Календарный учебный график

кулинарной студии «Соус» на 2019-2020 гг (стартовый уровень)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | месяц | дата | Время проведения занятия | Форма занятия | Кол-во часов | Тема занятия | Местозанятия | Форма контроля |
| 1 | Сентябрь2019 | 06 | 14-30 – 15.3016.00 – 17.00 | Теория Теория | 11 | Введение, Правила безопасности и гигиены. Личная гигиена Ознакомление с оборудованием и инвентарем. Правила пользования и санитарная обработкаПродукты питания, Ассортимент, основы хранения | Кул. студия «Соус» | собеседование |
| 2 |  | 12 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | экскурсия | 2 | Изучение ассортимента продуктов для приготовления блюд | Кул. студия «Соус» |
| 3 |  | 21 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | Теория | 2 | Консервирование продуктов. Компот из яблок. | Кул. студия «Соус» | Выставка продукции |
| 4 |  | 27 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | практика | 2 | Компот из яблок и черноплодной рябины | Кул. студия «Соус» |
| 5 | Октябрь | 03 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | практика | 2 | Маринованные и соленые овощи | Кул. студия «Соус» |
| 6 |  | 17 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | практика | 2 | Ассорти овощное консервированное | Кул. студия «Соус» |
| 7 |  | 23 | 14-30 – 15.3016. 00 - 17.00 | Теория | 2 | Столовая посуда, приборы, столовое белье. Виды, назначение. Простые формы складывания салфеток | Кул. студия «Соус» | Выполнение практическойработы |
| 8 | Ноябрь  | 3002 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | Практикапрактика | 11 | Простая сервировка столаПростая сервировка стола | Кул. студия «Соус» |
| 9 |  | 07 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | практика | 2 | Простая сервировка стола | Кул. студия «Соус» |
| 10 |  | 14 | 14-30 – 15.3016. 00 - 17.00 | Теория, практика | 11 | Холодные закуски. Бутерброды. Ассортимент, приготовление, украшение.Бутерброды открытые | Кул. студия «Соус» | Защита реферата |
| 11 |  | 22 | 14-30 – 15.3014.30 -15.30 | Практика Практика  | 11 | Приготовление бутербродовПриготовление бутербродов | Кул. студия «Соус» |
| 12 | Декабрь  | 04 | 14-30 – 15.3016. 00 - 17.00 | Теория практика | 11 | Обработка овощей для салатов. Простые формы нарезкиСалат из свежей капусты | Кул. студия «Соус» |
| 13 |  | 14 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | практика | 2 | Винегрет овощной  | Кул. студия «Соус» |
| 14 |  | 17 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | практика | 2 | Салат картофельный | Кул. студия «Соус» |
| 15 |  | 19 | 14-30 – 15.3016. 00 - 17.00 | Теория, практика | 11 | Супы, виды, нарезка овощей, варка грибного отвара, оформление и подача суповСуп картофельный | Кул. студия «Соус» | Выполнение практическойработы |
| 16 | Январь  | 09 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | практика | 2 | Щи из свежей капусты с картофелем | Кул. студия «Соус» |
| 17 |  | 13 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | практика | 2 | Лапша на грибном отваре | Кул. студия «Соус» |
| 18 |  | 16 | 14-30 – 15.3016. 00 - 17.00 | Теория, практика | 11 | Обработка и нарезка овощей, грибовВарка овощей**.** | Кул. студия «Соус» | Выполнение практической работы |
| 19 |  | 19 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | Практика  | 2 | Варка моркови, свеклы, грибов | Кул. студия «Соус» |
| 20 | Февраль | 2802 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | Практика  | 2 | Приготовление картофельного пюре | Кул. студия «Соус» |
| 21 |  | 05 | 14-30 – 15.3016. 00 - 17.00 | Теория, практика | 11 | Жарка картофеля | Кул. студия «Соус» |
| 22 |  | 11 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | Практика  | 2 | Кабачки жареные | Кул. студия «Соус» |
