

**Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Павловский технологический техникум**

**Утверждаю : зам.директора по УПР**

**Л.Г.Низамутдинова**

**Утверждаю : зам.директора по УР**

**А.В.Зайцев**

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей  
кулинарной продукции**

Преподаватель(и) **Зайцева Людмила Анатольевна**

КодыформируемыхкомпетенцийПК3.1;ПК3.2\_\_ПК3.3\_ПК3.4

Междисциплинарный(е)**МДК03.01Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**

Специальность (профессия) **19.02.10** Технология продукции общественного питания

Группа **ТП-918**

Составлен в соответствии с рабочей программой профессионального модуля, утверждённой\_на ЦК\_\_\_\_\_

Рассмотрен на заседании предметной (цикловой) комиссии\_\_\_\_\_

Протокол № 1 от «30»\_августа 2019г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_Л.А.Зайцева



	МДК03.01	3 курс,5 семестр	Э	110	78	36	18	24	20	21		
	ПМ03	3 курс 5 семестр	Э кВ.	29.5	353	176	120	57				
	ПП	3 курс,5семестр	ДЗ	817.5								108
	ПМ03		Э квал.	<b>817.5</b>	<b>353</b>					<b>176</b>	<b>180</b>	<b>108</b>

## Содержание обучения по профессиональному модулю

занятия	Наименование разделов профессионального модуля, тем и занятий по МДК	Обязательная учебная нагрузка		Коды формируемых компетенции		Материальное и информационное обеспечение занятий	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся			Формы и методы контроля	дата
		Кол-во часов	Вид занятия	компетенции			Вид задания	информационное обеспечение	Кол-во часов		
				ОК	ПК						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Раздел1 Тепловая кулинарная обработка продуктов	14							8		
1	Тема1.1Технологические способы кулинарной обработки пищевых продуктов	1	Изуч.новых знаний	1	3.1	ОИ1,ОИ2,ИР1	Работа с конспектом	www/gastronom.ru	2	текущий	сентябрь
2	Тема1.1Технологические способы кулинарной обработки пищевых продуктов	2	Изуч.новых знаний	1	3.1	ОИ1,ОИ2,ИР1	Работа с конспектом		2	текущий	сентябрь
3	Тема1.2 Виды тепловой обработки продуктов	1	комбинированный	2	3.1	ОИ1,ОИ2,ИР1	Анализ изменений-притепловой обраб.	www/gastronom.ru	2	текущий	сентябрь
4	Тема1.2 Виды тепловой обработки продуктов	1	комбинированный	2	3.1	ОИ1,ОИ2,ИР1	Анализ влияния тепловойобработк ина продукты		2	текущий	сентябрь
5	Произвести пробную варку продукта	2	ПР№1	1-2	3.1	ОИЗ	Оформить тетрадь			Защита	сентябрь
6	Тема 1.3Процессы формирующие качество продуктов	2	Комбин.	2	3.1	ОИ1,ОИ2,ИР1	Таблицупитат.в-в в продуктах	www/gastronom.ru	2	текущий	сентябрь
7	Тема 1.3Процессы формирующие качество продуктов	2	Комбин.	2	3.1	ОИ1,ОИ2,ИР1	Таблицупитат.в-в в продуктах		2	текущий	сентябрь
8	Тема 1.3Процессы формирующие качество прод	2	Комбин.	2	3.1	ОИ1,ОИ2,ИР1	Таблицупитат.в-в в продуктах		2	текущий	сентябрь
9	Составить таблицу изменений происходящих в продуктах при тепловой обработке	1	ПР№2	2	3.1	ОИЗ	Оформить тетрадь			Защита	сентябрь
	21.Технология приготовления сложных супов	40							20	Защита	октябрь

