
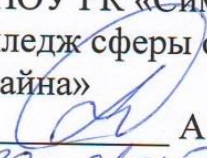


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрен  
на заседании цикловой  
комиссии по профессии  
«Повар, кондитер»  
Протокол № 1 от «28» августа 2018г  
Председатель ЦК  Е.Н. Тригорова

Утверждаю  
Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»  
 А.А. Сиверс  
« 30 » августа 2018 г

**Календарно-тематический план  
на 2018/2019 учебный год  
на 2019/2020 учебный год**

по МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в составе профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 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

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	12	12	-	-	Текущий контроль	
2	3	28	14	10	4	Комплексный экзамен	
<b>Всего</b>		<b>40</b>	<b>26</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	Комплексный экзамен	

Преподаватель  Н.Э.Ибрагимова

### Календарно-тематический план

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем МДК	Объем времени на освоение МДК		№ зан яти я	Наименование темы занятия	Кол-во час.на заня тие	Дата проведения занятия		
		Обязательная аудиторная нагрузка					Сам. работа, час.	План	Факт.
		Всего часов	В т.ч. Лабораторные и практические занятия, час						
<b>2 семестр</b>									
1	<b>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	5	-	-	1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании	1		
					2	Организация работы холодного цеха	1		
					3	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.	1		
					4	Инновационные технологии процессов приготовления и подготовки к реализации продукции.	1		
					5	Технология Cook & Serve – технология приготовления	1		

						пищи на охлаждаемых поверхностях.			
<b>Тема 1.2.</b>  <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	7	-	-	6	Организация работы при приготовлении холодных блюд и закусок на предприятиях с полным циклом и цеховой структурой	1			
				7	Организация и техническое оснащение рабочих мест при приготовлении холодных блюд и закусок на предприятиях с полным циклом и цеховой структурой	1			
				8	Организация работы при приготовлении холодных блюд и закусок на предприятиях с бесцеховой структурой	1			
				9	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара при приготовлении холодных блюд и закусок.	1			
				10	Система ХАССП в общественном питании	1			
				11	Техническое оснащение работ. Виды современного	1			

					технологического оборудования холодного цеха			
				12	Организация подготовки к реализации, упаковки для отпуска на вынос, хранения.	1		
14	10	4			<b>3 семестр</b>			
				13	Виды холодильного оборудования. Общие сведения. Холодильные камеры, шкафы.	1		
				14	Оборудование для глубокой заморозки.	1		
				15	Организация рабочих мест при приготовлении холодных соусов, заправок.	1		
				16	Организация рабочих мест при приготовлении бутербродов.	1		
				17	<b>Самостоятельная работа 1.</b> Организация работы холодного цеха	1		
				18	Организация рабочих мест при приготовлении салатов, винегретов.	1		
				19	Организация рабочих мест при приготовлении закусок.	1		
				20	Организация рабочих мест при приготовлении	1		

					холодных закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря.			
				21	<b>Самостоятельная работа2.</b> Слайсеры.	1		
				22	Организация рабочих мест при приготовлении холодных закусок из мяса.	1		
				23	Организация рабочих мест при приготовлении холодных закусок из птицы.	1		
				24	<b>Практическое занятие № 1</b> Организация рабочего места при приготовлении холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	1		
				25	<b>Практическое занятие № 1</b> Организация рабочего места при приготовлении холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по	1		

					подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.			
				26	<b>Практическое занятие № 2</b> Организация рабочего места по приготовлению салатов, бутербродов и отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования.	1		
				27	<b>Практическое занятие № 2</b> Организация рабочего места по приготовлению салатов, бутербродов и отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования.	1		
				28	<b>Практическое занятие № 2</b> Организация рабочего места по приготовлению салатов, бутербродов и отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования.	1		

					29	<b>Практическое занятие № 2</b> Организация рабочего места по приготовлению салатов, бутербродов и отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования.	1		
					30	Организация подготовки к реализации (порционирование (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче.	1		
					31	Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	1		
					32	<b>Самостоятельная работа 3.</b> Оборудование для глубокой заморозки.	1		
					33	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	1		
					34	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	1		

					35	<b>Самостоятельная работа 4.</b> Организация рабочих мест при приготовлении холодных закусок из мяса, птицы.	1		
					36	Реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	1		
					37	<b>Практическое занятие № 3</b> Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов и отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования.	1		
					38	<b>Практическое занятие № 3</b> Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов и отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования.	1		
					39	<b>Практическое занятие № 3</b> Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов и отработке умений безопасной	1		



						эксплуатации технологического оборудования.			
					40	<b>Практическое занятие № 3</b> Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов и отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования.	1		
	<b>Всего</b>	<b>26</b>	<b>10</b>	<b>4</b>			<b>40</b>		