

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
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 «28» августа 2017г.  
Председатель ЦК \_\_\_\_\_ Е.Т. Танчинец

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»  
\_\_\_\_\_ А.А. Сиверс  
«28» августа 2017 г.

**Календарно-тематический план**

на 2018/2019 уч. год

на 2019/2020 уч. год

по междисциплинарному курсу МДК 03.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» составлен на основании рабочей программы междисциплинарного курса, утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Профессия 43.01.09 «Повар; кондитер»

Группа 721-731, 722-732

Курс	№ семестра	Максимальная учебная нагрузка в часах	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
			Всего, часов	в т.ч. практические и лабораторные занятия, часов			
1	1						
	2						
2	3						
	4	36	30	7	6	Текущий контроль	
3	5	71	59	32	12	Текущий контроль	
	6	38	32	18	6	Комплексный экзамен	
<b>Всего</b>		<b>145</b>	<b>121</b>	<b>57</b>	<b>24</b>	Комплексный экзамен	

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		№ урока	Наименование темы урока (занятия)	Кол-во час. На урок/ занятие	Дата проведения урока		
		Обязательная аудиторная нагрузка					Сам. работа, час.	План	Факт
		Всего часов	В т. ч. лабораторны е работы, практические занятия						
<b>4 семестр</b>									
	<b>МДК 03.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	145							
	<b>Тема 1.</b> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3	-		1	Приготовление холодных соусов	1		
					2	Приготовление заправок	1		
						3	Приготовление масляных смесей	1	
	<b>Тема 2</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	65	25	9	4	Требования к сырьевому набору для приготовления салатов	1		
					5	Подбор продуктов для приготовления салатов из сырых овощей	1		
					6	Заправки и соусы для салатов	1		
					7	Самостоятельная работа. Заправки и соусы для салатов	1		
					8	Составление технологических схем приготовления заправок и соусов	1		
					9	Практическое занятие №1 Составление технологических схем приготовления заправок и	1		



					соусов			
				10	Разновидность салатов из сырых овощей	1		
				11	Самостоятельная работа. Совместимость продуктов и требование к сырью	1		
				12	Технология приготовления салатов из сырых овощей	1		
				13	Самостоятельная работа. Технология приготовления салатов с экзотических овощей и фруктов	1		
				14	Салат-коктейль из сырых овощей	1		
				15	Салат из свежих, соленых и маринованных грибов	1		
				16	Самостоятельная работа. Салат из свежих, соленых и маринованных грибов	1		
				17	Практическое занятие №2 Расчет сырья для приготовления салатов	1		
				18	Практическое занятие №3 Приготовление салатов из сырых овощей	1		
				19	Практическое занятие №3 Приготовление салатов из сырых овощей	1		
				20	Разновидность салатов из вареных овощей	1		
				21	Самостоятельная работа. Разновидность салатов из вареных овощей	1		
				22	Подготовка продуктов для приготовления салатов из вареных овощей	1		



				23	Технология приготовления салатов из вареных овощей	1		
				24	Приготовление винегрета	1		
				25	Расчет сырья для приготовления салатов из варены овощей	1		
				26	Практическое занятие №4 Расчет сырья для приготовления салатов из варены овощей	1		
				27	Салат-коктейль из вареных овощей	1		
				28	Салаты из соленых, маринованных и консервированных овощей	1		
				29	Технология приготовления рыбных салатов	1		
				30	Самостоятельная работа. Технология приготовления рыбных салатов	1		
				31	Практическая работа №5 Составление технологических карт приготовление винегретов	1		
				32	Практическая работа №5 Составление технологических карт приготовление винегретов	1		
				33	Технология приготовления салатов из соленой и консервированной рыбы	1		
				34	Технология приготовления салатов из морепродуктов	1		
				35	Технология приготовления салатов из нерыбных морепродуктов	1		
				36	Расчет сырья для приготовления рыбных салатов	1		



