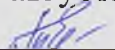
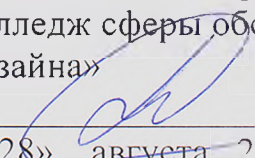


**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено
на заседании цикловой комиссии
по профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 1 от «28» августа 2017г.
Председатель ЦК  Е.Т. Танчинец

Согласовано
Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»
 А.А. Сиверс
«28» августа 2017 г.

Календарно-тематический план

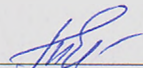
**на 2017/2018 уч. год
на 2018/2019 уч. год**

по междисциплинарному курсу МДК 02.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» составлен на основании рабочей программы междисциплинарного курса, утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Профессия 43.01.09 «Повар; кондитер»

Группа 711-721, 712-722

Курс	№ семестра	Максимальная учебная нагрузка в часах	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Кол-во контрольных работ	Форма контроля (за семестр)
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах		Самостоятельная работа обучающегося в часах		
			Всего, часов	в т.ч. практические и лабораторные занятия, часов			
1	1						
	2	90	75	32	15		Текущий контроль
2	3	75	63	26	12		Текущий контроль
	4	35	29	12	6		Комплексный экзамен
Всего		200	167	70	33		Комплексный экзамен

Преподаватель  Е.Т. Танчинец

Содержание календарно-тематического плана

№ п/п раздела	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), Междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Объем времени на освоение МДК			№ урока	Наименование темы урока (занятия)	Кол-во час. На урок/ занятие	Дата проведения урока		
		Обязательная аудиторная нагрузка		Сам. работа, час.				План	Факт	
		Всего часов	В т. ч. лабораторные работы, практические занятия							
2 семестр										
	ПМ. 02. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	200								
	ТЕМА № 1 Способы тепловой кулинарной обработки	8	4	1	1	Значение тепловой обработки Основные способы тепловой обработки продуктов	1			
					2	Дополнительные и комбинированные способы тепловой обработки	1			
						3	Вспомогательные способы тепловой обработки	1		
						4	Самостоятельная работа. Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки	1		
						5	Практическое занятие №1 Способы тепловой обработки	1		
						6	Практическое занятие №1 Способы тепловой обработки	1		
						7	Практическое занятие №2 Расчет потерь при тепловой обработке	1		
						8	Практическое занятие №2 Расчет потерь при тепловой обработке	1		

ТЕМА №2 Осуществлять приготовление непродолжительное хранение бульонов, отваров, разного ассортимента	8	4		9	Правила варки супов	1		
				10	Приготовление бульонов	1		
				11	Приготовление бульонов	1		
				12	Практическое занятие №3 Приготовление бульонов	1		
				13	Практическое занятие №3 Приготовление бульонов	1		
				14	Приготовление мучных и овощных пассировок	1		
				15	Практическое занятие №4 Составление алгоритма и схем приготовления супов	1		
				16	Практическое занятие №4 Составление алгоритма и схем приготовления супов	1		
ТЕМА № 3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разного ассортимента	25	4	8	17	Щи. Технология приготовления	1		
				18	Самостоятельная работа. Щи. Технология приготовления	1		
				19	Борщи. Технология приготовления	1		
				20	Борщи. Технология приготовления	1		
				21	Рассольники. Технология приготовления.	1		
				22	Рассольники. Технология приготовления	1		
				23	Солянки. Технология приготовления	1		

				24	Самостоятельная работа. Солянки. Технология приготовления	1		
				25	Супы овощные и картофельные. Технология приготовления	1		
				26	Самостоятельная работа. Супы овощные и картофельные. Технология приготовления	1		
				27	Супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Технология приготовления	1		
				28	Самостоятельная работа. Супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Технология приготовления	1		
				29	Супы молочные Технология приготовления.	1		
				30	Самостоятельная работа. Супы молочные Технология приготовления	1		
				31	Супы пюре. Технология приготовления	1		
				32	Самостоятельная работа. Супы пюре. Технология приготовления	1		
				33	Прозрачные супы. Технология приготовления	1		
				34	Самостоятельная работа. Прозрачные супы. Технология приготовления	1		

				50	Практическое занятие №7 Приготовление основных и производных соусов	1		
				51	Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси.	1		
				52	Самостоятельная работа. Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси	1		
				53	Холодные соусы и желе	1		
				54	Самостоятельная работа. Холодные соусы и желе	1		
				55	Самостоятельная работа. Соусы сладкие	1		
				56	Требования к качеству соусов и сроки их хранения	1		
				57	Требования к качеству соусов и сроки их хранения	1		
				58	Практическое занятие №8 Составление технологических карт на соусы	1		
				59	Практическое занятие №8 Составление технологических карт на соусы	1		
ТЕМА № 5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного	41	18	6	60	Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей	1		
				61	Самостоятельная работа. Блюда и гарниры из жареных овощей	1		
				62	Блюда и гарниры из тушеных овощей	1		

