

## Календарный учебный график

объединения «Азбука кулинарии» Год обучения – 1. Количество часов – 144 (1 раз в неделю по 4 часа в очном формате)

Педагог д/о – Будникова Ирина 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				Вводное занятие	2	Коммуникативные игры	2	Каб.105	Беседа  Собеседование
2				Организация и оборудование рабочего места	3	Организация и оборудование рабочего места	1	Каб.105	Беседа
3				Организация и оборудование рабочего места	3	Организация и оборудование рабочего места	1	Каб.105	Беседа
4				Посуда и инвентарь	2	Посуда и инвентарь	2	Каб.105	Беседа
5				Основы санитарии и гигиены	3	Основы санитарии и гигиены	1	Каб.105	Беседа
6				Основы санитарии и гигиены	3	Основы санитарии и гигиены	1	Каб.105	Беседа
7				Личная и профессиональная гигиена работников предприятия общественно	3	Личная и профессиональная гигиена работников предприятия общественно	1	Каб.105	Беседа

				го питания		го питания			
8				Тепловая обработка продуктов	3	Тепловая обработка продуктов	1	Каб.105	Наблюдение
9				Овощи Классификация	2	Формы нарезки овощей	2	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
10				Механическая и кулинарная обработка овощей	2	Формы нарезки овощей	2	Каб.105	Практическое выполнение заданий
11				Технология приготовления блюд из овощей	1	Приготовление блюд из овощей	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
12				Технология приготовления блюд из овощей	1	Приготовление блюд из овощей	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
13				Технология приготовления блюд из овощей	1	Приготовление блюд из овощей	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
14				Супы Виды супов Технология приготовления бульонов	2	Приготовление бульонов	2	Каб.105	Практическое выполнение заданий
15				Приготовление заправочных супов	1	Приготовление заправочных супов	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
16				Приготовление заправочных супов	1	Приготовление заправочных супов	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий

17				Приготовление заправочных супов	1	Приготовление заправочных супов	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
18				Приготовление супа-пюре	1	Приготовление супа-пюре	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
19				Блюда из макаронных изделий	1	Приготовление блюд из макаронных изделий	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
20				Крупы. Классификация круп. Подготовка круп к варке. Способы варки каш.	1	Приготовление гарниров. Приготовление каш	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
21				Технология приготовления изделий из каш	1	Приготовление изделий из каш	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
22				Мясо  Обработка мяса, приготовление п/ф  Технология приготовления мясной котлетной массы, п\ф	2	Приготовление вторых горячих блюда из мяса	2	Каб.105	Практическое выполнение заданий
23						Приготовление вторых горячих блюда из мяса	4	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
24				Рыба  Классификация	1	Приготовление вторых горячих	3	Каб.105	Практическое выполнение

				ия рыбы по кожному покрову		блюда из рыбы			е заданий
2 5				Птица  Классификац ия птицы  Обработка птицы  П\ф	1	Приготовлен ие вторых горячих блюда из птицы	3	Каб.105	Беседа Практичес кое выполнени е заданий
2 6						Приготовлен ие вторых горячих блюда из птицы	4	Каб.105	Практичес кое выполнени е заданий
2 7				Яйца. Пищевая ценность. Блюда из яиц	1	Приготовлен ие блюд из яиц	3	Каб.105	Беседа Практичес кое выполнени е заданий
2 8				Творог. Блюда из творога	1	Приготовлен ие вторых горячих блюд из творога	3	Каб.105	Практичес кое выполнени е заданий
2 9				Холодные блюда и закуски	1	Приготовлен ие холодных блюд и закусок	3	Каб.105	Беседа Практичес кое выполнени е заданий
3 0				Холодные блюда и закуски	1	Приготовлен ие холодных блюд и закусок	3	Каб.105	Практичес кое выполнени е заданий
3 1						Приготовлен ие холодных блюд и закусок	4	Каб.105	Беседа Тестирован ие Промежуто чная аттестация
3 2				Основы карвинга и оформление	1		3	Каб.105	Практичес кое выполнени

				блюд					е заданий
3 3				Сладкие блюда и напитки	1		3	Каб.105	Практичес кое выполнени е заданий
3 4				Изделия из теста  Технология приготовлен ия теста для вареников	1		3	Каб.105	Практичес кое выполнени е заданий
3 5				Культура обслуживани я и правила этикета	2		2	Каб.105	Беседа Тестирован ие
3 6				Итоговое занятие	1	Итоговое занятие	3	Каб.105	Тестирован ие
				<b>ВСЕГО</b>	<b>37</b>		<b>107</b>		