



### Содержание календарно-тематического плана

№ п/п раздела	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), Междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Объем времени на освоение МДК		№ занятия	Наименование темы занятия	Кол-во час. на занятие	Дата проведения занятия		
		Обязательная аудиторная нагрузка					Сам. работа, час.	План	Факт
		Всего часов	В т. ч. лаборат орные работы, практич еские занятия						
<b>1 семестр</b>									
	<b>ПМ. 02. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	<b>200</b>							
	<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>								
	<b>Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</b>	8		1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	1			
				2	Приготовление бульонов и отваров	1			
				3	Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	1			

				4	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции.	1		
				5	Правила разогревания	1		
				6	Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи.	1		
				7	Методы сервировки и подачи	1		
				8	Методы сервировки и подачи	1		
	<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	18	6	9	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	1		
				10	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов	1		
				11	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций:	1		
				12	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций	1		
				13	Особенности приготовления, щей, борщей.	1		
				14	Особенности приготовления, щей, борщей.	1		
				15	Особенности приготовления, рассольников, солянок.	1		
				16	Особенности приготовления, рассольников, солянок.	1		
				17	Особенности приготовления, супов картофельных, с крупами, бобовыми,	1		

				макаронными изделиями			
			18	Особенности приготовления, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	1		
			19	Правила оформления и отпуска горячих супов.	1		
			20	Правила оформления и отпуска горячих супов.	1		
<b>2 семестр</b>							
			21	<b>Практическое занятие №1</b> Составление алгоритма и схем приготовления супов	1		
			22	<b>Практическое занятие №1</b> Составление алгоритма и схем приготовления супов	1		
			23	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	1		
			24	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	1		
			25	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	1		
			26	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	1		
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка	8	4	27	Супы-пюре	1		

к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента				28	Супы-пюре	1		
				29	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы	1		
				30	Правила оформления и отпуска	1		
				31	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	1		
				32	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	1		
				33	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	1		
				34	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	1		
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	10	6		35	Холодные супы:	1		
				36	Супы региональной кухни	1		
				37	Супы региональной кухни	1		
				38	Правила оформления и отпуска	1		
				39	<b>Практическое занятие №2.</b> Составление технологических карт	1		
			40	<b>Практическое занятие №2.</b> Составление технологических карт	1			

			41	<b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	1		
			42	<b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	1		
			43	<b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	1		
			44	<b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	1		
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>							
<b>Тема 3.1.</b> Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	2		45	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	1		
			46	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	1		
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	9	2	47	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	1		
			48	Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	1		
			49	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки	1		

					хранения соуса красного основного и его производных.			
				50	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	1		
				51	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	1		
				52	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	1		
				53	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	1		
				54	<b>Практическое занятие №3.</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	1		
				55	<b>Практическое занятие №3.</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	1		
	<b>Тема 3.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	2		56	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	1		
			57	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	1			
	<b>Тема 3.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации сладких	2		58	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	1		

(десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов				59	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	1		
<b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>								
<b>Тема 4.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	22	12		60	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	1		
				61	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним	1		
				62	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним	1		
				63	Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	1		
				64	Выбор методов приготовления различных типов овощей	1		
				65	Выбор методов приготовления различных типов овощей	1		
				66	Методы приготовления овощей	1		
				67	Методы приготовления грибов	1		
				68	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов:	1		
				69	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов:	1		



			70	<b>Лабораторная работа №4.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	1		
			71	<b>Лабораторная работа №4.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	1		
			72	<b>Лабораторная работа №4.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	1		
			73	<b>Лабораторная работа №4.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	1		
			74	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	1		
			75	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	1		
			76	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	1		
			77	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	1		
			78	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	1		
			79	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	1		
			80	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	1		
			81	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	1		

<b>Тема 4.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	23	6		82	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	1				
				83	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	1				
				84	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий.	1				
				85	Правила варки каш.	1				
				86	Правила варки каш.	1				
				87	Ассортимент, рецептуры, методы приготовления	1				
				88	Ассортимент, рецептуры, методы приготовления	1				
				89	<b>Практическое занятие № 4</b> Расчет нормы жидкости для каш различной консистенции	1				
				90	<b>Практическое занятие № 4</b> Расчет нормы жидкости для каш различной консистенции	1				
	<b>3 семестр</b>									
				91	Правила варки бобовых	1				
				92	Правила варки бобовых	1				
				93	Правила варки макаронных изделий	1				
				94	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления.	1				
			95	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления.						