ассортимента				63	Блюда и гарниры из запеченных овощей.	1		
				64	Практическое занятие № 9 Приготовление блюд из овощей	1		
				65	Практическое занятие № 9 Приготовление блюд из овощей	1		
				66	Практическое занятие № 10 Способы оформления и подачи блюд из овощей	1		
				67	Практическое занятие № 10 Способы оформления и подачи блюд из овощей	1		
				68	Блюда из грибов	1		
				69	Национальные блюда из овощей и грибов	1		
				70	Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд	1		
				71	Самостоятельная работа. Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд	1		
				72	Практическое занятие № 11 Приготовление диетических блюд	1		
				73	Практическое занятие № 11 Приготовление диетических блюд	1		
				74	Практическое занятие № 12 «Расчет выхода и определение количества порций готовых блюд и гарниров»	1		

			75	Практическое занятие № 12 «Расчет выхода и определение количества порций готовых блюд и гарниров»	1		
			76	Практическое занятие № 13 «Составление технологических карт»	1		
			77	Практическое занятие № 13 «Составление технологических карт»	1		
			78	Блюда из полуфабрикатов	1		
			79	Самостоятельная работа. Блюда из полуфабрикатов	1		
			80	Блюда из экзотических овощей и фруктов	1		
			81	Практическое занятие №14 Приготовление сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	1		
			82	Практическое занятие №14 Приготовление сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	1		
			83	Требование к качеству, условия и сроки хранения	1		
			84	Изменения при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий	1		
			85	Каша. Виды каш.	1		
			86	Практическое занятие №15 Правила варки круп.	1		
			87	Практическое занятие №15 Правила варки круп	1		
			88	Практическое занятие № 16 Расчет нормы жидкости для каш различной консистенции	1		

				89	Практическое занятие № 16 Расчет нормы жидкости для каш различной консистенции	1		
				90	Блюда из каш.	1		
3 семестр								
				91	Блюда из каш.	1		
				92	Блюда из бобовых.	1		
				93	Самостоятельная работа. Блюда из бобовых.	1		
				94	Блюда из макаронных изделий.	1		
				95	Самостоятельная работа. Блюда из макаронных изделий.	1		
				96	Практическое занятие №17 Блюда из макаронных изделий	1		
				97	Практическое занятие №17 Блюда из макаронных изделий	1		
				98	Требование к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	1		
				99	Самостоятельная работа. Требование к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	1		
				100	Условия и сроки хранения блюд	1		
ТЕМА № 6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки	35	12	5	101	Яйца. Варка яиц	1		
				102	Жареные блюда из яиц.	1		
				103	Запеченные блюда из яиц	1		
				104	Требования к качеству блюд из яиц и сроки их хранения	1		

разнообразного ассортимента			105	Практическое занятие №18 Блюда из яиц	1		
			106	Практическое занятие №18 Блюда из яиц	1		
			107	Характеристика блюд из творога	1		
			108	Самостоятельная работа. Холодные блюда из творога	1		
			109	Горячие блюда из творога	1		
			110	Требования к качеству блюд из творога и сроки их хранения	1		
			111	Практическое занятие №19 Блюда из творога	1		
			112	Практическое занятие №19 Блюда из творога	1		
			113	Мучные блюда	1		
			114	Способы разрыхления теста	1		
			115	Дрожжевое тесто	1		
			116	Дрожжевое тесто	1		
		117	Разделка теста и процессы происходящие при выпечке	1			
		118	Изделия из теста	1			
		119	Самостоятельная работа. Изделия из теста	1			
		120	Тесто для блинов и оладий	1			
		121	Тесто для блинов и оладий	1			
		122	Практическое занятие №20 Приготовление изделий из дрожжевого теста	1			

			123	Практическое занятие №20 Приготовление изделий из дрожжевого теста	1		
			124	Практическое занятие №21 Заполнение бракеражной таблицы	1		
			125	Практическое занятие №21 Заполнение бракеражной таблицы	1		
			126	Бездрожжевое (пресное) тесто Приготовление теста для пельменей вареников и лапши.	1		
			127	Самостоятельная работа. Бездрожжевое (пресное) тесто Приготовление теста для пельменей вареников и лапши	1		
			128	Сдобное пресное тесто	1		
			129	Самостоятельная работа. Сдобное пресное тесто	1		
			130	Практическое занятие №22 Изделия из пресного теста	1		
			131	Практическое занятие №22 Изделия из пресного теста	1		
			132	Приготовление фаршей	1		
			133	Самостоятельная работа. Приготовление фаршей	1		
			134	Практическое занятие №23 Составление технологических карт на мучные изделия	1		
			135	Практическое занятие №23 Составление технологических карт на мучные изделия	1		

