
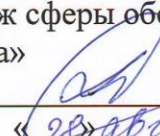


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

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» 2019 г.

**Календарно-тематический план  
на 2019/2020 учебный год  
2020/2021 учебный год  
по междисциплинарному курсу**

**МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок составлен на основании рабочей программы профессионального модуля 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 программой	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		
			Теоретическое обучение, часов	Практические и лабораторные занятия, часов			
1	1	100	56	36	8		Текущий контроль
	2	100	54	34	12		Комплексный экзамен
2	3						
	4						
3	5						
		<b>200</b>	<b>110</b>	<b>70</b>	<b>20</b>		

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		№ занятия	Наименование темы занятия	Кол-во час. на занятие	Дата проведения занятия		
		Обязательная аудиторная нагрузка					Сам. работа, час.	План	Факт
		Всего часов	В т. ч. лаборат орные работы, практич еские занятия						
<b>1 семестр</b>									
	<b>ПМ. 02. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	<b>180</b>							
	<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>								
	<b>Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</b>	3		1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	1			
				2	Приготовление бульонов и отваров	1			
				3	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции.	1			

<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	16	6		4	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	1		
				5	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов	1		
				6	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций	1		
				7	Особенности приготовления, щей, борщей.	1		
				8	Особенности приготовления, щей, борщей.			
				9	Особенности приготовления, рассольников, солянок.	1		
				10	Особенности приготовления, рассольников, солянок.			
				11	Особенности приготовления, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	1		
				12	Особенности приготовления, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	1		
				13	Правила оформления и отпуска горячих супов.	1		
				14	<b>Практическое занятие №1</b> Составление алгоритма и схем приготовления супов	1		
				15	<b>Практическое занятие №1</b> Составление алгоритма и схем приготовления супов	1		
				16	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	1		

			17	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	1		
			18	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	1		
			19	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	1		
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	8	4	20	Супы-пюре	1		
			21	Супы-пюре	1		
			22	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы	1		
			23	Правила оформления и отпуска	1		
			24	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	1		
			25	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	1		
			26	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	1		
			27	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	1		
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	12	6	28	Холодные супы	1		
			29	Холодные супы			
			30	Супы региональной кухни	1		



					требования к качеству, соуса красного основного и его производных.			
				45	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, соуса белого основного и его производных	1		
				46	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	1		
				47	Приготовление холодных соусов и соусов промышленного производства			
				48	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	1		
				49	<b>Практическое занятие №3.</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	1		
				50	<b>Практическое занятие №3.</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	1		
<b>Тема 3.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	2			51	Приготовление, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	1		
				52	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	1		
<b>Тема 3.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	2			53	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	1		
				54	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких, региональных, вегетарианских.	1		

<p><b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b></p>								
<p><b>Тема 4.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	20	12		55	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	1		
				56	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним	1		
				57	Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	1		
				58	Выбор методов приготовления различных типов овощей	1		
				59	Методы приготовления овощей	1		
				60	Методы приготовления грибов	1		
				61	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов:	1		
				62	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов:	1		
				63	<b>Лабораторная работа №4.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	1		
				64	<b>Лабораторная работа №4.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	1		
				65	<b>Лабораторная работа №4.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	1		

				66	<b>Лабораторная работа №4.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	1		
				67	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	1		
				68	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	1		
				69	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	1		
				70	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	1		
				71	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	1		
				72	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	1		
				73	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	1		
				74	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	1		
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	18	6		75	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	1		
				76	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения круп, бобовых, макаронных изделий.	1		
				77	Правила варки каш.	1		
				78	Правила варки каш	1		



				79	Ассортимент, рецептуры, методы приготовления	1		
				80	<b>Практическое занятие № 4</b> Расчет нормы жидкости для каш различной консистенции	1		
				81	<b>Практическое занятие № 4</b> Расчет нормы жидкости для каш различной консистенции	1		
				82	Правила варки бобовых.	1		
				83	Правила варки бобовых.	1		
				84	Правила варки макаронных изделий	1		
				85	Правила варки макаронных изделий	1		
				86	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий	1		
				87	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий	1		
				88	Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева.	1		
				89	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1		
				90	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1		
				91	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1		
				92	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1		
2 семестр								
	<b>Раздел модуля 5. Приготовление и</b>							