				96	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления.	1		
				97	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления.	1		
				98	Методы сервировки и подачи			
				99	Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева.	1		
				100	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования			
				101	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1		
				102	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1		
				103	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1		
				104	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1		
	<b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>							
	<b>Тема 5.1.</b>	18	2	105	Ассортимент, значение в питании блюд из яиц,	1		

Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра				творога, сыра			
			106	Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра.	1		
			107	Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра.	1		
			108	Правила расчета при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	1		
			109	Правила расчета при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.			
			110	Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	1		
			111	Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	1		
			112	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов.	1		
			113	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов	1		
			114	Приготовление горячих блюд из творога	1		
			115	Приготовление горячих блюд из творога			
			116	Приготовление горячих блюд из сыра.	1		
			117	Приготовление горячих блюд из сыра.	1		
			118	Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра	1		
			119	Методы сервировки и подачи, температура подачи.	1		
			120	Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра.	1		
			121	<b>Практическое занятие № 5</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога.	1		
			122	<b>Практическое занятие №5.</b> Расчет количества продуктов для приготовления	1		

					горячих блюд из яиц, творога.			
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	15	4		123	Ассортимент, значение в питании блюд из муки	1		
				124	Ассортимент, значение в питании блюд из муки			
				125	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к блюдам из муки	1		
				126	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к блюдам из муки	1		
				127	Методы приготовления блюд из муки.	1		
				128	Методы приготовления блюд из муки.	1		
				129	Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	1		
				130	Приготовление горячих блюд из муки	1		
				131	Приготовление горячих блюд из муки	1		
				132	Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки	1		
				133	Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки	1		
				134	<b>Лабораторная работа №8.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	1		
				135	<b>Лабораторная работа №8.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	1		
			136	<b>Лабораторная работа №8.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	1			

					137	<b>Лабораторная работа №8.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	1		
	<b>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>								
	<b>Тема 6.1.</b> Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	3			138	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
					139	Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов.	1		
					140	Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	1		
	<b>Тема 6.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	25	14		141	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
					142	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
					143	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
					144	<b>Практическое занятие №6</b> Составление технологических карт	1		
					145	<b>Практическое занятие №6</b> Составление технологических карт	1		
					146	<b>Лабораторная работа №9.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	1		

				147	<b>Лабораторная работа №9.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	1		
				148	<b>Лабораторная работа №9.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	1		
				149	<b>Лабораторная работа №9.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	1		
				150	<b>Лабораторная работа №10.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	1		
				151	<b>Лабораторная работа №10.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	1		
				152	<b>Лабораторная работа №10.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	1		
				153	<b>Лабораторная работа №10.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	1		
				154	<b>Лабораторная работа №11.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	1		
				155	<b>Лабораторная работа №11.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	1		

					156	<b>Лабораторная работа №11.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	1		
					157	<b>Лабораторная работа №11.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	1		
					158	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
					159	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
					160	Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.	1		
					161	Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.	1		
					162	Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1		
					163	Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1		
					164	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1		
					165	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1		
4 семестр									
	<b>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации</b>								



блюды, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента									
<b>Тема 7.1.</b> Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	3			166	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд .	1			
				167	Правила выбора мяса, мясных продуктов.	1			
				168	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню.	1			
<b>Тема 7.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	18	10		169	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания	1			
				170	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов	1			
				171	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов	1			
				172	Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	1			
				173	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов	1			
				174	Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.	1			
				175	Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов	1			
				176	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1			
				177	<b>Практическое занятие №7</b> Составление технологических карт	1			
				178	<b>Практическое занятие №7</b> Составление технологических карт	1			

				179	<b>Лабораторная работа №12.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	1		
				180	<b>Лабораторная работа №12.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	1		
				181	<b>Лабораторная работа №12.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	1		
				182	<b>Лабораторная работа №12.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	1		
				183	<b>Лабораторная работа №13.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	1		
				184	<b>Лабораторная работа №13.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	1		
				185	<b>Лабораторная работа №13.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	1		
				186	<b>Лабораторная работа №13.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	1		
	<b>Тема 7.3.</b> Приготовление и	14	4		187	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания	1	

подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика				188	Методы приготовления блюд	1		
				189	Приготовление блюд из домашней птицы и дичи.	1		
				190	Приготовление блюд из кролика	1		
				191	<b>Лабораторная работа №14.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1		
				192	<b>Лабораторная работа №14.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1		
				193	<b>Лабораторная работа №14.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1		
				194	<b>Лабораторная работа №14.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1		
<b>Всего</b>	<b>194</b>	<b>70</b>		<b>194</b>				