5 семестр									
				37	Расчет сырья для приготовления рыбных салатов	1			
				38	Приготовление салатов-коктейлей из рыбы и морепродуктов	1			
				39	Приготовление салатов-коктейлей из нерыбных морепродуктов	1			
				40	Практическое занятие №6 Алгоритм и схема приготовления рыбных салатов.	1			
				41	Практическое занятие №6 Алгоритм и схема приготовления рыбных салатов.	1			
				42	Приготовление салатов-коктейлей из нерыбных морепродуктов	1			
				43	Практическое занятие №7 Составление технологических карт на салаты из море продуктов.	1			
				44	Практическое занятие №7 Составление технологических карт на салаты из море продуктов.	1			
				45	Виды мясных салатов, классификация	1			
				46	Самостоятельная работа. Виды мясных салатов, классификация	1			
				47	Подготовка сырья для приготовления мясных салатов	1			



				48	Технология приготовления мясных салатов	1		
				49	Технология приготовления салатов из птицы и дичи	1		
				50	Самостоятельная работа. Приготовление салатов из мяса и птицы.	1		
				51	Расчет сырья для приготовления мясных салатов	1		
				52	Практическое занятие №8. Алгоритм и схема приготовления мясных салатов.	1		
				53	Практическое занятие №8. Алгоритм и схема приготовления мясных салатов.	1		
				54	Практическое занятие №9 Составление технологических карт на салаты из мясных продуктов.	1		
				55	Практическое занятие №9 Составление технологических карт на салаты из мясных продуктов.	1		
				56	Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию	1		
				57	Самостоятельная работа Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию	1		
				58	Практическое занятие №10 Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.	1		



					59	Практическое занятие №10 Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.	1		
					60	Практическая работа №11 Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	1		
					61	Практическая работа №11 Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	1		
					62	Практическое занятие №12 Оформление и отпуск салатов	1		
					63	Практическое занятие №12 Оформление и отпуск салатов	1		
					64	Практическое занятие №13 Заполнение бракеражной таблицы.	1		
					65	Практическое занятие №13 Заполнение бракеражной таблицы.	1		
					66	Практическое занятие №14 Взаимозаменяемость продуктов.	1		
					67	Практическое занятие №14 Взаимозаменяемость продуктов.	1		
					68	Подача и реализация салатов	1		
	<b>Тема 3</b>	17	6	3	69	Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд	1		
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента				70	Подготовка продуктов для приготовления бутербродов.	1		
					71	Самостоятельная работа. Подготовка продуктов для приготовления бутербродов	1		
					72	Разновидность открытых бутербродов.	1		
					73	Самостоятельная работа.	1		



						Разновидность открытых бутербродов.			
					74	Бутерброды закрытые (сендвичи).	1		
					75	Бутерброды закусочные (канапе).	1		
					76	Расчет сырья для приготовления бутербродов	1		
					77	Самостоятельная работа. Расчет сырья для приготовления бутербродов	1		
					78	Требование к оформлению и подаче	1		
					79	Практическое занятие №15. Заполнение бракеражной таблицы.	1		
					80	Практическое занятие №15 Заполнение бракеражной таблицы.	1		
					81	Практическое занятие №16 Приготовление открытых бутербродов	1		
					82	Практическое занятие №16 Приготовление открытых бутербродов	1		
					83	Практическое занятие №17 Приготовление закрытых бутербродов	1		
					84	Практическое занятие №17 Приготовление закрытых бутербродов	1		
					85	Бутерброды пониженной калорийности	1		
	Тема 4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных	50	20	10	86	Требования к сырьевому набору для холодных закусок	1		
					87	Самостоятельная работа. Совместимость и подбор продуктов	1		



изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента				88	Холодные закуски из овощей	1		
				89	Самостоятельная работа. Холодные закуски из овощей	1		
				90	Практическое занятие №18 Составление технологических карт	1		
				91	Практическое занятие №18 Составление технологических карт	1		
				92	Холодные закуски из соленых, консервированных овощей	1		
				93	Холодные закуски из грибов	1		
				94	Самостоятельная работа. Холодные закуски из грибов	1		
				95	Самостоятельная работа. Расчет сырья и процента потерь закусок из грибов	1		
				96	Холодные закуски из экзотических овощей и фруктов	1		
				97	Практическое занятие №19 Расчет сырья для приготовления холодных закусок из овощей	1		
				98	Практическое занятие №19 Расчет сырья для приготовления холодных закусок из овощей	1		
				99	Практическое занятие №20 Составление технологической карты на закуски из овощей	1		
			100	Практическое занятие №20 Составление технологической карты на закуски из овощей	1			
			101	Холодные закуски из рыбы	1			



