оформление блюд	2			Внеаудиторное	Беседа
56	Март	Практическое			Оформления холодных блюд с элементами карвинга	4	Каб.105	Практическое выполнение

								заданий
57	Апрель	Чат-занятие	Сладкие блюда и напитки	2			Внеаудиторное	Беседа
58	Апрель	Практическое			Приготовление напитков Приготовление горячих сладких блюд	2 2	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
59	Апрель	Чат-занятие	Изделия из теста Технология приготовления теста для вареников и пельменей. Приготовление фаршей	1 1			Внеаудиторное	Беседа
60	Апрель	Практическое			Приготовление вареников и пельменей	4	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
61	Апрель	Чат-занятие	Технология приготовления блинов и оладий	2			Внеаудиторное	Беседа
62	Апрель	Практическое			Приготовление блинов Приготовление оладий	4	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
63	Апрель	Чат-занятие	Арктическая кухня	2			Внеаудиторное	Беседа
64	Апрель	Практическое			Приготовление блюд арктической кухни	4	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
65	Апрель	Чат-занятие			Консультация по итоговой аттестации	2	Внеаудиторное	Беседа
66	Май	Практическое			Экскурсия на ПОП	4	Каб.1 05	Наблюдение
67	Май	Практическое			Критерии оценивания	2	Каб.1	Беседа Наблюд

			еское			итоговой аттестации		05	ение
68	Май		Практич еское			Итоговая аттестация	4	Каб.1 05	Практич еское выполне ние заданий
			итого:		58		146		