

РАСПИСАНИЕ
учебных занятий
Профессия 16675 ПОВАР

<i>Дата занятия</i>	<i>Время занятия</i>	<i>Тема занятия</i>	<i>Учебный корпус и кабинет</i>
ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.			
МДК. 01.01 Организация приготовления кулинарных полуфабрикатов.			
15.09.2018 (1,2 группы) 15.09.2018 (3 группа)	4 ч	Введение в профессию. Организация и технологическое оснащение процесса приготовления полуфабрикатов. Подготовка к работе оборудования, своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы.	Корпус №5 каб.27,32
22.09.2018 (1,2 группы) 29.09.2018 (3 группа)	4 ч	Механическая кулинарная обработка овощей, грибов, зелени. Простая и сложная нарезка. Определение органолептическим способом поступившее сырье на производство: овощей, грибов, зелени, специй. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	Корпус №5 каб.27, 32
29.09.2018 (1 группа) 13.10.2018 (2 группа) 22.09.2018 (3 группа)	6 ч	Инструктаж по технике безопасности и правилам организации рабочего места, эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов. Механическая кулинарная обработка овощей, грибов, зелени. Простая и сложная нарезка.	Корпус №5 каб.12, 32
06.10.2018 (1,2 группы) 13.10.2018 (3 группа)	4 ч	Классификация, ассортимент и кулинарное назначение блюд из рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород. Определение органолептическим способом поступившее сырье на производство: рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород.	Корпус №5 каб.27, 32
20.10.2018 (1 группа) 27.10.2018 (2 группа)	6 ч	Инструктаж по технике безопасности и правилам организации рабочего места, эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов. Механическая кулинарная обработка рыбы (свежей, соленой сельди)	Корпус №5 каб.12, 32

06.10.2018 (3 группа)			
03.11.2018 (1,2 группы) 20.10.2018 (3 группа)	4 ч	Классификация, ассортимент и кулинарное назначение блюд из мяса, птицы. Механическая кулинарная обработка мяса, домашней птицы. Определение органолептическим способом поступившее сырье на производство.	Корпус №5 каб.27, 32
10.11.2018 (1 группа) 17.11.2018 (2 группа) 03.11.2018 (3 группа)	6 ч	Инструктаж по технике безопасности и правилам организации рабочего места, эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов. Механическая кулинарная обработка мяса, домашней птицы.	
МДК 01.02 Приготовление и подготовка к хранению и реализации кулинарных полуфабрикатов.			
24.11.18 (1,2 группа) 17.11.18 (3 группа)	4 ч	Технология приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, овощей фаршированных. Определение массы отходов сырья при холодной обработки. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	Корпус №5 каб.27,32
01.12.18 (1 группа) 08.12.18 (2 группа) 24.11.18 (3 группа)	6 ч	Инструктаж по технике безопасности и правилам организации рабочего места, эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов. Приготовление п/ф из овощей, грибов, овощей фаршированных.	Корпус №5 каб.12
15.12.18 (1,2 группа) 08.12.18 (3 группа)	4 ч	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом, осетровых пород, морепродуктов. Подготовка и сроки хранения п/ф.. Определение массы отходов сырья при холодной обработки. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	Корпус №5 каб.27,32
22.12.18 (1 группа)	6 ч	Инструктаж по технике безопасности и правилам организации рабочего места, эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных	Корпус №5 каб.12

19.01.19 (2 группа) 15.12.18 (3 группа)		приборов. Приготовление п/ф из рыбы, морепродуктов.	
26.01.19 (1, 2 группа) 19.01.19 (3 группа)	4 ч	Технология приготовления полуфабрикатов из мяса крупным куском, порционными и мелкими кусками. Подготовка и сроки хранения п/ф. Определение массы отходов сырья при холодной обработки. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	Корпус№5 каб.27,32
02.02.19 (1, 2 группа) 26.01.19 (3 группа)	4 ч	Технология приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы. Подготовка и сроки хранения п/ф. Определение массы отходов сырья при холодной обработки. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	Корпус№5 каб.27,32
09.02.19 (1 группа) 16.02.19 (2 группа) 02.02.19 (3 группа)	6 ч	Инструктаж по технике безопасности и правилам организации рабочего места, эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов. Приготовление п/ф из мяса, мяса домашней птицы.	Корпус№5 каб.12
16.03.19 (1 группа) 23.03.19 (2 группа) 30.03.19 (3 группа)	4 ч	Дифференцированный зачет	Корпус№5 каб.12