| 23 |  | 17 | 14-30 – 15.3016. 00 - 17.00 | Теория, практика | 11 | Блюда из круп, макаронных изделий. Виды каш, особенности варки, подачаМакароны отварные с овощами и томатом | Кул. студия «Соус» |
| 24 |  | 27 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | практика | 2 | Каша рисовая молочная, приготовление, подача | Кул. студия «Соус» |
| 25 | Март | 01 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | практика | 2 | Каша гречневая рассыпчатая, приготовление, подача | Кул. студия «Соус» |
| 26 |  | 07 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | практика | 2 | Каша манная молочная, приготовление, подача | Кул. студия «Соус» |
| 27 |  | 15 | 14-30 – 15.3016. 00 - 17.00 | Теория | 1 | Обработка рыбы. Правила оформления и подачи блюд из отварной рыбы  | Кул. студия «Соус» |
| 28 |  | 21 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | практика | 2 | Рыба отварная | Кул. Студии «Соус» |
| 29 |  | 28 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | практика | 2 | Подготовка рыбной котлетной массы  | Кул. Студия«Соус» |
| 30 | Апрель | 02 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | практика  | 2 | Котлеты из рыбы | Кул. студия «Соус» |
| 31 |  | 09 | 14-30 – 15.3016. 00 - 17.00 | Теория  | 1 | Варка мяса и птицы, определение готовности, нарезка мяса, птицы. Котлетная массы из мяса | Кул. студия «Соус» |
| 32 |  | 15 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | Практика  | 2 | Варка мяса | Кул. студия «Соус» |
| 33 |  | 18 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | Практика  | 2 | Варка птицы | Кул. студия «Соус» |
| 34 |  | 25 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | Практика  | 2 | Котлеты из мяса | Кул. студия «Соус» |
| 35 | Май | 06 | 14-30 – 15.3016. 00 - 17.00 | Теория,практика | 11 | Подготовка яиц и творога, правила варкиВарка яиц | Кул. студия «Соус» |
| 36 |  | 09 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | Практика  | 2 | Блюда из яиц, творог протертый | Кул. студия «Соус» |
| 37 |  | 17 | 14-30 – 15.3016. 00 - 17.00 | Теория,практика | 11 | Подготовка фруктов и ягод для приготовления.Подача блюд из фруктов, чай | Кул. студия «Соус» |
| 38 |  | 23 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | практика  | 2 | Подготовка и варка грибов | Кул. студия «Соус» |
| 39 | Июнь | 3007 | 14-30 – 15.3016. 00 - 17.00 | Теория,практика | 11 | Приготовление теста для блинов, оладий, блинчиковБлинчики со сметаной | Кул. студия «Соус» | Выполнение практической работы |
| 40 |  | 11 | 14.30 – 15.3014. 30 – 15.30 | Практика Практика  | 11 | Блины, с масломОладьи с повидлом | Кул. студия «Соус» |
| 41 |  | 14 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | Практика  | 2 | Кулич пасхальный, творожная пасха | Кул. студия «Соус» |
| 42 |  | 26 | 14.30 – 15.3016. 00 - 17.00 | Практика  | 2 | Пирожки , печенье | Кул. студия «Соус» |
| 43 |  | 29 | 14-30 – 15.30 | Теория, практика | 0,51,5 | Итоговое занятие.Приготовление основных простых отварных и жареных блюд.  | Кул. студия «Соус» | Зачет  |

Календарный учебный график

кулинарной студии «Соус» на 2019-2020 гг ( базовый уровень)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | месяц | дата | Время проведения занятия | Форма занятия | Кол-во часов | Тема занятия | Местозанятия | Форма контроля |
| 1 | Сентябрь2019г | 08 | 14.30-16.0016.30-17.30 | Теория | 2,5 | Введение. Правила безопасности и гигиены. Первая помощь при травмах. Личная гигиенаОзнакомление с оборудованием и инвентарем. Правила пользования и техника безопасностиПонятие здорового питания. Продукты питания: ассортимент, основы хранения | Кул. студия «Соус» | собеседование |
| 2 |  | 14 | 14.30-16.0016.30-17.30 | Экскурсия  | 2,5 | Выбор продуктов для приготовления. Расчет стоимости блюда | Кул. студия «Соус» |
