**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 № 9 от 06 апреля 2020 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В.Петрова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.А. Мирошникова «06» апреля 2020 г.

**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)** |
| Раздел (тема) | | | |
| 23.04.20 | Значение и пищевая ценность первых блюд. | Прочтение учебного материала,  выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Стр.5-6 –читать  Заполнить таблицу «Классификация супов» |
| 23.04.20 | Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления супов | Прочтение учебного материала,  выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Стр.10 –читать  Заполнить таблицу «Подготовка продуктов для супов» |
| 27.04.20 | Приготовление бульонов | Прочтение учебного материала,  просмотр видео-урока, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Стр.101-104 –читать  Просмотреть видеоурок <https://youtu.be/hlIGLEyf6I0>  Заполнить таблицу «Требования к качеству Бульонов»  Ответить на вопросы |
| 27.04.20 | Приготовление отваров | Прочтение учебного материала,  просмотр видео-урока, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Стр.101-104 –читать  Просмотреть видеоурок https://youtu.be/scFiyUNwVOo  Заполнить таблицу  Ответить на вопросы |
| 27.04.20 | Щи | Прочтение учебного материала,  просмотр видео-урока, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Стр.114-117 –читать  Просмотреть видеоурок https://youtu.be/oUEktYCAT-M, https://youtu.be/jevyhvGgtso  Заполнить таблицу(задание №9,№10)  Выполнить тест №4  Ответить на вопросы |
| 27.04.20 | Борщи | Прочтение учебного материала,  просмотр видео-урока, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Стр.106-113 –читать  Просмотреть видеоурок https://youtu.be/vPpfwCUvjEg  Заполнить таблицу(задание №7,№8)  Выполнить тест №3  Ответить на вопросы |
| 30.04.20 | Рассольники | Прочтение учебного материала,  просмотр видео-урока, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Стр.118 –читать  Просмотреть видеоурок https://youtu.be/XiDIV\_r2NMw  Заполнить таблицу(задание №13)  Выполнить тест №1,2  Ответить на вопросы |
| 30.04.20 | Солянки | Прочтение учебного материала,  просмотр видео-урока, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Стр.106-113 –читать  Просмотреть видеоурок <https://youtu.be/s5XvjAC7ai8>, https://youtu.be/z05LZW01Ikw  Составить схему приготовления солянки сборной мясной  Ответить на вопросы |
|  | Супы овощные и картофельные | Прочтение учебного материала,  просмотр видео-урока, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Стр.121 –читать  Просмотреть видеоурок <https://youtu.be/vLICtIqOgUk>, https://youtu.be/2IyC68Ux9KM  Заполнить таблицу(задание №15)  Составить схему приготовления супа «Крестьянский»  Ответить на вопросы |
|  | Супы с крупами, макаронными изделиями, бобовыми | Супы с крупами, макаронными изделиями, бобовыми | Стр.106-113 –читать  Просмотреть видеоурок <https://youtu.be/rdF0ZvgTBoQ>, <https://youtu.be/HYOEkIxhZo4>, https://youtu.be/HYOEkIxhZo4  Заполнить таблицу(задание 18)  Составить схему приготовления суп –лапша домашняя  Ответить на вопросы |