			102	Холодные закуски из соленой и маринованной рыбы	1		
			103	Холодные закуски из морепродуктов	1		
			104	Практическое занятие №21 Составление технологической карты на закуски из море продуктов	1		
			105	Практическое занятие №21 Составление технологической карты на закуски из море продуктов	1		
			106	Самостоятельная работа. Холодные закуски из нерыбных морепродуктов	1		
			107	Самостоятельная работа. Холодные закуски из нерыбных морепродуктов	1		
<b>6 семестр</b>							
			108	Практическое занятие №22 Составление технологической карты на закуски из не рыбных море продуктов	1		
			109	Практическое занятие №22 Составление технологической карты на закуски из не рыбных море продуктов	1		
			110	Холодные закуски из мясных продуктов	1		
			111	Холодные закуски из гастрономических изделий	1		
			112	Самостоятельная работа. Холодные закуски из мясных продуктов	1		
			113	Холодные закуски из яиц	1		
			114	Практическое занятие №23 Составление технологической	1		



					карты на закуски из мясных продуктов			
				115	Практическое занятие №23 Составление технологической карты на закуски из мясных продуктов	1		
				116	Заполнение бракеражной таблицы.	1		
				117	Заполнение бракеражной таблицы.	1		
				118	Практическое занятие №24 Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий (колбасные изделия, свинокопчености для закусок	1		
				119	Практическое занятие №24 Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий (колбасные изделия, свинокопчености для закусок	1		
				120	Горячие закуски	1		
				121	Самостоятельная работа. Горячие закуски	1		
				122	Подбор сырьевого набора для холодных блюд. Требование к подаче и реализации холодных блюд	1		
				123	Холодные блюда из свежих овощей	1		
				124	Самостоятельная работа. Холодные блюда из консервированных и соленых овощей	1		
				125	Практическое занятие №25 Составление технологической карты на закуски из мясных продуктов	1		



				126	Практическое занятие №25 Составление технологической карты на закуски из мясных продуктов	1		
				127	Холодные блюда из грибов	1		
				128	Практическое занятие №26 Расчет сырья для приготовления холодных блюд	1		
				129	Практическое занятие №26 Расчет сырья для приготовления холодных блюд	1		
				130	Холодные блюда из яиц	1		
				131	Холодные блюда из рыбы	1		
				132	Самостоятельная работа. Холодные блюда из рыбы	1		
				133	Холодные блюда из морепродуктов	1		
				134	Практическое занятие №27 Расчет сырья для приготовления холодных блюд из рыбы и морепродуктов	1		
				135	Практическое занятие №27 Расчет сырья блюд из рыбы и морепродуктов для приготовления холодных блюд из рыбы и морепродуктов	1		
<b>Тема 5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</b>	10	6	2	136	Холодные блюда из мяса и мясных продуктов	1		
				137	Самостоятельная работа. Холодные блюда из мяса и мясных продуктов	1		
				138	Холодные блюда из гастрономических продуктов	1		
				139	Самостоятельная работа. Холодные блюда из	1		



						гастрономических продуктов			
					140	Практическое занятие №28 Расчет сырья для приготовления холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов	1		
					141	Практическое занятие №28 Расчет сырья для приготовления холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов	1		
					142	Практическое занятие №29 Оформление и подача холодных блюд и закусок. Способы подачи.	1		
					143	Практическое занятие №29 Оформление и подача холодных блюд и закусок. Способы подачи.	1		
					144	Практическое занятие №30 Заполнение бракеражной таблицы.	1		
					145	Практическое занятие №30 Заполнение бракеражной таблицы.	1		
		<b>Всего</b>	<b>145</b>	<b>59</b>	<b>29</b>	<b>145</b>			