| 3 |  | 15 | 14.30-16.0016.30-17.30 | теория | 2,5 | Консервирование продуктов. Компоты. соленые и маринованные овощи | Кул. студия «Соус» | Выставка продукции |
| 4 |  | 29 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Компот из яблок. | Кул. студия «Соус» |
| 5 |  | 30 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Компот из яблок и черноплодной рябины | Кул. студия «Соус» |
| 6 | Октябрь | 05 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Соленые и маринованные овощи. Огурцы, томаты маринованные | Кул. студия «Соус» |
| 7 |  | 06 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Ассорти овощное консервированное | Кул. студия «Соус» |
| 8 |  | 12 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Выставка консервированной продукции | Кул. студия «Соус» |
| 9 |  | 26 | 14.30-16.0016.30-17.30 | ТеорияТеория  | 2,5 | Сервировка стола. Столовая посуда. Виды, назначение.Столовые приборы. Виды, назначение. Столовое белье. | Кул. студия «Соус» | Выполнение практической работы |
| 10 |  | 27 | 14.30-16.0016.30-17.30 | Практика  | 2,5 | Формы складывания салфеток | Кул. студия «Соус» |
| 11 | ноябрь | 01 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину | Кул. студия «Соус» |
| 12 |  | 10 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Выполнение практической работы «Сервировка пасхального стола» | Кул. студия «Соус» |
| 13 |  | 16 | 14.30-16.0016.30-17.30 | Теория | 2,5 | Холодные закуски. Ассортимент, приготовление, украшение. | Кул. студия «Соус» |  Конкурс  |
| 14 |  | 17 | 14.30-16.0016.30-17.30 | Практика | 2,5 | Приготовление бутербродовСалаты из свежих овощей | Кул. студия «Соус» |
| 15 |  | 29 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Салаты картофельные | Кул. студия «Соус» |
| 16 | Декабрь  | 01 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Обработка рыбы для хол.закусокПростые закуски из мяса и рыбы | Кул. студия «Соус» |
| 17 |  | 07 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Конкурс на лучшую холодную закуску | Кул. студия «Соус» |
| 18 |  | 08 | 14.30-16.0016.30-17.30 | Теория | 2,5 | Супы, виды, нарезка овощей, приготовление, оформление. | Кул. студия «Соус» | Защита реферата |
| 19 |  | 22 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Суп картофельный с фрикадельками | Кул. студия «Соус» |
| 20 |  | 28 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Приготовление супов на бульоне, грибном отваре | Кул. студия «Соус» |
| 21 | Январь  | 12 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Защита реферата «Приготовление первых блюд» | Кул. студия «Соус» |
| 22 |  | 18 | 14.30-16.0016.30-17.30 | Теория | 2,5 | Блюда из овощей, грибов. Обработка и нарезка овощей и грибов. Варка овощей**,** грибов | Кул. студия «Соус» | Выполнение практической работы |
| 23 |  | 25 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Приготовление картофельного пюреЖарка картофеля, пассерование овощей для супа | Кул. студия «Соус» |
| 24 |  | 27 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Тушение овощей. Морковь тушеная с черносливом | Кул. студия «Соус» |
| 25 | Февраль | 3008 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Приготовление грибов отварных и жареных | Кул. студия «Соус» |
| 26 |  | 09 | 14.30-16.0016.30-17.30 | Теория | 2,5 | Блюда из круп, макаронных изделий, рыбы и мяса, яиц и творога. Сладкие блюда и напитки Приготовление и подача. Оформление блюд. | Кул. студия «Соус» |
| 27 |  | 15 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Каша манная молочная Макароны отварные с овощами и томатом | Кул. Студия «Соус» |
| 28 |  | 21 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Каша рисовая молочная, приготовление, подача | Кул. Студия «Соус» |
| 29 |  | 29 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Каша гречневая рассыпчатая, приготовление, подача | Кул. Студия «Соус» |