10	Тема2.1Приготовление бульонов.Общие правила варки супов.	2	Изуч.нов.знаний	4	3.1	ОИ1,ОИ2,ИР1	Работа со сборникомр-р	www/gastronom.ru		текущий	октябрь
11	Тема2.2Технологический процесс приготовления сложных супов заправочныхщей и борщей	1	комбинированный	4	3.1	ОИ1,ОИ2,ИР1	Алгоритм пригот.щей и борщейТКдлябор		4	текущий	октябрь
12-13	Тема2.3 Технологический процесс приготовления сложных супов заправочныххрассол.солянок	2	Комбин.	4	3.1	ОИ1,ОИ2,ИР1	ТКрассольников,солянок	Презентация приготовление супов национальных	3	текущий	октябрь
14	Тема2.4 Технологический процесс приготовления сложных супов овощных,из бобовых и макаронных	2	Комбин.	4	3.1	ОИ1,ОИ2,ИР1	ТК,Таблица Треб.ккачествусупововощных	www/gastronom.ru	4	текущий	октябрь
15	Расчет сырья с учетом сезонности для ЛПР№1,2	2	ЛПР№3	2	3.1	ОИЗ	Оформить в тетрадь			Защита	октябрь
16	Приготовление,оформление и способы подачи супов заправочных	6	ЛПР№1	2	3.1	ОИЗ	Оформить в тетрадь			Защита	ноябрь
17	Приготовление,оформление и способы подачи супов заправочных	6	ЛПР№2	2	3.1	ОИЗ	Оформить в тетрадь			Защита	ноябрь
18	Тема2.5 Технологический процесс приготовления сложных супов сладких,супов-пюре	2	Комбин.	4	3.1	ОИ1,ОИ2,ИР1	ТК,Таблица Треб.ккачествусуповсладкихи супов-	www/gastronom.ru	3	текущий	ноябрь
19	Тема2.6Технологический процесс приготовления сложных супов молочных и прозрачных	1	комбин	2-7	3.1	ОИ1,ОИ2,ИР1	ТК,Таблица Треб.ккачествусуповмол.прозр.		3	текущий	декабрь

20	Тема2.7Технологический процесс приготовления сложных супов холодных из концентратов	2	комбин	4	3.1	ОИ1,ОИ2,ИР1	ТК, Таблица Треб. качества супов холп		3	текущий	апрель
21	Расчет сырья для ЛПР№3,4	2	ЛПР№4	4	3.1	ОИЗ	Оформить в тетрадь			Защита	апрель
22	Приготовление супов пореобразных, молочных, национальных.	6	ЛПР№3	4	3.1	ОИЗ	Оформить в тетрадь	www/gastronom.ru		Защита	апрель
23	Приготовление супов холодных сладких	6	ЛПР№4	4	3.1	ОИЗ	Оформить в тетрадь			Защита	апрель
	<b>Раздел3Технология приготовления и оформления сложных соусов</b>	<b>30</b>			3.2				15		
24-25	Тема3.1Технология приготовления соусов.	3	Изуч. новых знаний	2,3	3.2	ОИ1,ОИ2,ИР1	ТК, Таблица Треб. качества соусов, разработка	Презентация приготовления соусов национальных	3	текущий	апрель
25-26	Тема3.2Технология приготовления соусов красных.	3	комбинированный	2,3	3.2	ОИ1,ОИ2,ИР1	ТК, Таблица Треб. качества соусов, разработка нов.	www/gastronom.ru	3	текущий	апрель
27-28	Тема3.3Технология приготовления соусов белых на мясных и рыб. бульонах.	3	комбинированный	4	3.2	ОИ1,ОИ2,ИР1	ТК, Таблица Треб. качества соусов, разработка		3	текущий	апрель
28	Расчет сырья	2	ЛПР№5	4	3.2	ОИЗ	Оформить в			Защита	апрель
29/30	Тема3.4Технология приготовления соусов грибных, молочных и сметанных	4	комбинированный	4.7	3.2	ОИ1,ОИ2,ИР1	ТК, Таблица Треб. качества соусов, разработка нов.	www/gastronom.ru	3	текущий	апрель
31-32/3	Тема3.5Технология приготовления соусов сладких, яично-масляных и масляных	4	комбинированный	4.6	3.2	ОИ1,ОИ2,ИР1	ТК, Таблица Треб. качества соусов, разработка нов.		3	текущий	апрель
35-34	Тема3.6Технология приготовления соусов холодных, салатных заправок, соусов-дипов	3	комбинированный	4.8	3.2	ОИ1,ОИ2,ИР1	ТК, Таблица Треб. качества соусов, разработка нов.	www/gastronom.ru	3	текущий	апрель

