



**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 2019 г.

Календарно-тематический план

на 2019/2020 учебный год

по междисциплинарному курсу

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих 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

Кур	№ 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	46	38	4	4	1	Текущий контроль
	4	58	28	24	6		Комплексный экзамен
Всего		104	66	28	10	1	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	
		Обязательная аудиторная нагрузка					План	факт
		Всего часов	в т.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 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	94	28					
	Тема 2.1. Приготовление,	42	8	1	Значение и классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов.	1		

подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		2	Основные и дополнительные продукты для сладких блюд, десертов. Семечковые, косточковые плоды.	1		
		3	Тропические, субтропические экзотические плоды	1		
		4	Ягоды, орехоплодные. Сахар, мед, крахмал, желирующие вещества	1		
		5	Вкусовые продукты	1		
		6	Основные характеристики готовых п/ф промышленного изготовления.	1		
		7	Классификация и ассортимент сладких блюд. Комбинирование различных способов, современные методы и актуальные направления приготовления холодных сладких блюд, десертов	1		
		8	Подготовка плодов и ягод. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	1		
		9	Подготовка желирующих веществ, сыпучих продуктов, молока, молочных продуктов	1		
		10	Подготовка яиц и яичных продуктов, шоколада	1		
		11	Технологический процесс приготовления и отпуска натуральных фруктов и ягод	1		
		12	Приготовление современных блюд из фруктов и ягод	1		
		13	Правила варки компотов	1		
		14	Технологический процесс приготовления и отпуска компотов и фруктов в сиропе	1		
		15	Компоты из консервированных, быстрозамороженных и сушёных плодов и ягод	1		
		16	Технологический процесс приготовления и отпуска киселей	1		
		17	Желированные блюда	1		
		18	Технологический процесс приготовления и отпуска желе	1		
		19	Технологический процесс приготовления и отпуска муссов	1		
		20	Технологический процесс приготовления и отпуска самбука	1		
		21	Технологический процесс приготовления и отпуска крема	1		
		22	Технологический процесс приготовления и отпуска крема	1		
		23	Технологический процесс приготовления и отпуска мороженого, парфе, сорбетов	1		
		24	Технологический процесс приготовления и отпуска парфе	1		
		25	Сладкие супы. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в	1		

				зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.			
			26	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.	1		
			27	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	1		
			28	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества сладких блюд	1		
			29	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества сладких блюд	1		
			30	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества сладких блюд	1		
			31	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества сладких блюд	1		
			32	Фруктовые и ягодные авторские, брендовые и национальные десерты	1		
			33	Творожные, со сливками, мороженым авторские, брендовые и национальные десерты	1		
			34	Контрольная работа	1		
			35	Шоколадные, ореховые, авторские, брендовые и национальные десерты	1		
			36	Десерты с бисквитом, многослойные десерты	1		
			37	Восточные сладости	1		
			38	Региональные и национальные холодные сладкие блюда	1		
			39	Лабораторная работа 2. Приготовление авторских, брендовых, региональных холодных сладких блюд.	1		
			40	Лабораторная работа 2. Приготовление авторских, брендовых, региональных холодных сладких блюд.	1		
			41	Лабораторная работа 2. Приготовление авторских, брендовых, региональных холодных сладких блюд.	1		
			42	Лабораторная работа 2. Приготовление авторских, брендовых, региональных холодных сладких блюд.	1		
	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к	22	10	43 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых п/ф промышленного изготовления.	1		

реализации горячих сладких блюд, десертов			Способы и современные методы приготовления горячих сладких блюд			
		44	Суфле	1		
		45	Пудинги	1		
		46	Блинчики	1		
		47	Сладкие омлеты. Мягкие вафли. Требования к качеству сладких горячих блюд	1		
		48	Сладкие блюда из теста	1		
		49	Технология приготовления, правила оформления и отпуска блюд из яблок	1		
		50	Блюда из яблок	1		
		51	Блюда из плодов и ягод, фламбе			
		52	Соусы к сладким блюдам	1		
		53	Соусы к сладким блюдам	1		
		54	Простые элементы оформления десертов и сладких блюд. Правила сервировки стола и подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	1		
		55	Практическое занятие № 1. Расчет количества сырья для приготовления сладких блюд	1		
		56	Практическое занятие № 1. Расчет количества сырья для приготовления сладких блюд	1		
		57	Лабораторная работа 3. Приготовление традиционных горячих сладких блюд	1		
		58	Лабораторная работа 3. Приготовление традиционных горячих сладких блюд	1		
		59	Лабораторная работа 3. Приготовление традиционных горячих сладких блюд	1		
		60	Лабораторная работа 3. Приготовление традиционных горячих сладких блюд	1		
		61	Лабораторная работа 4. Приготовление горячих фирменных, национальных и региональных десертов	1		
		62	Лабораторная работа 4. Приготовление горячих фирменных, национальных и региональных десертов	1		
	63	Лабораторная работа 4. Приготовление горячих фирменных, национальных и региональных десертов	1			
	64	Лабораторная работа 4. Приготовление горячих фирменных,	1			

				национальных и региональных десертов			
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	14	4	65	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Актуальные направления, способы и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.	1		
			66	Молоко и кисломолочные продукты	1		
			67	Фруктово-ягодные и овощные напитки.	1		
			68	Смузи	1		
			69	Коктейли	1		
			70	Квас, крюшон	1		
			71	Напитки на основе чая, кофе с мороженым.	1		
			72	Коктейли с мороженым	1		
			73	Аперитивы и диджестивы.	1		
			74	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1		
			75	Лабораторная работа 5. Холодные напитки и коктейли	1		
			76	Лабораторная работа 5. Холодные напитки и коктейли	1		
			77	Лабораторная работа 5. Холодные напитки и коктейли	1		
78	Лабораторная работа 5. Холодные напитки и коктейли	1					
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	16	6	79	Горячие напитки сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1		
			80	Ассортимент и товароведная характеристика чая.	1		
			81	Технология приготовления чая	1		
			82	Технология приготовления различных видов чая, способы подачи			
			83	Ассортимент и товароведная характеристика кофе	1		
			84	Технология приготовления различных видов кофе	1		
			85	Способы варки кофе, способы подачи кофе	1		
			86	Рецептуры, технология приготовления какао, горячего шоколада, сбитня, других напитков	1		
			87	Современные горячие напитки	1		

			88	Правила порционирования, оформления и отпуска горячих напитков, выбор посуды в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания, сервировки стола и подачи, упаковка на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1		
			89	Практическое занятие № 2 Расчет количества продуктов для приготовления напитков	1		
			90	Практическое занятие № 2 Расчет количества продуктов для приготовления напитков	1		
			91	Лабораторная работа 6. Приготовление и отпуск горячих напитков разнообразного ассортимента	1		
			92	Лабораторная работа 6. Приготовление и отпуск горячих напитков разнообразного ассортимента	1		
			93	Лабораторная работа 6. Приготовление и отпуск горячих напитков разнообразного ассортимента	1		
			94	Лабораторная работа 6. Приготовление и отпуск горячих напитков разнообразного ассортимента	1		
	Итого	94	28		94		