
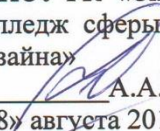


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

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
на 2020/2021 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: 711-721, 712-722, 714-724.

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	2	10	7	3		Текущий контроль	
2	3	10	3	5	2	Текущий контроль	
	4	12	4	6	2	Комплексный экзамен	
		32	14	14	4		

Преподаватель:  А.В. Буркова

Календарно-тематический план

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем МДК	Объем времени на освоение МДК		№ заня 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					
2 семестр								
1	Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	4	-	1	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	1		
				2	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки, новые виды тепловой обработки.	1		
				3	ХАССП и СанПиН. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1		
				4	Правила ведения расчётов с потребителем при отпуске готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1		
	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	19	12	5	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов	1		
				6	Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1		

					7	Весоизмерительное оборудование.	1		
					8	Практическое занятие №1 Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	1		
					9	Практическое занятие №1 Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	1		
					10	Практическое занятие №1 Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	1		

3 семестр

					11	Практическое занятие № 2 Решение задач по подбору оборудования, посуды и инвентаря для приготовления бульонов и супов	1		
					12	Практическое занятие № 2 Решение задач по подбору оборудования, посуды и инвентаря для приготовления бульонов и супов	1		
					13	Практическое занятие № 2 Решение задач по подбору оборудования, посуды и инвентаря для приготовления бульонов и супов	1		
					14	Практическое занятие № 3 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	1		
					15	Практическое занятие № 3 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	1		

					16	Организация работы соусного отделения. Технологическое оснащение работ по приготовлению п/ф и горячих соусов	1		
					17	Организация работы и виды механического оборудования для приготовления горячих соусов	1		
					18	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.	1		
4 семестр									
					19	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.	1		
					20	Практическое занятие №4 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	1		
					21	Практическое занятие №4 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	1		
					22	Практическое занятие № 5 Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных соусов	1		
					23	Практическое занятие № 5 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	5	2		24	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусочного отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного вида.	1		

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				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	Практическое занятие №6 Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок. Подбор производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	1		
					28	Практическое занятие № 6 Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок. Подбор производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	1		
	Всего	28	14				28		

