

**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 | <b>40</b>                        | <b>14</b>                                            |           |                                                            |                             |                         |      |
|               | <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.<br>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 железированных, 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><br>Правила безопасной эксплуатации соковыжималок                                                                                                                                                                                             | 1 |  |  |
|                                                                                                                                                  |    |    | 11 | <b>Практическое занятие № 1</b><br>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><br>Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.                                                                                                                                                       | 1 |  |  |
|                                                                                                                                                  |    |    | 17 | <b>Практическое занятие № 2</b><br>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><br>Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд                                                                   | 1 |  |  |
|  |  | 23 | <b>Практическое занятие № 3</b><br>Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд                                                                   | 1 |  |  |
|  |  | 24 | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных напитков.<br>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.<br>Пароконфектомат                                                           | 1 |  |  |
|  |  | 28 | Аппарат для выпечки блинчиков                                                                                                                                                | 1 |  |  |
|  |  | 29 | Кипятильники                                                                                                                                                                 | 1 |  |  |
|  |  | 30 | <b>Практическое занятие № 4</b><br>Правила безопасной эксплуатации кипятильников.<br>Организация рабочих мест по приготовлению напитков.                                     | 1 |  |  |
|  |  | 31 | <b>Практическое занятие № 4</b><br>Правила безопасной эксплуатации кипятильников.<br>Организация рабочих мест по приготовлению напитков.                                     | 1 |  |  |

|  |              |           |           |                                                                                                                                                                 |           |  |  |
|--|--------------|-----------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|--|
|  |              |           | 32        | <b>Практическое занятие № 4</b><br>Правила безопасной эксплуатации кипятильников.<br>Организация рабочих мест по приготовлению напитков.                        | 1         |  |  |
|  |              |           | 33        | <b>Практическое занятие № 4</b><br>Правила безопасной эксплуатации кипятильников.<br>Организация рабочих мест по приготовлению напитков.                        | 1         |  |  |
|  |              |           | 34        | Кофе-ростер, кофемолки.                                                                                                                                         | 1         |  |  |
|  |              |           | 35        | Кофеварки                                                                                                                                                       | 1         |  |  |
|  |              |           | 36        | <b>Практическое занятие № 5</b><br>Правила безопасной эксплуатации кофеварок                                                                                    | 1         |  |  |
|  |              |           | 37        | <b>Практическое занятие № 5</b><br>Правила безопасной эксплуатации кофеварок                                                                                    | 1         |  |  |
|  |              |           | 38        | <b>Практическое занятие № 5</b><br>Правила безопасной эксплуатации кофеварок                                                                                    | 1         |  |  |
|  |              |           | 39        | <b>Практическое занятие № 5</b><br>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> |  |  |