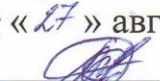
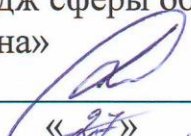


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

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» 08 2020г.

**Календарно-тематический план
2020/2021 учебный год
по междисциплинарному курсу**

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок составлен на основании рабочей программы 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: 12

Курс	№ семестра	Объем образовательной программой	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Кол-во контрольных работ	Форма контроля (за семестр)
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах		Самостоятельная работа обучающегося в часах		
			Теоретическое обучение, часов	Практические и лабораторные занятия, часов			
1	1	100	54	36	8		Текущий контроль
	2	100	38	34	12		Комплексный экзамен
22	3						
	4						
Всего		200	110	70	20		

Преподаватель  Е.Т. Танчинец

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						
1 семестр									
	ПМ. 02. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	180							
	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента								
	Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	3		1	Пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	1			
				2	Приготовление бульонов и отваров	1			
				3	Правила хранения готовых бульонов, отваров.	1			

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	16	6		4	Ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	1		
				5	Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов	1		
				6	Последовательность выполнения технологических операций.	1		
				7	Особенности приготовления, щей, борщей.	1		
				8	Особенности приготовления, щей, борщей.	1		
				9	Особенности приготовления, рассольников, солянок.	1		
				10	Особенности приготовления, рассольников, солянок.	1		
				11	Особенности приготовления, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	1		
				12	Особенности приготовления, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	1		
				13	Правила оформления и отпуска горячих супов.	1		
				14	Практическое занятие №1 Составление алгоритма и схем приготовления супов	1		
				15	Практическое занятие №1 Составление алгоритма и схем приготовления супов	1		
				16	Лабораторная работа №1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.	1		

				17	Лабораторная работа №1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	1	
				18	Лабораторная работа №1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	1	
				19	Лабораторная работа №1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	1	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	8	4		20	Супы-пюре	1	
				21	Супы-пюре	1	
				22	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы	1	
				23	Правила оформления и отпуска	1	
				24	Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	1	
				25	Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	1	
				26	Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	1	
				27	Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	1	

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	12	6		28	Холодные супы	1		
				29	Холодные супы	1		
				30	Супы региональной кухни	1		
				31	Супы региональной кухни	1		
				32	Правила оформления и отпуска региональных супов.	1		
				33	Требования к качеству, условия, сроки хранения региональных супов.	1		
				34	Практическое занятие №2. Составление технологических карт	1		
				35	Практическое занятие №2. Составление технологических карт	1		

				36	Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	1		
				37	Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	1		
				38	Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	1		
				39	Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	1		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента								
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов		2		40	Классификация, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	1		
				41	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов		9	2	42	Подготовка полуфабрикатов и отдельных компонентов для соусов.	1		
				43	Подготовка полуфабрикатов и отдельных компонентов для соусов.	1		
				44	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, соуса красного основного и его производных.	1		
				45	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, соуса белого основного и его производных	1		
				46	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	1		

				47	Приготовление холодных соусов и соусов промышленного производства	1		
				48	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортировки горячих соусов.	1		
				49	Практическое занятие №3. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	1		
				50	Практическое занятие №3. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	1		
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	2			51	Приготовление, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках.	1		
				52	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортировки горячих соусов.	1		
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	2			53	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов.	1		
				54	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских.	1		
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента								
Тема 4.1. Приготовление, подготовка	20	12		55	Классификация, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	1		

к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов			56	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов.	1		
			57	Подбор пряностей, приправ.	1		
			58	Выбор методов приготовления различных блюд из овощей	1		
			59	Методы приготовления блюд из овощей	1		
			60	Методы приготовления блюд из грибов	1		
			61	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	1		
			62	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	1		
			63	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	1		
			64	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	1		
			65	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	1		
			66	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	1		
			67	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	1		
			68	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	1		
			69	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	1		
		70	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из	1			

