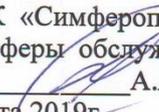


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено  
на заседании цикловой комиссии  
по профессии «Повар, кондитер»  
Протокол № 1 от «27» августа 2019г.  
Председатель ЦК  А.В. Буркова

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»  А.А. Сиверс  
«28» августа 2019г

**Календарно-тематический план  
на 2019/2020 учебный год**

по междисциплинарному курсу

**МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента** составлен на основании рабочей программы ПМ 02. **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

**Профессия:** 43.01.09 Повар, кондитер  
**Группа:** 12

Курс	№ Семестра	Объем образовательной программы	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины			Кол-во контрольных работ	Форма контроля за семестр
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах		Самостоятельная работа обучающегося, в часах		
			Теоретическое обучение, часов	практические занятия, часов			
1	1	17	7	8	2	Текущий контроль	
	2	15	7	8		Комплексный экзамен	
		32	14	16	2		

Преподаватель:  А.В. Буркова

### Календарно-тематический план

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем МДК	Объем времени на освоение МДК		№ зая тия	Наименование темы занятия	Кол-во часов на занятие	Дата проведения занятия	
		Обязательная аудиторная нагрузка					План	Факт.
		Всего Часов	В т.ч. практиче ские занятия, час					
<b>1 семестр</b>								
1	Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	4	-		1	1		
					2			
					3			
					4			
	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	4	8		5	1		
					6			

					ними. Весоизмерительное оборудование.			
				7	<b>Практическое занятие №1</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	1		
				8	<b>Практическое занятие №1</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	1		
				9	<b>Практическое занятие №1</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	1		
				10	<b>Практическое занятие № 2</b> Решение задач по подбору оборудования, посуды и инвентаря для приготовления бульонов и супов	1		
				11	<b>Практическое занятие № 2</b> Решение задач по подбору оборудования, посуды и инвентаря для приготовления бульонов и супов	1		
				12	<b>Практическое занятие № 2</b> Решение задач по подбору оборудования, посуды и инвентаря для приготовления бульонов и супов	1		
				13	<b>Практическое занятие № 3</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	1		
				14	<b>Практическое занятие № 3</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	1		

					15	Организация работы соусного отделения. Технологическое оснащение работ по приготовлению п/ф и горячих соусов	1		
2 семестр									
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	4	4			16	Организация работы и виды механического оборудования для приготовления горячих соусов	1		
					17	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.	1		
					18	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.	1		
					19	<b>Практическое занятие №4</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	1		
					20	<b>Практическое занятие №4</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	1		
					21	<b>Практическое занятие № 5</b> Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных соусов	1		
					22	<b>Практическое занятие № 5</b> Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных соусов	1		
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации	4	4			23	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном виде.	1		

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				24	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в жареном, тушеном, запеченном виде	1		
					25	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1		
					26	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	1		
					27	<b>Практическое занятие №6</b> Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок	1		
					28	<b>Практическое занятие № 6</b> Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок	1		
					29	<b>Практическое занятие № 7</b> Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1		
					30	<b>Практическое занятие № 7</b> Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1		
	<b>Всего</b>	<b>30</b>	<b>16</b>				<b>30</b>		

