

## **Календарный учебный график на 2018-2019 учебный год**

### **Образовательная программа 16675 «Повар» реализуется:**

- первый год обучения – с 4 сентября 2018 г. по 22 мая 2019 г.;
- второй год обучения – с 6 сентября 2018 г. по 16 мая 2019 г.

В течение 34 учебных недель.

**Периоды и продолжительность каникул для первого и второго года обучения предусмотрены следующие:**

осенние – 29 октября – 05 ноября (10 дней);

зимние – 31 декабря – 10 января (10 дней);

весенние – 25 марта – 31 марта (9 дней).

Итого – 29 дней.

### **Количество учебных недель:**

10 класс– 34 недели;

11 класс– 34 недели.

### **Режим занятий:**

первый год обучения – 1 раз в неделю по вторникам в количестве 3 академических часов;

второй год обучения – 1 раз в неделю по четвергам в количестве 2 академических часов.

Сроки проведения промежуточной аттестации даны в приложении.

Сроки проведения итоговой аттестации 16.05.2019.

**Учебно-календарное планирование  
первого года обучения (10 класс)**

**1 полугодие 2018-2019 учебного года**

<b>№ занятия</b>	<b>Тема</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Дата</b>
1.	Введение Задачи предмета «Кулинарии»	1	04.09.2018
	Введение Ознакомление с квалифицированной характеристикой и программа обучения по профессии повар	1	
	Основы физиологии питания. Пищевые вещества и их значение	1	
2.	Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов	1	11.09.2018
	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях ОП.	1	
	Пищевые вещества и их значение	1	
3.	Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов	1	18.09.2018
	Ознакомление с предприятием (кухней по приготовлению пищи)	1	
	Питание различных групп взрослого населения	1	
4.	Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов	1	25.09.2018
	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов	1	
	Питание различных групп взрослого населения	1	
5.	Механическая и кулинарная обработки рыбы	1	02.10.2018
	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов	1	
	Пищевые инфекции	1	
6.	Механическая и кулинарная обработки рыбы	1	09.10.2018
	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов	1	
	Пищевые инфекции	1	
7.	Механическая и кулинарная обработки рыбы	1	16.10.2018
	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов	1	
	Пищевые отравления, глистные заболевания	1	
8.	Механическая и кулинарная обработка мяса, мясопродуктов.	1	23.10.2018
	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	1	
	Пищевые отравления, глистные заболевания	1	
9.	Механическая и кулинарная обработка мяса, мясопродуктов	1	06.11.2018.
	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	1	
	Основные сведения о гигиене и санитарии труда	1	
10.	Механическая и кулинарная обработка мяса, мясопродуктов.	1	13.11.2018

№ занятия	Тема	Кол-во часов	Дата
	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	1	
	Основные сведения о гигиене и санитарии труда	1	
11.	Механическая и кулинарная обработка мяса, мясопродуктов.	1	20.11.2018
	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	1	
	Личная гигиена работников предприятий питания	1	
12.	Механическая и кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и с/ой птицы	1	27.11.2018
	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	1	
	<b>Зачет по дисциплине</b>	1	
13.	Тепловая и кулинарная обработка овощей	1	04.12.2018
	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса	1	
	Введение товароведение	1	
14.	Тепловая и кулинарная обработка овощей	1	11.12.2018
	Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса	1	
	Свежие овощи и продукты их переработки	1	
15.	Супы. Значение первых блюд в питании, их приготовление (бульоны)	1	18.12.2018
	Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса	1	
	Рыба и рыбные продукты	1	
16.	Супы. Пассирование овощей.	1	25.12.2018
	Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса	1	
	Мясо и мясные продукты.	1	

