
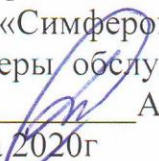


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено
на заседании цикловой комиссии
по профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 1 от «27» августа 2020г.
Председатель ЦК  А.В. Буркова

Утверждаю
Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»  А.А. Сиверс
«27» августа 2020г

**Календарно-тематический план
на 2020/2021 учебный год**

по междисциплинарному курсу

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента составлен на основании рабочей программы 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: 12

Курс	№ 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	17	7	8	2		Текущий контроль
	2	15	7	8			Комплексный экзамен
		32	14	16	2		

Преподаватель:  Е.Т. Ганчинец

Календарно-тематический план

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем МДК	Объем времени на освоение МДК		№ зая тия	Наименование темы занятия	Кол-во часов на занятие	Дата проведения занятия	
		Обязательная аудиторная нагрузка					План	Факт.
		Всего Часов	В т.ч. практиче ские занятия, час					
1 семестр								
1	Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	4	-		1	1		
					2			
					3			
					4			
	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	4	8		5	1		
					6			

					ними. Весоизмерительное оборудование.			
				7	Практическое занятие №1 Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	1		
				8	Практическое занятие №1 Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	1		
				9	Практическое занятие №1 Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	1		
				10	Практическое занятие № 2 Решение задач по подбору оборудования, посуды и инвентаря для приготовления бульонов и супов	1		
				11	Практическое занятие № 2 Решение задач по подбору оборудования, посуды и инвентаря для приготовления бульонов и супов	1		
				12	Практическое занятие № 2 Решение задач по подбору оборудования, посуды и инвентаря для приготовления бульонов и супов	1		
				13	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		
				14	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		

					15	Организация работы соусного отделения. Технологическое оснащение работ по приготовлению п/ф и горячих соусов	1		
2 семестр									
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	4	4			16	Организация работы и виды механического оборудования для приготовления горячих соусов	1		
					17	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.	1		
					18	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.	1		
					19	Практическое занятие №4 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	1		
					20	Практическое занятие №4 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	1		
					21	Практическое занятие № 5 Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных соусов	1		
					22	Практическое занятие № 5 Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных соусов	1		
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации	4	4			23	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном виде.	1		

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				24	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в жареном, тушеном, запеченном виде	1		
					25	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1		
					26	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	1		
					27	Практическое занятие №6 Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок	1		
					28	Практическое занятие № 6 Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок	1		
					29	Практическое занятие № 7 Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1		
					30	Практическое занятие № 7 Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1		
	Всего	30	16				30		