35	Расчет сырья для ЛПП№5	2	ПП№6	4.6,7,8	3.2	ОИЗ	Оформить в тетрадь			защита	апрель
36	Приготовление, оформление и подача соусов	6	ЛПП№5	4.6,7,8	3.2	ОИЗ	Оформить в тетрадь			Защита	апрель
	<b>Раздел 4. технология приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.</b>	30							15		
37-38	Тема 4.1 Общие правила приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра	3	Изуч. новых знаний	2	3.3	ОИ1, ОИ2, ИР1	ТК, Таблица Треб.к качеству блюд гарниров			текущий	апрель
38	<b>Тема 4.2 Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей</b>	2	комбинированный	2	3.3	ОИ1, ОИ2, ИР1	ТК, Таблица Треб.к качеству блюд гарниров	www/gastronom.ru	3	текущий	апрель
39	<b>Тема 4.3 Технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей</b>	2	комбинированный	2	3.3	ОИ1, ОИ2, ИР1	ТК, Таблица Треб.к качеству блюд гарниров		3	текущий	апрель
40-41	<b>Тема 4.4 Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей</b>	3	комбинированный	2	3.3	ОИ1, ОИ2, ИР1	ТК, Таблица Треб.к качеству блюд гарниров	www/gastronom.ru	3	текущий	апрель
41	Расчет сырья для приготовления блюд из овощей	1	ПП№7	2	3.3	ОИЗ	Оформить в тетрадь			защита	апрель
42-43	<b>Тема 4.5 Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей</b>	3	комбинированный	2	3.3	ОИ1, ОИ2, ИР1	ТК, Таблица Треб.к качеству блюд гарниров	www/gastronom.ru	3	текущий	апрель
44	Расчет сырья для приготовления блюд из овощей Для ЛПП№6.7	1	ПП№8	2	3.3	ОИЗ	Оформить в тетрадь			защита	апрель
45-46	<b>Тема 4.6 Технология приготовления блюд и гарниров из запеченных и фаршированных овощей, грибов и сыра</b>	3	комбинированный	2	3.3	ОИ1, ОИ2, ИР1	ТК, Таблица Треб.к качеству блюд гарниров	www/gastronom.ru	3	текущий	апрель

47	Приготовление блюд из овощей .гриблв отварных и припущенных	6	ЛПР№6	2	3.3	ОИЗ	Оформить в тетрадь			защита	апрель
48	Приготовление блюд из овощей .гриблв жареных,запеченных и фаршированных	6	ЛПР№7	2	3.3	ОИЗ	Оформить в тетрадь			защита	апрель
	<b>Раздел5.технология приготовления блюд и гарниров из круп,бобовых и макаронных</b>	17							8		
49	Тема 5.1Общие правила приготовления блюд из круп,бобовых и макаронных изд.	1	Изуч.нов.зна ний	4	3.3	ОИ1,ОИ2,ИР1	ТК,Таблица Треб.к качеству блюдгарниров	www/gastronom.ru	3	текущий	апрель
50	Тема 5.1Общие правила приготовления блюд из круп,бобовых и макаронных изд.	1	комбинирова нный	4	3.3	ОИ1,ОИ2,ИР1	ТК,Таблица Треб.к качеству блюдгарниров		3	текущий	апрель
51	Расчет сырья для ЛПР№8	2	ПР№9	2	3.3	ОИЗ	Оформить в тетрадь			защита	апрель
52	Тема 5.2Технология приготовления блюд из круп,бобовых	1	комбинирова нный	4	3.3	ОИ1,ОИ2,ИР1	ТК,Таблица Треб.к качеству блюдгарниров	www/gastronom.ru	3	текущий	апрель
53	Тема 5.2Технология приготовления блюд из круп,бобовых	1	комбинирова нный	4	3.3	ОИ1,ОИ2,ИР1	ТК,Таблица Треб.к качеству блюдгарниров		3	текущий	апрель
54-55	Тема5.3Технология приготовления блюд из макаронных изделий	4	комбинирова нный	4	3.3	ОИ1,ОИ2,ИР1	ТК,Таблица Треб.к качеству блюдгарниров	www/gastronom.ru	3	текущий	апрель
57	Расчет %привара круп, бобовых и макаронных изделий	1	ПР№10	4	3.3	ОИЗ	Оформить в тетрадь			защита	апрель
58	Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп.бобовых и макаронных	6	ЛР№8	4	3.3	ОИЗ	Оформить в тетрадь			защита	апрель