| 30 | Март | 10 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Приготовление рыбы отварной и жареной | Кул. студия «Соус» |
| 31 |  | 13 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Приготовление котлетной массы из рыбы.Котлеты из рыбы | Кул. студия «Соус» |
| 32 |  | 19 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Птица отварная с гарниром | Кул. студия «Соус» |
| 33 |  | 22 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Котлеты жареные из мяса с гарниром | Кул. студия «Соус» |
| 34 |  | 30 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Варка и жарка яиц. Сырники из творогаСладкие блюда и напитки | Кул. студия «Соус» |
| 35 | Апрель | 05 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Практическая работа «Приготовление вторых блюд» | Кул. студия «Соус» |
| 36 |  | 11 | 14.30-16.0016.30-17.30 | Теория  | 2,5 | Технология приготовления разных видов теста и изделий из них | Кул. студия «Соус» | Выполнение практической работы |
| 37 |  | 12 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Лапша домашняя Блинчики, блины, оладьи | Кул. студия «Соус» |
| 38 |  | 26 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | ПирожкиПеченье | Кул. студия «Соус» |
| 39 |  | 30 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Практическая работа «Куличи пасхальные» | Кул. студия «Соус» |
| 40 | Май | 08 | 14.30-16.0016.30-17.30 | Теория, практика | 2,5 | Итоговое занятие Приготовление основных простых отварных и жареных блюд.  | Кул. студия «Соус» | Зачет |

Календарный учебный график

кулинарной студии «Соус» на 2019-2020 гг ( продвинутый уровень)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | месяц | дата | Время проведения занятия | Форма занятия | Кол-во часов | Тема занятия | Местозанятия | Форма контроля |
| 1 | Сентябрь2019г | 08 | 14.30-16.0016.30-17.30 | Теория | 2,5 | Введение. Правила безопасности и гигиены. Первая помощь при травмах. Личная гигиенаОзнакомление с оборудованием и инвентарем. Правила пользования и техника безопасностиПонятие здорового питания. Продукты питания: ассортимент, основы хранения | Кул. студия «Соус» | собеседование |
| 2 |  | 14 | 14.30-16.0016.30-17.30 | Экскурсия  | 2,5 | Выбор продуктов для приготовления. Расчет стоимости блюда | Кул. студия «Соус» |
| 3 |  | 15 | 14.30-16.0016.30-17.30 | теория | 2,5 | Консервирование продуктов. Компоты. соленые и маринованные овощи. Украшение консервов | Кул. студия «Соус» | Выставка продукции |
| 4 |  | 29 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Компот из яблок. | Кул. студия «Соус» |
| 5 |  | 30 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Компот из яблок и черноплодной рябины | Кул. студия «Соус» |
| 6 | Октябрь | 05 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Соленые и маринованные овощи. Огурцы, томаты маринованные | Кул. студия «Соус» |
| 7 |  | 06 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Ассорти овощное консервированное | Кул. студия «Соус» |
| 8 |  | 12 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Выставка консервированной продукции | Кул. студия «Соус» |
| 9 |  | 26 | 14.30-16.0016.30-17.30 | ТеорияТеория  | 2,5 | Составление меню. Сервировка стола. Столовая посуда. Виды, назначение.Столовые приборы. Виды, назначение. Столовое белье. | Кул. студия «Соус» | Выполнение практической работы |
| 10 |  | 27 | 14.30-16.0016.30-17.30 | Практика  | 2,5 | Формы складывания салфеток | Кул. студия «Соус» |
| 11 | ноябрь | 01 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину | Кул. студия «Соус» |
| 12 |  | 10 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Практическая работа «Сервировка праздничного стола» | Кул. студия «Соус» |
| 13 |  | 16 | 14.30-16.0016.30-17.30 | Теория | 2,5 | Холодные закуски. Ассортимент, приготовление, украшение. | Кул. студия «Соус» |  Конкурс  |
