

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

Рассмотрено

на заседании цикловой комиссии

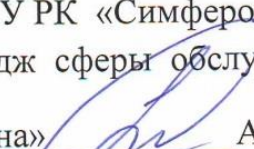
по профессии «Повар, кондитер»

Протокол № 1 от «28» августа 2018г.

Председатель ЦК  Е.Н. Тригорова

Утверждаю

Зам. директора по УТР

ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»  А.А. Сиверс

«30» августа 2018г

Календарно-тематический план

на 2018/2019 учебный год

по МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

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	16	8	8		Текущий контроль	

	2	16	8	8			Комплексный экзамен
		32	16	16			

Преподаватель:  М. А. Вирозуб

Календарно-тематический план

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем МДК	Объем времени на освоение МДК		№ заня тия	Наименование темы занятия	заня тия тис	Дата проведения занятия	
		Обязательная аудиторная нагрузка					План	Факт.
		Всего Часов	В т.ч. практические занятия, час					
1 семестр								
1	Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	4	-		1	1		
					2	1		
					3	1		
					4	1		
	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению,	4	8		5	1		
					6	1		

подготовке к реализации бульонов, отваров, супов					оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними			
	7	Весомизмерительное оборудование	1					
	8	Организация приготовления 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					
	11	Практическое занятие №1 Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	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 № 2 Решение задач по подбору оборудования, посуды и инвентаря для приготовления бульонов и супов	1					
	15	Практическое занятие № 3 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в	1					

						процессе варки бульонов, отваров, супов			
					16	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		
2 семестр									
	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	4	4		17	Организация работы соусного отделения. Технологическое оснащение работ по приготовлению п/ф и горячих соусов	1		
					18	Организация работы и виды механического оборудования для приготовления горячих соусов	1		
					19	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.	1		
					20	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.	1		
					21	Практическое занятие №4 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	1		
					22	Практическое занятие №4 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	1		
					23	Практическое занятие № 5 Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления	1		

					различных соусов			
				24	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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4	4	25	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном виде.	1		
				26	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в жареном, тушеном, запеченном виде	1		
				27	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1		
				28	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	1		
				29	Практическое занятие №6 Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок	1		
				30	Практическое занятие № 6 Организация работ по	1		

					приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок			
				31	Практическое занятие № 7 Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1		
				32	Практическое занятие № 7 Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1		
	Всего	32	16			32		