	<b>Раздел6 Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	40							20		
59	Тема6.1Общие правила приготовления блюд из рыбы и НВС	3	Изуч.новых знаний	5	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	ТК, Таблица Треб.к качеству блюдгарниров	www/gastronom/ru	3	текущий	апрель
60	<b>Расчет %отходов при обработке рыбы и нвс</b>	2	ПР№11	5	3.4	ОИ3	Оформить в тетрадь			защита	апрель
61	<b>Тема6.2Технология приготовления блюд из отварной рыбы и нвс</b>	2	комбинированныйонлайн общение	5	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	ТК, Таблица Треб.к качеству блюдгарниров	www/gastronom/ru	2	на эл.почту или в контакт	май
62	<b>Тема6.2Технология приготовления блюд из отварной рыбы и нвс</b>	2	онлайн общение	5	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	Реферат « Блюда и гарниры из НВС»	www/gastronom/ru	2	на эл.почту или в контакт	май
63	Тема6.3Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы и нвс	2	онлайн общение	5	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	ТК, ТТК		2	текущий на эл.почту или в контакт	май
64	Тема6.3Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы и нвс	2	онлайн общение	5	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	Реферат « Блюда из рыбы припущенной»	www/gastronom/ru	2	текущий на эл.почту или в контакт	май
65	Тема6.4Технология приготовления блюд изжаренной рыбы и нвс	3	онлайн общение	5	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	Реферат « Блюда из рыбы жареной»		3	текущий на эл.почту или в контакт	май
66	Тема6.5Технология приготовления блюд изтушеной рыбы и нвс	2	онлайн общение	5	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	Реферат « Блюда из рыбы тушеной»		3	текущий на эл.почту или в контакт	май
67	Тема6.5Технология приготовления блюд изтушеной рыбы и нвс	2	онлайн общение	5	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	Реферат « Блюда из рыбы тушеной»	www/gastronom/ru	3	текущий на эл.почту или в контакт	май
68	Тема6.6Технология приготовления блюд и рыбы запеченной и нвс	2	онлайн общение	5	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	Реферат « Блюда из рыбы запеченой»		1	текущий на эл.почту или в контакт	май
69	Тема6.6Технология приготовления блюд и рыбы запеченной и нвс	1	онлайн общение	5	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	Составить ТК	www/gastronom/ru	1	текущий на эл.почту или в контакт	май