	<b>подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>								
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	14	2		93	Ассортимент, значение в питании блюд из яиц, творога, сыра	1			
				94	Ассортимент, значение в питании блюд из яиц, творога, сыра	1			
				95	Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра.	1			
				96	Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра.	1			
				97	Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	1			
				98	Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	1			
				99	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов.	1			
				100	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов.	1			
				101	Приготовление горячих блюд из творога и сыра.	1			
				102	Приготовление горячих блюд из творога и сыра	1			
				103	Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра.	1			
				104	Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра.				
				105	<b>Практическое занятие № 5</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога.	1			
			106	<b>Практическое занятие №5.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога.	1				
	<b>Тема 5.2.</b> Приготовление, подготовка	12	4		107	Ассортимент, значение в питании блюд из муки	1		

к реализации блюд из муки				108	Правила выбора основных продуктов и подготовки ингредиентов к блюдам из муки	1		
				109	Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	1		
				110	Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	1		
				111	Приготовление горячих блюд из муки	1		
				112	Приготовление горячих блюд из муки	1		
				113	Приготовление горячих блюд из муки	1		
				114	Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки	1		
				115	<b>Лабораторная работа №8.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	1		
				115	<b>Лабораторная работа №8.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	1		
				117	<b>Лабораторная работа №8.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	1		
			118	<b>Лабораторная работа №8.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	1			
<b>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного</b>								

	<b>ассортимента</b>								
	<b>Тема 6.1.</b> Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	3			119	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
					120	Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов.	1		
					121	Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд.	1		
	<b>Тема 6.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	24	14		122	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
					123	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
					124	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
					125	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
					126	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
					127	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
					128	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
					129	Методы сервировки и подачи.	1		
					130	Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1		
					131	Требования к качеству. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования блюд из рыбы	1		
			132	<b>Практическое занятие №6</b> Составление технологических карт	1				

			133	<b>Практическое занятие №6</b> Составление технологических карт	1		
			134	<b>Лабораторная работа №9.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	1		
			135	<b>Лабораторная работа №9.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	1		
			136	<b>Лабораторная работа №9.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	1		
			137	<b>Лабораторная работа №9.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	1		
			138	<b>Лабораторная работа №10.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	1		
			139	<b>Лабораторная работа №10.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	1		
			140	<b>Лабораторная работа №10.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	1		
			141	<b>Лабораторная работа №10.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	1		

					142	<b>Лабораторная работа №11.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	1		
					143	<b>Лабораторная работа №11.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	1		
					144	<b>Лабораторная работа №11.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	1		
					145	<b>Лабораторная работа №11.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	1		
	<b>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>								
	<b>Тема 7.1.</b> Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	3			146	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд .	1		
				147	Правила выбора мяса, мясных продуктов.	1			
				148	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню.	1			
	<b>Тема 7.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных	20	10		149	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов	1		
					150	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов	1		

продуктов			151	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов			
			152	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов	1		
			153	Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания.	1		
			154	Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания.	1		
			155	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов	1		
			156	Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания.	1		
			157	Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов	1		
			158	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1		
			159	<b>Практическое занятие №7</b> Составление технологических карт	1		
			160	<b>Практическое занятие №7</b> Составление технологических карт	1		
			161	<b>Лабораторная работа №12.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	1		
			162	<b>Лабораторная работа №12.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	1		
			163	<b>Лабораторная работа №12.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	1		

				164	<b>Лабораторная работа №12.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	1		
				165	<b>Лабораторная работа №13.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	1		
				166	<b>Лабораторная работа №13.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	1		
				167	<b>Лабораторная работа №13.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	1		
				168	<b>Лабораторная работа №13.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	1		
		12	4	169	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1		
				170	Методы приготовления блюд	1		
				171	Приготовление блюд из кролика	1		
				172	Приготовление блюд из дичи.	1		
				173	Приготовление блюд из домашней птицы	1		
				174	Приготовление блюд из домашней птицы	1		
				175	Хранение готовых блюд	1		
				176	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1		
	<b>Тема 7.3.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика							



				177	<b>Лабораторная работа№14.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1		
				178	<b>Лабораторная работа№14.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1		
				179	<b>Лабораторная работа№14.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1		
				180	<b>Лабораторная работа№14.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1		
<b>Всего</b>		<b>180</b>	<b>70</b>	<b>180</b>				