**Учебно-календарное планирование  
первого года обучения (10 класс)**

**2 полугодие 2018-2019 учебного года**

<b>№ занятия</b>	<b>Тема</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Дата</b>
1.	Супы. Заправочные супы	1	15.01.2019
	Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса	1	
	Молоко и молочные продукты	1	
2.	Супы, Прозрачные супы и их разновидность	1	22.01.2019
	Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса	1	
	Яйца и яйцепродукты	1	
3.	Суп .Требование к качеству приготовления супов и их оформление	1	29.01.2019
	Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса	1	
	Пищевые жиры	1	
4.	<b>. Зачет по дисциплине</b>	1	05.02.2019
	Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса	1	
	Зерно и продукты его переработки	1	
5.	Менеджмент в деятельности предпринимательства	1	12.02.2019
	Тепловая кулинарная обработка	1	
	Крахмал, сахар кондитерские изделия Вкусовые продукты	1	
6.	Менеджмент в деятельности предпринимательства	1	19.02.2019
	Тепловая кулинарная обработка	1	
	<b>Зачет по дисциплине</b>	1	
7.	Трудовой коллектив	1	26.02.2019
	Приготовление бульонов и супов	1	
	Введение. Общие сведения о машинах	1	
8.	Трудовой коллектив	1	05.03.2019
	Приготовление бульонов и супов	1	
	Универсальные приводы	1	
9.	Производительность и оплата труда	1	12.03.2019
	Приготовление бульонов и супов	1	
	Машины для обработки овощей и картофеля	1	
10.	Производительность и оплата труда	1	19.03.2019
	Приготовление бульонов и супов	1	
	Машины для обработки мяса и рыбы	1	
11.	Маркетинг в деятельности предпринимателя	1	26.03.2019
	Приготовление бульонов и супов	1	

№ занятия	Тема	Кол-во часов	Дата
	Машины для приготовления и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов	1	
12.	Маркетинг в деятельности предпринимателя	1	02.04.2019
	Приготовление бульонов и супов	1	
	Общие сведения о тепловом оборудовании	1	
13.	Себестоимость производства товаров и услуг	1	09.04.2019
	Приготовление бульонов и супов	1	
	Аппараты для жарки и выпечки: сковороды, фритюрницы	1	
14.	Себестоимость производства товаров и услуг	1	16.04.2019
	Приготовление бульонов и супов	1	
	Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи	1	
15.	Цена товаров и услуг	1	23.04.2019
	Приготовление бульонов и супов	1	
	Общие сведения о холодильном оборудовании. Охрана труда и техники безопасности	1	
16.	Цена товаров и услуг	1	30.04.2019
	Приготовление бульонов и супов	1	
	<b>Зачет по дисциплине</b>	<b>1</b>	
17.	Финансовая деятельность предпринимателя	1	07.05.2019
	Финансовая деятельность предпринимателя	1	
	<b>Зачет по дисциплине</b>	<b>1</b>	
18.	Прибыль и налоговая служба.	1	14.05.2019
	Бухгалтерский учет в деятельности предпринимателя	1	
	<b>Зачет по дисциплине</b>	<b>1</b>	

**Учебно-календарное планирование  
второго года обучения (11 класс)**

**1 полугодие 2018-2019 учебного года**

<b>№ занятия</b>	<b>Тема</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Дата</b>
1.	Соусы. Значение соусов в питании, их классификация	1	06.09.2018
	Характеристика предприятий питания	1	
2.	Технология приготовления соусов основных и произвольных	1	13.09.2018
	Организация снабжения	1	
3.	Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения	1	20.09.2018
	Организация производственных цехов	1	
4.	Значение блюд и гарниров из круп, макаронных изделий в питании	1	27.09.2018
	Организация производственных цехов	1	
5.	Технология и способы приготовления каш, макаронных изделий. Требования к качеству	1	04.10.2018
	Организация производственных цехов	1	
6.	Значение овощных блюд в питании. Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки	1	11.10.2018
	Организация производственных цехов	1	
7.	Блюда и гарниры из варенных, жареных, тушеных овощей. Технология приготовления	1	18.10.2018
	Организация обслуживания посетителей	1	
8.	Требования к качеству блюд и гарниров из овощей	1	25.10.2018
	Организация обслуживания посетителей	1	
9.	Значение рыбных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки	1	08.11.2018
	Организация обслуживания посетителей	1	
10.	Технологический процесс приготовления жареной, припущенной и вареной рыбы	1	15.11.2018
	<b>Зачет по дисциплине</b>	1	
11.	Требования к качеству рыбных блюд	1	22.11.2018
	Приготовление соусов	1	
12.	Значение мясных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Блюда из с/х птицы	1	29.11.2018
	Приготовление соусов	1	
13.	Блюда из рубленной и котлетной массы	1	06.12.2018
	Приготовление соусов	1	
14.	Жаренные и запеченные, тушеные мясные блюда	1	13.12.2018
	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий	1	
15.	Блюда из субпродуктов. Требования к качеству блюд из мяса	1	20.12.2018
	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий	1	
16.	Значение блюд из яиц. Классификация по способу их обработки и технология приготовления блюд из яиц	1	27.12.2018
	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий	1	