03	Тема6.7Технология приготовления блюд и рыбы рубленой и нвс	3	онлайн общение	5	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	Реферат « Блюда из рубленой массы»		1	текущий на эл.почту или в контакт	май
71	Расчет сырья для ЛПР№9,10.Составить сырьевые ведомости	2	ПР№12 онлайн объяснение	5	3.4	ОИЗ	Оформить тетрадь			фоточет на эл.почту или в контакт	май
72	Приготовление блюд из рыбы отварной припущенной	6	ЛПР№9 онлайн объяснение	5	3.4	ОИЗ	Оформить тетрадь			защита фоточет на эл.почту или в контакт	май
73	Приготовление блюд из рыбы тушеной,запеченной и фаршированной	6	ЛПР№10 онлайн объяснение	5	3.4	ОИЗ	Оформить тетрадь			защита фоточет на эл.почту или в контакт	май
	<b>Раздел7Приготовление блюд из мяса и субпродуктов</b>	60									
74	Тема7.1 Общие правила приготовления блюд из мяса и субпродуктов	5	Изуч.новых знаний онлайн общение	8	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	Работа со сборником р-р	www/gastronom/ru	2	текущий на эл.почту или в контакт	май
75	Оределение % отходов при обвалке мяса	2	ПР№13 онлайн объяснение	5	3.4	ОИЗ	Оформить тетрадь			защита фоточет на эл.почту или в контакт	май
76-77	Тема7.2Технология приготовления блюд из отварного мяса и субпродуктов	4	Комбинированный онлайн общение	8	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	Сост.ТК на блюда из мяса и субпродуктов	www/gastronom/ru	2	текущий на эл.почту или в контакт	май
77-78	Тема7.3Технология приготовления блюд из жареного мяса и субпродуктов	2	Комбинированный онлайн общение	8	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	Сост.ТК алгоритм приготовленияблю д из жареного мяса и субпродуктов	www/gastronom/ru	2	текущи на эл.почту или в контакт й	май

79	Тема7.3Технология приготовления блюд из жареного мяса и субпродуктов	2	Комбинированный онлайн общение	8	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	Сост.ТК на блюда из жареного мяса и субпродуктов	www/gastronom/ru	2	текущий на эл.почту или в контакт	май
80	Определение % усадки при приготовлении блюд из жареного мяса	2	ПР№14 онлайн объяснение	5	3.4	ОИЗ	Оформить в тетрадь			защита фоточет на эл.почту или в контакт	май
81	Приготовление блюд из отварного,жареного мяса порционным и мелким куском.	6	ЛПР№11 онлайн объяснение	5	3.4	ОИЗ	Оформить в тетрадь			защита фоточет на эл.почту или в контакт	май
82	Тема7.4Технология приготовления блюд и тушеного мяса и субпродуктов	2	Комбинированный онлайн общение	8	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	Сост.ТК на блюда из тушеного мяса и субпродуктов	www/gastronom/ru	2	текущий на эл.почту или в контакт	май
83	Тема7.4Технология приготовления блюд и тушеного мяса и субпродуктов	2	Комбинированный	8	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	Алгоритм приготовления блюд из мяса	www/gastronom/ru	2	текущий на эл.почту или в контакт	май
84	Составление ТК и сырьевых ведомостей	2	ПР№15 онлайн объяснение	5	3.4	ОИЗ	Оформить в тетрадь			защита фоточет на эл.почту или в контакт	май
85-86	Тема7.5Технология приготовления блюд из запеченного мяса и субпродуктов	3	Комбинированный онлайн общение	8	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	Алгоритм приготовления блюд из мяса запеченного	www/gastronom/ru	2	текущий на эл.почту или в контакт	май
88	Тема7.6Технология приготовления блюд из рубленого мяса и субпродуктов	2	Комбинированный онлайн общение	8	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	Алгоритм приготовления блюд из мяса рубленого	www/gastronom/ru	2	текущий на эл.почту или в контакт	май
89	Тема7.6Технология приготовления блюд из рубленого мяса и субпродуктов	2	Комбинированный онлайн общение	8	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	ТК работа со сборником р-р		2	текущий на эл.почту или в контакт	май
90	Тема7.7Технология приготовления блюд из мяса диких животных	2	комбинированный онлайн общение	9	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	ТК работа со сборником р-р		2	текущий на эл.почту или в контакт	май

