**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Тацинский казачий кадетский техникум»**

СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ

Председатель методической комиссии Заместитель директора

преподавателей профессионального цикла

и мастеров производственного обучения по учебно-производственной работе

протокол № 10 от 30 апреля 2020 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В.Петрова \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.А. Мирошникова 30 апреля 2020г.

**Перспективно-тематическое планирование**

**на период дистанционного обучения**

 **Учебная дисциплина (МДК)**\_\_***МДК. 02.02.*** Процессы приготовления, подготовки к реализации и

 презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 **Профессия**  43.01.09 Повар, кондитер\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (код и полное наименование профессии)

 **Группа № 20**

 **Преподаватель**Проскура Ирина Алексеевна *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

 Составитель \_\_И.А.Проскура\_\_\_\_\_\_\_

**2020 г.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Раздел, тема урока** | **Виды деятельности** | **Задание (в дистанционной форме)** |
| ***Тема 2.2.* Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента** |
| 07.05.20 | Супы овощные и картофельные | Прочтение учебного материала, просмотр видео-урока, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Стр.121 –читатьПросмотреть видеоурок <https://youtu.be/vLICtIqOgUk>, https://youtu.be/2IyC68Ux9KMЗаполнить таблицу(задание №15)Составить схему приготовления супа «Крестьянский»Ответить на вопросы |
| 07.05.20 | Супы с крупами, макаронными изделиями, бобовыми | Прочтение учебного материала, просмотр видео-урока, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Стр.124 –читатьПросмотреть видеоурок <https://youtu.be/rdF0ZvgTBoQ>, <https://youtu.be/HYOEkIxhZo4>, https://youtu.be/HYOEkIxhZo4Заполнить таблицу(задание 18)Составить схему приготовления суп –лапша домашняяОтветить на вопросы |
| 08.05.20 | **Казачий компонент**.Технология приготовления постного борща, борщ вешенский | Прочтение учебного материала, просмотр видео-урока, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Просмотреть видеоурок <https://youtu.be/cW1yHVaeTZQ>Записать в тетради технологию приготовления блюда. |
| 14.05.20 | ***Практическая******работа № 1.*** Расчет используемого сырья и составление технологической карты на заправочные супы | Выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | 1. Составить технологическую карту приготовления борща.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 5 порций борща
3. Определить количество отходов при обработке свеклы (г, %)
4. Определить количество отходов при обработке моркови (г, %)
5. Определить количество отходов при обработке картофеля (г, %)
 |
| 14.05.20 | ***Практическая******работа № 1.*** Расчет используемого сырья и составление технологической карты на заправочные супы | Выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | 1. Составить технологическую карту рассольника2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 5 порций рассольника |
| 21.05.20 | ***Лабораторная работа № 1.*** Приготовление, оформление и отпуск борщей | Выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | 1.Составить технологическую схему приготовления борща с указаниемпроцессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления2 Произвести технологический процесс приготовления борщейВ процессе работы определить значение показателей :- продолжительность тепловой обработки;- потери при тепловой обработке (%);- выход готового блюда3. Заполните таблицу качества |
| 21.05.20 | ***Лабораторная работа № 1.*** Приготовление, оформление и отпуск борщей | Выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка |  |
| 28.05.20 | ***Лабораторная работа № 2.*** Приготовление, оформление и отпуск рассольников | Выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | 1.Составить технологическую схему приготовления рассольника с указаниемпроцессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления2 Произвести технологический процесс приготовления рассольникаВ процессе работы определить значение показателей :- продолжительность тепловой обработки;- потери при тепловой обработке (%);- выход готового блюда3. Заполните таблицу качества |
| 28.05.20 | ***Лабораторная работа № 2.*** Приготовление, оформление и отпуск рассольников | Выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка |  |