ТЕМА №7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	25	10	4	136	Изменения происходящие при тепловой обработке рыбы	1		
				137	Рыба отварная. Технология приготовления.	1		
				138	Рыба припущенная. Технология приготовления	1		
				139	Рыба жареная. Технология приготовления	1		
				140	Самостоятельная работа. Рыба жареная. Технология приготовления	1		
				141	Рыба запеченная. Технология приготовления	1		
				142	Практическое занятие №24 Составление технологических карт на блюда из рыбы	1		
				143	Практическое занятие №24 Составление технологических карт на блюда из рыбы	1		
				144	Практическое занятие №25 Расчет сырьевого набора и приготовление блюд из рыбы.	1		
				145	Практическое занятие №25 Расчет сырьевого набора и приготовление блюд из рыбы	1		
				146	Блюда из рыбной котлетной массы. Технология приготовления	1		
				147	Самостоятельная работа. Блюда из рыбной котлетной массы. Технология приготовления	1		

			148	Блюда из кнельной массы. Рыба фаршированная. Технология приготовления	1		
			149	Самостоятельная работа. Блюда из кнельной массы. Рыба фаршированная. Технология приготовления	1		
			150	Блюда из морепродуктов. Технология приготовления	1		
			151	Блюда из нерыбных морепродуктов	1		
			152	Практическое занятие №26 Составление технологических карт на блюда из рыбных и не рыбных море продуктов.	1		
			153	Практическое занятие №26 Составление технологических карт на блюда из рыбных и не рыбных море продуктов.	1		
			154	Самостоятельная работа. Оформление и отпуск блюд из рыбы и морепродуктов	1		
			155	Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения.	1		
			156	Практическое занятие №27 Составление технологических карт на блюда из рыбы и морепродуктов.	1		
			157	Практическое занятие №27 Составление технологических карт на блюда из рыбы и морепродуктов.	1		

					158	Практическое занятие №28 Расчет потерь при тепловой обработке	1			
					159	Практическое занятие №28 Расчет потерь при тепловой обработке	1			
ТЕМА №8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	41	14	6		160	Изменения происходящие при тепловой обработке мясопродуктов	1			
					161	Отварные мясные блюда. Технология приготовления	1			
					162	Припущенные мясные блюда. Технология приготовления	1			
					163	Практическое занятие №29 Приготовление диетических блюд	1			
					164	Практическое занятие №29 Приготовление диетических блюд	1			
					165	Мясные блюда жареные крупным куском.	1			
	4 семестр									
						166	Мясные блюда жареные натуральным порционным куском.	1		
						167	Самостоятельная работа. Мясные блюда жареные натуральным порционным куском.	1		
						168	Мясные блюда жаренные панированным куском	1		

				169	Мясные блюда жареные мелким куском.	1		
				170	Самостоятельная работа. Мясные блюда жареные мелким куском.	1		
				171	Тушеные мясные блюда.	1		
				172	Тушеные мясные блюда.	1		
				173	Практическое занятие №30 Блюда из мяса	1		
				174	Практическое занятие №30 Блюда из мяса	1		
				175	Блюда из рубленого мяса. Технология приготовления	1		
				176	Блюда из котлетной массы. Технология приготовления	1		
				177	Практическое занятие №31 Блюда из рубленой и котлетной массы	1		
				178	Практическое занятие №31 Блюда из рубленой и котлетной массы	1		
				179	Блюда из субпродуктов. Технология приготовления	1		
				180	Самостоятельная работа. Блюда из субпродуктов. Технология приготовления	1		
				181	Практическое занятие №32 Блюда из субпродуктов	1		
				182	Практическое занятие №32 Блюда из субпродуктов	1		

			183	Блюда из мяса диких животных Технология приготовления.	1		
			184	Самостоятельная работа. Блюда из мяса диких животных Технология приготовления	1		
			185	Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения	1		
			186	Практическое занятие №33 Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения	1		
			187	Практическое занятие №33 Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения	1		
			188	Изменения происходящие при тепловой обработке птицы	1		
			189	Самостоятельная работа. Изменения происходящие при тепловой обработке птицы	1		
			190	Отварная и припущенная птица и дичь. Технология приготовления	1		
			191	Самостоятельная работа. Отварная и припущенная птица и дичь. Технология приготовления	1		
			192	Жареная птица и дичь. Технология приготовления	1		
			193	Тушеные блюда из птицы. Технология приготовления	1		

					194	Блюда из котлетной и рубленой массы. Технология приготовления	1		
					195	Практическое занятие №34 Блюда из птицы	1		
					196	Практическое занятие №34 Блюда из птицы	1		
					197	Требования к качеству блюд из птицы, дичи и сроки их хранения	1		
					198	Практическое занятие №35 Требования к качеству блюд из птицы, дичи, кролика и сроки их хранения	1		
					199	Практическое занятие №35 Требования к качеству блюд из птицы, дичи, кролика и сроки их хранения	1		
					200	Итоговый урок, повторение пройденного материала	1		
	Всего	167	70	33	200				