91	Тема7.7Технология приготовления блюд из мяса диких животных	2	комбинированный онлайн общение	9	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	ТКработа со сборником р-р	www/gastronom/ru	2	текущий на эл.почту или в контакт й	май
92	Расчет сырья для ЛПР№12,13,14	2	ЛПР№16 онлайн объяснение	5	3.4	ОИ3	Оформить тетрадь			защита фоточет на эл.почту или в контакт	май
94	Приготовление блюд из мяса тушеного и запеченого	6	ЛПР№11 онлайн объяснение	5	3.4	ОИ3	Оформить тетрадь			защита фоточет на эл.почту или в контакт	май
97	Приготовление блюд из натуральной рубки и котлетной массы из мяса	6	ЛПР№12 онлайн объяснение	5	3.4	ОИ3	Оформить тетрадь			защита фоточет на эл.почту или в контакт	май
95	Приготовление банкетных блюд из мяса особосложного приготовления	6	ЛПР№13 онлайн объяснение	5	3.4	ОИ3	Оформить тетрадь			защита фоточет на эл.почту или в контакт	май
	Раздел8 Технология приготовленияблюд из с/х птицы,дичи и кролика	40									
96	<b>Тема8.1Общиеправила пригот.блюд из птицы,дичи и кролика</b>	2	Изуч.новых знаний онлайн общение	9	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	Составить ТК	www/gastronom/ru	2	текущий на эл.почту или в контакт й	май
97	<b>Тема8.1Общиеправила пригот.блюд из птицы,дичи и кролика</b>	2	Комбинированный онлайн общение	9	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	Составить ТК	www/gastronomic/ru	2	текущий на эл.почту или в контакт й	май
98	Расчет%отходовпри обработке с/х птицы,дичи и кролика	1	ЛПР№17 онлайн объяснение	9	3.4	ОИ3	Оформить тетрадь		2	защита фоточет на эл.почту или в контакт	май
99-100	Тема8.2 Технология приготовления блюд из отварной и припущеннойптицы,дичи и кролика	4	Комбинированный онлайн общение	9	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	Составить ТК		2	текущий на эл.почту или в контакт й	май
101	Тема8.3 Технология приготовления блюд из жареной птицы,дичи и кролика	2	Комбинированный онлайн общение	9	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	Составить ТК	www/gastronom/ru	2	текущий на эл.почту или в контакт й	май
102	Тема8.3 Технология приготовления блюд из жареной птицы,дичи и кролика	3	Комбинированный онлайн общение	9	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	Составить алгоритм приготовления блюд		1	текущий на эл.почту или в контакт й	май

103	Составление технологических карт	1	ПР№18 онлайн объяснение	5	3.4	ОИЗ	Оформить тетрадь	в			защита фототчет на эл.почту или в контакт	май
104	Тема8.4 Технология приготовления блюд из тушеной и рубленой птицы, дичи и кролика	2	Комбинирова нный онлайн общение	9	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	Составить ТК		www/gastronom/ru	2	текущий на эл.почту или в контакт й	май
105	Тема8.4 Технология приготовления блюд из тушеной и рубленой птицы, дичи и кролика	2	Комбинирова нный онлайн общение	9	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	Составить алгоритм приготовления блюд			2	текущий на эл.почту или в контакт й	май
106	Тема8.4 Технология приготовления блюд из тушеной и рубленой птицы, дичи и кролика	2	Комбинирова нный онлайн общение	9	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	Работа со сборником р-р		www/gastronom/ru	2	текущий на эл.почту или в контакт й	май
107	Расчет сырья для ЛППР№15,16,17	1	ПР№19 онлайн объяснение	5	3.4	ОИЗ	Оформить тетрадь	в			защита фототчет на эл.почту или в контакт	май
108	Приготовление блюд из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика	6	ЛППР№15 онлайн объяснение	5	3.4	ОИЗ	Оформить тетрадь	в			защита фототчет на эл.почту или в контакт	май
109	Приготовление блюд из жареной , тушеной и рубленой птицы, дичи и кролика	6	ЛППР№16 онлайн объяснение	5	3.4	ОИЗ	Оформить тетрадь	в			защита фототчет на эл.почту или в контакт	май
110	Приготовление банкетных блюд из птицы, дичи и кролика	6	ЛППР№17 онлайн объяснение	5	3.4	ОИЗ	Оформить тетрадь	в			защита фототчет на эл.почту или в контакт	май
	Раздел9 Приготовление блюд из яиц и творога	11								5		май
111- 112	Тема9.1 Общие правила приготовления блюд из яиц и творога	3	Изуч. новых знаний онлайн общение	3	3.4	ОИ1,ОИ2,ИР1	Работа со сборником р-р	со	www/gastronom/ru	2	текущий фототчет	май
113	Расчет сырья для ЛППР№18	2	ПР№20 онлайн объяснение	3	3.4	ОИЗ	Оформить тетрадь	в			защита фототчет на эл.почту или в контакт	сентябрь
114- 115- 116	Приготовление блюд из яиц и творога	6	ЛППР№18 онлайн объяснение	3	3.4	ОИЗ	Оформить тетрадь	в			защита фототчет на эл.почту или в контакт	сентябрь

