
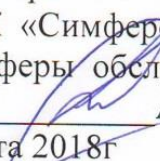


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено
на заседании цикловой комиссии
по профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 1 от «28» августа 2018г.
Председатель ЦК  Е.Н. Тригорова

Утверждаю
Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»  А.А. Сиверс
«30» августа 2018г

**Календарно-тематический план
на 2018/2019 учебный год
на 2019/2020 учебный год
по междисциплинарному курсу**


МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента в составе 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: 711-721; 712-722; 714-724.

Кур	№ 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	7	7	-		Текущий контроль	
	2	25	21	4		1 Текущий контроль	
2	3	28	20	6	2	1 Текущий контроль	
	4	20	12	6	2	1 Комплексный экзамен	
		80	60	16	4	3	

Преподаватель:  М.А. Вирозуб

Преподаватель:  А.В. Буркова

Календарно-тематический план

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем МДК	Объем времени на освоение МДК		№ заня тия	Наименование темы занятия	Кол- во час. на заня тие	Дата проведения занятия		
		Обязательная аудиторная нагрузка					Сам. рабо та, час.	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	7	-		1	1			
					2	1			
					3	1			
					4	1			
					5	1			

					6	Контроль качества кулинарной продукции. Сохранение качества готовой кулинарной продукции.	1		
					7	ХАССП и СанПиН. Требования к организации хранения полуфабрикатов, правила реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1		
2 семестр									
	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	21	8	2	8	Организация работ в суповом отделении горячего цеха.	1		
					9	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	1		
					10	Характеристика основных способов нагрева .	1		
					11	Классификация теплового оборудования. Модульное оборудование и функциональные ёмкости.	1		
					12	Организация приготовления п/ф для супов	1		
					13	Организация приготовления супов, супов-пюре.	1		
					14	Пищеварочные котлы и автоклавы.	1		
					15	Пищеварочные котлы и автоклавы.	1		
					16	Правила безопасной эксплуатации котлов.	1		
					17	Водонагревательные аппараты.	1		
					18	Правила безопасной эксплуатации водонагревательных аппаратов	1		
					19	Весоизмерительное оборудование	1		
					20	Весоизмерительное оборудование	1		
					21	Требования предъявляемые к весам, правила эксплуатации различных	1		

					весов			
				22	Требования предъявляемые к весам, правила эксплуатации различных весов	1		
				23	Практическое занятие № 1 Организация рабочего места по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	1		
				24	Практическое занятие № 2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов	1		
				25	Практическое занятие №2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов	1		
				26	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		
				27	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, к оборудованию, инвентарю, инструменту, посуде, правила ухода	1		

					28	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, к оборудованию, инвентарю, инструменту, посуде, правила ухода	1		
					29	Посудомоечное отделение.	1		
					30	Посудомоечные машины.	1		
					31	Хранение и подготовка к реализации супов. Оборудование для поддержания супов в горячем состоянии, для организации питания по принципу «шведский стол», линии раздачи	1		
					32	Контрольная работа	1		
3 семестр									
	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	18	10	2	33	Организация работы соусного отделения. Технологическое оснащение работ по приготовлению п/ф и горячих соусов	1		
					34	Электрические плиты	1		
					35	Электрические сковороды	1		
					36	Организация работы и виды механического оборудования для приготовления горячих соусов	1		
					37	Протирочные машины	1		
					38	Блендеры, куттеры	1		
					39	Практическое занятие № 4 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.	1		
					40	Практическое занятие № 4 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.	1		
					41	Организация и техническое оснащение работ по хранению и	1		

					подготовке к реализации горячих соусов			
				42	Требования к качеству соусов. Сроки хранения.	1		
				43	Современный взгляд на приготовление соусов и их кулинарное использование			
				44	Практическое занятие № 5 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных соусов	1		
				45	Практическое занятие № 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных соусов	1		
				46	Практическое занятие № 5 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных соусов.	1		
				47	Практическое занятие № 5 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных соусов.	1		
	Тема 1.4.			48	Организация и техническое	1		

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном, припущенном виде			
				49	Пароварочные шкафы	1		
				50	Мелкое варочное оборудование	1		
				51	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в жареном виде	1		
				52	Аппараты для жарки изделий на нагретой поверхности	1		
				53	Контактные грили	1		
				54	Вращающиеся жаровни для жарки блинчиков.	1		
				55	Блинницы	1		
				56	Аппараты для жарки изделий во фритюре	1		
				57	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд в тушеном виде	1		
58	Контрольная работа	1						
4 семестр								
	14	8	2	59	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд в запеченном виде	1		
				60	Аппараты для жарки изделий в потоке инфракрасного излучения	1		
				61	СВЧ аппараты	1		
				62	Инжекторные пароконвектоматы	1		
				63	Бойлерные пароконвектоматы	1		
				64	Безопасная эксплуатация пароконвектоматов	1		
				65	Безопасная эксплуатация пароконвектоматов	1		

				66	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	1		
				67	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	1		
				68	Практическое занятие №6 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	1		
				69	Практическое занятие № 6 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	1		
				70	Инновационные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении блюд	1		
				71	Оборудование для молекулярной кухни	1		
				72	Практическое занятие № 7 Решение задач по подбору оборудования, посуды и инвентаря по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1		
				73	Практическое занятие № 7	1		

						Решение задач по подбору оборудования, посуды и инвентаря по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
					74	Практическое занятие № 8 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	1		
					75	Практическое занятие № 8 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	1		
					76	Контрольная работа	1		
	Всего	80	16	6			80		