



**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 2019 г.  
Председатель ЦК  А.В. Буркова

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель 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.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков** составлен на основании рабочей программы профессионального модуля ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

**Профессия:** 43.01.09 Повар, кондитер

**Группа:** 22

Курс	№ семестра	Объем образовательной программы	Объем времени, отведенный на освоение МДК			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	3	22	15	4	3		Текущий контроль
	4	24	11	10	3		Комплексный экзамен
Всего		46	26	14	6		Комплексный экзамен

Преподаватель: 

Е. Н. Тригорова

### Содержание календарно-тематического плана

№ п/п раздела	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), и тем/темы учебной дисциплине	Объем времени на освоение МДК		№ занятия	Наименование темы занятия	Количество часов на занятие	Дата проведения занятия	
		Обязательная аудиторная нагрузка					План	факт
		Всего часов	вт.ч. лабораторная работа, практическое занятие, час					
1	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	40	14					
	<b>Тема 1.1. Характеристика</b>	<b>4</b>		1	Технологический цикл приготовления сладких блюд и напитков	1		

процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков			2	Комбинирование способов приготовления сладких блюд и напитков с учетом ассортимента продукции	1		
			3	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	1		
			4	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	1		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	36	14	5	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению плодов, ягод свежих и консервированных плодов и ягод	1		
			6	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению компотов, киселей	1		
			7	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению желеобразных, замороженных сладких блюд. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования и отпуска сладких блюд. Сервировка, подбор посуды для презентации холодных сладких блюд.	1		
			8	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	1		
			9	Виды технологического оборудования холодного цеха. Механическое оборудование. УКМ	1		
			10	<b>Практическое занятие № 1</b> Правила безопасной эксплуатации соковыжималок	1		
			11	<b>Практическое занятие № 1</b> Правила безопасной эксплуатации соковыжималок	1		
			12	Слайсеры	1		
			13	Миксер. Блендер	1		
			14	Куттер. Пакоджет	1		
			15	Холодильное оборудование	1		
			16	<b>Практическое занятие № 2</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.	1		
			17	<b>Практическое занятие № 2</b> Организация рабочего места повара по приготовлению	1		

			холодных сладких блюд, десертов.			
		18	Общие сведения и организация рабочего места повара и техническое оснащение процесса приготовления фруктов в сиропе, отваров, сиропов для компотов, киселей, сладких напитков	1		
		19	Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению фруктов, жареных в тесте	1		
		20	Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению основ для пудинга, варки сладких каш, запекания пудинга, суфле, шарлотки	1		
		21	Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления сладких блинчиков, термостатирования сладких блюд	1		
		22	<b>Практическое занятие № 3</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд	1		
		23	<b>Практическое занятие № 3</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд	1		
		24	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных напитков. Инвентарь, инструмент, посуда	1		
		25	Виды технологического оборудования для приготовления холодных напитков. Миксеры для приготовления коктейлей	1		
		26	Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению горячих напитков	1		
		27	Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха. Пароконфектомат	1		
		28	Аппарат для выпечки блинчиков	1		
		29	Кипятильники	1		
		30	<b>Практическое занятие № 4</b> Правила безопасной эксплуатации кипятильников. Организация рабочих мест по приготовлению напитков.	1		
		31	<b>Практическое занятие № 4</b> Правила безопасной эксплуатации кипятильников. Организация рабочих мест по приготовлению напитков.	1		

			32	<b>Практическое занятие № 4</b> Правила безопасной эксплуатации кипятильников. Организация рабочих мест по приготовлению напитков.	1		
			33	<b>Практическое занятие № 4</b> Правила безопасной эксплуатации кипятильников. Организация рабочих мест по приготовлению напитков.	1		
			34	Кофе-ростер, кофемолки.	1		
			35	Кофеварки	1		
			36	<b>Практическое занятие № 5</b> Правила безопасной эксплуатации кофеварок	1		
			37	<b>Практическое занятие № 5</b> Правила безопасной эксплуатации кофеварок	1		
			38	<b>Практическое занятие № 5</b> Правила безопасной эксплуатации кофеварок	1		
			39	<b>Практическое занятие № 5</b> Правила безопасной эксплуатации кофеварок	1		
			40	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос	1		
	<b>Итого</b>	<b>40</b>	<b>14</b>		<b>40</b>		