### Основные источники (ОИ)

№п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ОИ1	Технология приготовления пищи	И.ИКовалев	Деловая литерат.2012
ОИ2	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	Хлебпродинформ	2000
ОИ3	Сборник рецептур для диетического питания	Киев,техника	2008
ОИ4	ОборудованиеПОП	И.П.Золин	Академия,2012
ОИ4	Организация производства	Л.АРадченко	Академия,2013

### Дополнительные источники (ДИ)

№п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ДИ1	Справочник технолога		Академия,2012
ДИ2	Журнал Питание и обществр		
ДИ3			
ДИ...			

### Интернет-ресурсы (И-Р)

ИР1      [www|gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)

## Содержание учебной практики и профилю специальности

№	Индекс модуля или индекс МДК	Виды работ. Темы занятий	Кол-во часов	Коды формируемых компетенций		Материальное информационное обеспечение	и Формы и методы	Ф.И.О. руководителя практики
				ОК	ПК			
1	2	3	4	5	7		9	10
	ПМ03.01	Приготовление блюд		1-10	3.1-323.3 3.4			ЗайцеваЛ.А.
1.		Изотварной и прип.рыбы	12	1-10	3.4	ОИ1 ОИ2 ОИ3	фотоотчетна эл.почту	
2.		Из жареной рыбы	12	1-10	3.4	ОИ1 ОИ2 ОИ3	фотоотчетна эл.почту	
3.		Из тушеной и запеченой	12		3.4	ОИ1 ОИ2 ОИ3	фотоотчетна эл.почту	
4.		Из рубленой рыбы	12		3.4	ОИ1 ОИ2 ОИ3	фотоотчетна эл.почту	
5.		Из отварного мяса	12		3.4	ОИ1 ОИ2 ОИ3	фотоотчетна эл.почту	
6		Тушены и и запе из мяс	18		3.4	ОИ1 ОИ2 ОИ3	фотоотчетна эл.почту	
7		Рубленые из мяса	18		3.4	ОИ1 ОИ2 ОИ3	фотоотчетна эл.почту	
8		Заправочные супы	12		3.1	ОИ1 ОИ2 ОИ3	фотоотчетна эл.почту	
9		Супы-пюре,молочные	12		3.1	ОИ1 ОИ2 ОИ3	фотоотчетна эл.почту	
10		Соусы	12		3.2	ОИ1 ОИ2 ОИ3	фотоотчетна эл.почту	
11		Блюда из круп	12		3.3	ОИ1 ОИ2 ОИ3	фотоотчетна эл.почту	
12		Блюда из макаронных	12		3.3	ОИ1 ОИ2 ОИ3	фотоотчетна эл.почту	
13		Блюда из яиц и творога	12		3.3	ОИ1 ОИ2 ОИ3	фотоотчетна эл.почту	
14		Из овощей,грибов	12		3.3	ОИ1 ОИ2 ОИ3	фотоотчетна эл.почту	
			180					