| 14 |  | 17 | 14.30-16.0016.30-17.30 | Практика | 2,5 | Приготовление бутербродовСалаты из свежих овощей | Кул. студия «Соус» |
| 15 |  | 29 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Салаты из вареных овощей | Кул. студия «Соус» |
| 16 | Декабрь  | 01 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Обработка рыбы для хол.закусокХолодные закуски из мяса и рыбы | Кул. студия «Соус» |
| 17 |  | 07 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Конкурс на лучшую холодную закуску | Кул. студия «Соус» |
| 18 |  | 08 | 14.30-16.0016.30-17.30 | Теория | 2,5 | Супы, виды, нарезка овощей, приготовление, оформление. | Кул. студия «Соус» | Защита реферата |
| 19 |  | 22 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Приготовление супов | Кул. студия «Соус» |
| 20 |  | 28 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Приготовление супов на бульоне, грибном отваре | Кул. студия «Соус» |
| 21 | Январь  | 12 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Защита реферата «Приготовление первых блюд» | Кул. студия «Соус» |
| 22 |  | 18 | 14.30-16.0016.30-17.30 | Теория | 2,5 | Блюда из овощей, грибов. Обработка и нарезка овощей и грибов. Приготовление блюд из грибов | Кул. студия «Соус» | Выполнение практической работы |
| 23 |  | 25 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Жареные и отварные блюда из овощей и грибов | Кул. студия «Соус» |
| 24 |  | 27 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Тушеные блюда из овощей | Кул. студия «Соус» |
| 25 | Февраль | 3008 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Запеченные блюда из овощей и грибов | Кул. студия «Соус» |
| 26 |  | 09 | 14.30-16.0016.30-17.30 | Теория | 2,5 | Блюда из круп, макаронных изделий, рыбы и мяса, яиц и творога. Сладкие блюда и напитки Приготовление и подача. Оформление блюд. | Кул. студия «Соус» |
| 27 |  | 15 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Каша манная молочная Макароны отварные с овощами и томатом | Кул. Студия «Соус» |
| 28 |  | 21 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Каша рисовая молочная, приготовление, подача | Кул. Студия «Соус» |
| 29 |  | 29 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Каша гречневая рассыпчатая, приготовление, подача | Кул. Студия «Соус» |
| 30 | Март | 10 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Приготовление рыбы отварной и жареной | Кул. студия «Соус» |
| 31 |  | 13 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Приготовление блюд из котлетной рыбной массы | Кул. студия «Соус» |
| 32 |  | 19 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Отварные блюда из мяса и птицы | Кул. студия «Соус» |
| 33 |  | 22 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Блюда из мясной котлетной массы | Кул. студия «Соус» |
| 34 |  | 30 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Варка и жарка яиц. Блюда из творогаСладкие блюда и напитки | Кул. студия «Соус» |
| 35 | Апрель | 05 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Практическая работа «Приготовление вторых блюд» | Кул. студия «Соус» |
| 36 |  | 11 | 14.30-16.0016.30-17.30 | Теория  | 2,5 | Технология приготовления разных видов теста и изделий из них | Кул. студия «Соус» | Выполнение практической работы |
| 37 |  | 12 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Лапша домашняя Блинчики, блины, оладьи | Кул. студия «Соус» |
| 38 |  | 26 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | ПирожкиПеченье | Кул. студия «Соус» |
| 39 |  | 30 | 14.30-16.0016.30-17.30 | практика | 2,5 | Практическая работа «Приготовление изделий из теста» | Кул. студия «Соус» |
| 40 | Май | 08 | 14.30-16.0016.30-17.30 | Теория, практика | 2,5 | Итоговое занятие Приготовление блюд.  | Кул. студия «Соус» | Зачет |