					тушеных и запеченных овощей и грибов			
				71	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	1		
				72	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	1		
				73	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	1		
				74	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	1		
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	18	6		75	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	1		
				76	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	1		
				77	Правила варки каш.	1		
				78	Правила варки каш.	1		
				79	Ассортимент, рецептуры, методы приготовления блюд из круп.	1		
				80	Практическое занятие № 4 Расчет нормы жидкости для каш различной консистенции	1		
				81	Практическое занятие № 4 Расчет нормы жидкости для каш различной консистенции	1		
				82	Правила варки бобовых	1		
				83	Правила варки бобовых	1		
				84	Правила варки макаронных изделий	1		
				85	Правила варки макаронных изделий			
			86	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных	1			

					изделий			
				87	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий			
				88	Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	1		
				89	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1		
				90	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1		
				91	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1		
				92	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1		
2 семестр								
	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента							
	Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	14	2		93	Ассортимент, значение в питании блюд из яиц, творога, сыра	1	
					94	Правила подбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра.	1	
					95	Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра.	1	

				96	Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра.	1		
				97	Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	1		
				98	Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	1		
				99	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов.	1		
				100	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов	1		
				101	Приготовление горячих блюд из творога и сыра	1		
				102	Приготовление горячих блюд из творога и сыра	1		
				103	Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра.	1		
				104	Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра.	1		
				105	Практическое занятие № 5 Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога.	1		
				106	Практическое занятие №5. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога.	1		
	Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	14	4	107	Ассортимент, значение в питании блюд из муки	1		
				108	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов для блюд из муки	1		
				109	Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции.	1		
				110	Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции.	1		
				111	Приготовление горячих блюд из муки	1		
				112	Приготовление горячих блюд из муки	1		
				113	Приготовление горячих блюд из муки	1		

				114	Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки	1		
				115	Лабораторная работа №8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	1		
				116	Лабораторная работа №8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	1		
				117	Лабораторная работа №8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	1		
				118	Лабораторная работа №8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	1		
	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента							
	Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	3		119	Ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1		
				120	Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов.	1		
				121	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
	Тема 6.2. Приготовление и подготовка	24	14	122	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		

к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья			123	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
			124	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
			125	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
			126	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
			127	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
			128	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
			129	Методы сервировки и подачи	1		
			130	Требования к качеству, условия, сроки хранения.	1		
			131	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортировка.	1		
			132	Практическое занятие №6 Составление технологических карт	1		
			133	Практическое занятие №6 Составление технологических карт	1		
			134	Лабораторная работа №9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	1		
			135	Лабораторная работа №9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	1		
			136	Лабораторная работа №9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	1		

				137	Лабораторная работа №9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	1		
				138	Лабораторная работа №10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	1		
				139	Лабораторная работа №10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	1		
				140	Лабораторная работа №10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	1		
				141	Лабораторная работа №10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	1		
				142	Лабораторная работа №11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	1		
				143	Лабораторная работа №11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	1		
				144	Лабораторная работа №11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	1		
				145	Лабораторная работа №11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	1		

	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента								
	Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	3			146	Ассортимент, значение в питании горячих блюд.	1		
					147	Правила выбора мяса, мясных продуктов.	1		
					148	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню.	1		
	Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	20	10		149	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов	1		
					150	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов	1		
					151	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов	1		
					152	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов	1		
					153	Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания	1		
					154	Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания	1		
					155	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов	1		
					156	Методы сервировки и подачи.	1		
					157	Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов	1		

			158	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортировка.	1			
			159	Практическое занятие №7 Составление технологических карт	1			
			160	Практическое занятие №7 Составление технологических карт	1			
			161	Лабораторная работа №12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	1			
			162	Лабораторная работа №12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	1			
			163	Лабораторная работа №12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	1			
			164	Лабораторная работа №12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	1			
			165	Лабораторная работа №13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	1			
			166	Лабораторная работа №13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	1			
			167	Лабораторная работа №13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	1			

				168	Лабораторная работа №13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	1		
	12	4		169	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1		
				170	Методы приготовления блюд	1		
				171	Приготовление блюд из кролика	1		
				172	Приготовление блюд из дичи.	1		
				173	Приготовление блюд из домашней птицы	1		
				174	Приготовление блюд из домашней птицы	1		
				175	Хранение готовых блюд	1		
				176	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортировка.	1		
				177	Лабораторная работа №14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1		
				178	Лабораторная работа №14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1		
				179	Лабораторная работа №14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1		
				180	Лабораторная работа №14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1		
Всего	180	70		180				

Тема 7.3.

Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика