

**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 2017/2018 уч. год

на 2018/2019 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 12-22

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	73	61	25	12	Текущий контроль	
2	3	72	60	32	12	Комплексный экзамен	
	4						
Всего		145	121	57	24	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						
2 семестр									
	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	145							
	Тема 1. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3	-		1	1			
					2	1			
						3	1		
	Тема 2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	65	25	10	4	1			
					5	1			
					6	1			
					7	1			
					8	1			
					9	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		

				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	Самостоятельная работа. 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		
Тема 3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	17	6	3	69	Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд	1		
				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.			
3 семестр								
				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.	50	20	9	86	Требования к сырьевому набору для холодных закусок	1		

творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента				87	Совместимость и подбор продуктов	1		
				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		
			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		
Тема 5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	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	