**Учебно-календарное планирование  
второго года обучения (11 класс)  
2 полугодие 2018-2019 учебного года**

№ занятия	Тема	Кол-во часов	Дата
1.	Классификация по способу приготовления блюд из творога	1	17.01.2019
	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий	1	
2.	Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация по основным продуктам и кулинарной обработки	1	24.01.2019
	Приготовление блюд и гарниров из овощей	1	
3.	Бутерброды их разновидность, их приготовления, оформления	1	31.01.2019
	Приготовление блюд и гарниров из овощей	1	
4.	Салаты и закуски, технология приготовления	1	07.02.2019
	Приготовления рыбных горячих блюд	1	
5.	Значение блюд и напитков в питании и их классификация	1	14.02.2019
	Приготовления рыбных горячих блюд	1	
6.	Холодные блюда и горячие напитки	1	21.02.2019
	Приготовления рыбных горячих блюд	1	
7.	Значение и классификация изделий из теста	1	28.02.2019
	Приготовления рыбных горячих блюд	1	
8.	Виды теста. Способы разрыхления теста	1	07.03.2019
	Приготовления мясных горячих блюд	1	
9. -	<b>Зачет по дисциплине</b>	<b>1</b>	<b>14.03.2019</b>
	Приготовления мясных горячих блюд	1	
10.	Приготовления мясных горячих блюд	1	21.03.2019
	Приготовления мясных горячих блюд	1	
11.	Приготовления мясных горячих блюд	1	04.04.2019
	Приготовления блюд из яиц и творога	1	
12.	Приготовления блюд из яиц и творога	1	11.04.2019
	Приготовления блюд из яиц и творога	1	
13	Приготовление холодных блюд и закусок	1	18.04.2019
	Приготовление холодных блюд и закусок	1	
14.	Приготовление холодных блюд и закусок	1	25.04.2019
	Приготовление холодных блюд и закусок	1	

15.	Приготовление сладких блюд и горячих напитков	1	19.04.2019
	Приготовление сладких блюд и горячих напитков	1	
16.	<b>Зачет по дисциплине</b>	1	26.04.2019
17.	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>	<b>16.05.2019</b>
18	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>	<b>16.05.2019</b>



**График промежуточной аттестации  
первого и второго года обучения**

**2018-2019 учебный год**

<b>№</b>	<b>Название программы</b>	<b>№ группы</b>	<b>Педагог</b>	<b>Название дисциплины</b>	<b>Даты промежуточной аттестации</b>	<b>Дата итоговой аттестации</b>
<b>Первый год обучения</b>						
1	Повар	1	Среднякова Е.И.	Кулинария	05.02.2019	
				Производственное обучение	07.05.2019	
				Основы физиологии питания, гигиены	27.11.2018	
				Товароведения	19.02.2019	
				Оборудование	30.04.2019	
				Основы предпринимательства	14.05.2019	
<b>Второй год обучения</b>						
2	Повар	1	Среднякова Е.И.	Кулинария	14.03.2019	
				Производственное обучение	26.04.2019	
				Организация производства предприятий общественного питания	15.11.2018	