



**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 2019г.
Председатель ЦК  А.В.Буркова

Утверждаю
Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»

А.А. Сиверс
«28» 08 2019 г.


**Календарно-тематический план
на 2019/2020 учебный год
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: 711-721, 712-722, 714-724

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						
	2	70	42	18	10	Текущий контроль	
2	3	130	48	52	30	Комплексный экзамен	
	4						
3	5						
Всего		200	90	70	40		

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	160							
	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента								
	Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	4		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		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	22	6		5	Правила разогревания	1		
				6	Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи			
				7	Методы сервировки и подачи			
				8	Методы сервировки и подачи			
				9	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов			
				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			
				13	Особенности приготовления, щей, борщей.	1		
				14	Особенности приготовления, щей, борщей.			
				15	Особенности приготовления, рассольников, солянок.	1		
				16	Особенности приготовления, рассольников, солянок.	1		
				17	Особенности приготовления, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	1		
				18	Особенности приготовления, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями			

			19	Правила оформления и отпуска горячих супов.	1		
			20	Правила оформления и отпуска горячих супов			
			21	Практическое занятие №1 Составление алгоритма и схем приготовления супов	1		
			22	Практическое занятие №1 Составление алгоритма и схем приготовления супов	1		
			23	Лабораторная работа №1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	1		
			24	Лабораторная работа №1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	1		
			25	Лабораторная работа №1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	1		
			26	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	27	Супы-пюре	1		
			28	Супы-пюре	1		
			29	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы	1		
			30	Правила оформления и отпуска	1		
			31	Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	1		

				32	Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	1		
				33	Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	1		
				34	Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	1		
Тема 2.4. 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	Практическое занятие №2. Составление технологических карт	1		
				40	Практическое занятие №2. Составление технологических карт	1		

			41	Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	1		
			42	Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	1		
			43	Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	1		
			44	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			45	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	1		
			46	Ассортимент, 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		47	Характеристика, правила выбора, требования к качеств.	1		
			48	Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов.	1		
			49	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	1		
			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, хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	1		
				52	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных			
				53	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	1		
				54	Практическое занятие №3. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	1		
				55	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			56	Приготовление, 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		
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	2			58	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов.	1		
				59	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских.	1		
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации								

блюды и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента								
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	20	12		60	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	1		
3 семестр								
				61	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	1		
				62	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, 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 №5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	1		
				66	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных 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 №6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	1		

				70	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	1		
				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		
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	14	6		73	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	1		
				74	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, круп, бобовых, макаронных изделий.	1		
				75	Правила варки каш.	1		
				76	Ассортимент, рецептуры, методы приготовления.	1		
				77	Практическое занятие № 4 Расчет нормы жидкости для каш различной консистенции	1		
				78	Практическое занятие № 4 Расчет нормы жидкости для каш различной консистенции	1		
				79	Правила варки бобовых	1		
				80	Правила варки макаронных изделий	1		
				81	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий	1		
				82	Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева.	1		
				83	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1		
				84	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из	1		

					круп, бобовых и макаронных изделий			
				85	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1		
				86	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1		
	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	8	2		87	Ассортимент, значение в питании блюд из яиц, творога, сыра.	1	
					88	Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра.	1	
					89	Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	1	
					90	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов.	1	
					91	Приготовление горячих блюд из творога и сыра	1	
					92	Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра.	1	
					93	Практическое занятие № 5 Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога.	1	
					94	Практическое занятие №5. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога.	1	
	Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	10	4		95	Ассортимент, значение в питании блюд из муки	1	
					96	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к блюдам из муки	1	
					97	Замес дрожжевого и бездрожжевого теста	1	

					различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста			
				98	Приготовление горячих блюд из муки	1		
				99	Приготовление горячих блюд из муки	1		
				100	Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки	1		
				101	Лабораторная работа №8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	1		
				102	Лабораторная работа №8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	1		
				103	Лабораторная работа №8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	1		
				104	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		105	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1		
				106	Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов.	1		

					107	Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд.	1		
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	22	14			108	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1		
					109	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
					110	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
					111	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
					112	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1		
					113	Методы сервировки и подачи.	1		
					114	Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1		
					115	Требования к качеству. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования блюд из рыбы.	1		
					116	Практическое занятие №6 Составление технологических карт	1		
					117	Практическое занятие №6 Составление технологических карт	1		
					118	Лабораторная работа №9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	1		
					119	Лабораторная работа №9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	1		
				120	Лабораторная работа №9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и	1			

					припущенной, тушеной рыбы			
			121		Лабораторная работа №9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	1		
			122		Лабораторная работа №10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	1		
			123		Лабораторная работа №10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	1		
			124		Лабораторная работа №10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	1		
			125		Лабораторная работа №10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	1		
			126		Лабораторная работа №11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	1		
			127		Лабораторная работа №11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	1		
			128		Лабораторная работа №11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	1		
			129		Лабораторная работа №11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного	1		

						водного сырья				
	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			130	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд .	1			
					131	Правила выбора мяса, мясных продуктов.	1			
						132	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню.	1		
	Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	18	10		133	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов.	1			
						134	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов	1		
						135	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов	1		
						136	Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания.	1		
						137	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов	1		
						138	Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания.	1		
						139	Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов	1		
						140	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1		

			141	Практическое занятие №7 Составление технологических карт	1		
			142	Практическое занятие №7 Составление технологических карт	1		
			143	Лабораторная работа №12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде.	1		
			144	Лабораторная работа №12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	1		
			145	Лабораторная работа №12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	1		
			146	Лабораторная работа №12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	1		
			147	Лабораторная работа №13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.	1		
			148	Лабораторная работа №13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	1		
			149	Лабораторная работа №13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	1		
			150	Лабораторная работа №13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	1		

		7	3		151	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	1	
					152	Методы приготовления блюд	1	
					153	Приготовление блюд из кролика	1	
					154	Приготовление блюд из дичи.	1	
					155	Приготовление блюд домашней птицы	1	
					156	хранение готовых блюд, упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирование.	1	
					157	Лабораторная работа №14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1	
					158	Лабораторная работа №14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1	
					159	Лабораторная работа №14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1	
					160	Лабораторная работа №14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1	
Всего		160	70		160			

Тема 7.3.

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