



**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» августа 2019г.

**Календарно-тематический план  
на 2019/2020 учебный год  
на 2020/2021 учебный год**

по междисциплинарному курсу

**МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок составлен на основании рабочей программы ПМ.03 Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента, утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

**Профессия:** 43.01.09 Повар, кондитер

**Группа:** 12

Курс	№ семестра	Объем образовательной программы	Объем времени, отведенный на освоение МДК			Кол-во контрольных	Форма контроля за семестр
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах		Самостоятельная работа обучающегося в часах		
			Теоретическое обучение, час.	Практические занятия, час.			
1	2	23	15	8	3	Текущий контроль	
2	3	78	29	36	10	Комплексный экзамен	
<b>Всего</b>		<b>101</b>	<b>44</b>	<b>44</b>	<b>13</b>	Комплексный экзамен	

Преподаватель  А.В. Буркова

### Календарно-тематический план

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем МДК	Объем времени на освоение МДК			№ занятия	Наименование темы занятия	Кол-во час на заня тие	Дата проведения занятия	
		Обязательная аудиторная нагрузка		Сам. работ а, час.				План	Факт.
		Всег о часо в	В том числе лабораторны е и практически е занятия, час.						

#### 2 семестр

	<b>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	<b>101</b>	<b>44</b>	<b>13</b>					
	<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	<b>7</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	1	Ассортимент, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1		
					2	Методы приготовления ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ.	1		
					3	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов.	1		
					4	Приготовление холодных соусов.	1		
					5	Приготовление заправок.	1		
					6	Приготовление масляных смесей.	1		
					7	Характеристика готовых соусов и заправок	1		

						промышленного производства. Условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.			
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	<b>16</b>	<b>8</b>	-	8	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Правила выбора продуктов для приготовления салатов из сырых овощей.	1			
				9	Ассортимент, технология приготовления салатов из сырых овощей. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов.	1			
				10	Салаты из свежих, соленых и маринованных грибов.	1			
				11	Технология приготовления салатов – коктейль из сырых овощей.	1			
				12	Расчет сырья для приготовления салатов из сырых овощей и фруктов.	1			
				13	<b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: «Греческий», «Цезарь», из сыра с яблоком, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат.	1			
				14	<b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: «Греческий», «Цезарь», из сыра с яблоком, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат.	1			
15	<b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: «Греческий», «Цезарь», из сыра с яблоком,	1							

					салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат.			
				16	<b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: «Греческий», «Цезарь», из сыра с яблоком, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат.	1		
				17	Ассортимент салатов из вареных овощей. Подготовка продуктов для приготовления салатов.	1		
				18	Технология приготовления салатов из вареных овощей, винегретов.	1		
				19	<b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).	1		
				20	<b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).	1		
				21	<b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).	1		
				22	<b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с	1		

					сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).			
				23	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.	1		
					<b>3 семестр</b>			
	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок.	<b>34</b>	<b>14</b>	<b>7</b>	24	Классификация, ассортимент бутербродов. Правила выбора и подготовка гастрономических продуктов для приготовления бутербродов.	1	
					25	Ассортимент, приготовление, подача открытых бутербродов.	1	
					26	Ассортимент, приготовление, подача закрытых бутербродов.	1	
					27	Ассортимент, приготовление, подача закусочных бутербродов.	1	
					28	Ассортимент, приготовление, подача горячих бутербродов.	1	
					29	<b>Практическое занятие №1.</b> Расчет количества сырья, выхода бутербродов.	1	
					30	<b>Практическое занятие №1.</b> Расчет количества сырья, выхода бутербродов.	1	
					31	<b>Лабораторная работа № 3 - 4</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых, закусочных бутербродов.		
					32	<b>Лабораторная работа № 3 - 4</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых, закусочных бутербродов.		
					33	<b>Лабораторная работа № 3 - 4</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых, закусочных		

					бутербродов.			
				34	<b>Лабораторная работа № 3 - 4</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых, закусочных бутербродов.			
				35	<b>Лабораторная работа № 3 - 4</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых, закусочных бутербродов.			
				36	<b>Лабораторная работа № 3 - 4</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых, закусочных бутербродов.			
				37	Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	1		
				38	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
				39	Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	1		
				40	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	1		
				41	<b>Лабораторная работа № 3 - 4</b> Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.	1		
				42	<b>Лабораторная работа № 3 - 4</b>	1		

					Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.			
				43	<b>Лабораторная работа № 3 - 4</b> Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.			
				44	<b>Лабораторная работа № 3 - 4</b> Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.			
				45	<b>Лабораторная работа № 3 - 4</b> Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.			
				46	<b>Лабораторная работа № 3 - 4</b> Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.			
				47	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, для отпуски на вынос.	1		
				48	Ассортимент, значение в питании холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.	1		
				49	Технология приготовления, оформления и отпуски холодных закусок из овощей и грибов.	1		
				50	Расчет сырья для приготовления холодных закусок из яиц, сыра, овощей и грибов.	1		
				51	Технология приготовления, оформления и	1		

					отпуска холодных закусок из рыбы.			
					52 Приготовление холодных закусок из соленой и маринованной рыбы.	1		
					53 Технология приготовления, оформления и отпуска холодных закусок из морепродуктов.	1		
					54 Правила и варианты отпуска икры.	1		
					55 Технология приготовления, оформления и отпуска холодных закусок из мяса.	1		
					56 Технология приготовления, оформления и отпуска холодных закусок из птицы.	1		
					57 Комплектование, упаковка холодных закусок для отпуска на вынос.	1		
	<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	<b>31</b>	<b>22</b>	<b>6</b>	58 Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд.	1		
					59 Приготовление холодных блюд из рыбы. Требования к сырьевому набору для холодных блюд из рыбы.	1		
					60 Приготовление холодных блюд из нерыбных продуктов моря.			
					61 Составление технологической карты для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.			
					62 Составление бракеражной таблицы для холодных блюд из рыбы.			
					63 <b>Практическое занятие № 2</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из рыбы.	1		
					64 <b>Практическое занятие № 2</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из рыбы.	1		
					65 <b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1		



				66	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1		
				67	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1		
				68	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1		
				69	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1		
				70	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1		
				71	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса.	1		
				72	<b>Практическое занятие № 2</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из мяса и птицы.			
				73	<b>Практическое занятие № 2</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из мяса и птицы.			
				74	Составление технологических карт для приготовления холодных блюд из мяса.	1		
				75	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Бракераж.	1		
				76	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Бракераж.	1		

				77	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Бракераж.	1		
				78	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Бракераж.	1		
				79	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Бракераж.	1		
				80	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Бракераж.	1		
				81	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Бракераж.	1		
				82	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Бракераж.	1		
				83	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Бракераж.	1		
				84	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Бракераж.	1		
				85	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Бракераж.	1		
				86	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Бракераж.	1		

					87	Приготовление холодных блюд из гастрономических продуктов.	1		
					88	Комплектование, упаковка холодных блюд из мяса, птицы и дичи для отпуска на вынос.	1		
	<b>Всего</b>	<b>101</b>	<b>44</b>	<b>13</b>			<b>88</b>		