


**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.03.02 **Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** в составе профессионального модуля ПМ.03 Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и 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	49	33	16	-	Текущий контроль	
2	3	52	22	20	10	Комплексный экзамен	
Всего		101	55	36	10	Комплексный экзамен	

Преподаватель  Н.Э.Ибрагимова

Календарно-тематический план

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем МДК	Объем времени на освоение МДК		№ зая тия	Наименование темы занятия	Кол- во час на зая тие	Дата проведения занятия		
		Обязательная аудиторная нагрузка					Сам. работа , час.	План	Факт.
		Всег о часов	В том числе лабораторные и практические занятия, час						

2 семестр

	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	101	36	10				
	Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	9			1	Кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1	
					2	Ассортимент холодных соусов и заправок.	1	
					3	Методы приготовления ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ.	1	
					4	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: овощных и фруктовых пюре, молочнокислых	1	

					продуктов.			
				5	Приготовление холодных соусов.	1		
				6	Приготовление заправок.	1		
				7	Приготовление масляных смесей.	1		
				8	Характеристика готовых соусов и заправок промышленного производства.	1		
				9	Условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1		
	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	13	8					
				10	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.	1		
				11	Правила выбора продуктов для приготовления салатов из сырых овощей.	1		
				12	Ассортимент салатов из сырых овощей.	1		
				13	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов.	1		
				14	Технология приготовления салатов из сырых овощей.	1		
				15	Салаты из свежих, соленых и маринованных грибов.	1		
				16	Технология приготовления салатов – коктейль из сырых овощей.	1		
				17	Расчет сырья для приготовления салатов из сырых овощей и фруктов.	1		
				18	Лабораторная работа № 1 Приготовление, оформление и	1		

					отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.			
				19	Лабораторная работа № 1 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1		
				20	Лабораторная работа № 1 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1		

					21	Лабораторная работа № 1 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1		
					22	Ассортимент салатов из вареных овощей.	1		
					23	Подготовка продуктов для приготовления салатов из вареных овощей.	1		
					24	Технология приготовления салатов из вареных овощей, винегретов.	1		
					25	Расчет сырья для приготовления салатов из вареных овощей, винегретов.	1		
					26	Лабораторная работа № 2 Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1		
					27	Лабораторная работа № 2	1		

					Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.			
				28	Лабораторная работа № 2 Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1		
				29	Лабораторная работа № 2 Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1		
				30	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.	1		
	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов,	11	8	31	Классификация, ассортимент бутербродов.	1		
				32	Правила выбора и подготовка	1		

ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК.						гастрономических продуктов для приготовления бутербродов.			
					33	Ассортимент и приготовление открытых бутербродов.	1		
					34	Ассортимент и приготовление закрытых бутербродов.	1		
					35	Ассортимент и приготовление закусочных бутербродов.	1		
					36	Приготовление и подача горячих бутербродов.	1		
					37	Практическое занятие №1. Расчет количества сырья, выхода бутербродов.	1		
					38	Практическое занятие №1. Расчет количества сырья, выхода бутербродов.	1		
					39	Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	1		
					40	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
					41	Правила, варианты выкладки нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	1		
					42	Правила сервировки стола, выбор	1		

					посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.			
				43	Лабораторная работа № 3 - 4 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1		
				44	Лабораторная работа № 3 - 4 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1		
				45	Лабораторная работа № 3 - 4 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов	1		

					порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.			
				46	Лабораторная работа № 3 - 4 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1		
				47	Лабораторная работа № 3 - 4 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1		
				48	Лабораторная работа № 3 - 4 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц,	1		

						сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.			
					49	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, для отпуска на вынос.	1		
						3 семестр			
		10		4	50	Ассортимент, значение в питании холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.	1		
					51	Технология приготовления, оформления и отпуска холодных закусок из овощей и грибов.	1		
					52	Расчет сырья для приготовления холодных закусок из яиц, сыра, овощей и грибов.	1		
					53	Самостоятельная работа 1. Приготовление заправок и соусов для салатов.	1		
					54	Самостоятельная работа 2. Совместимость продуктов и требование к сырию.	1		
					55	Технология приготовления, оформления и отпуска холодных закусок из рыбы.	1		
					56	Приготовление холодных закусок из соленой и маринованной рыбы.	1		
					57	Технология приготовления, оформления и отпуска холодных	1		

						закусок из морепродуктов.			
					58	Правила и варианты отпуска икры.	1		
					59	Самостоятельная работа 3. Расчет сырья для приготовления салатов из сырых овощей.	1		
					60	Технология приготовления, оформления и отпуска холодных закусок из мяса.	1		
					61	Технология приготовления, оформления и отпуска холодных закусок из птицы.	1		
					62	Самостоятельная работа 4. Подготовка продуктов для приготовления бутербродов.	1		
					63	Комплектование, упаковка холодных закусок для отпуска на вынос.	1		
	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	12	20	6	64	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд.	1		
					65	Требование к сырьевому набору для холодных блюд из рыбы.	1		
					66	Практическое занятие № 2 Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	1		
					67	Практическое занятие № 2 Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	1		
					68	Приготовление холодных блюд из рыбы.	1		
					69	Самостоятельная работа 5.	1		

					Технология приготовления открытых и закрытых бутербродов			
				70	Приготовление холодных блюд из нерыбных продуктов моря.	1		
				71	Самостоятельная работа 6. Расчет сырья для приготовления бутербродов.	1		
				72	Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.	1		
				73	Самостоятельная работа 7. Составление бракеражной таблицы для холодных блюд из рыбы.	1		
				74	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1		
				75	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1		
				76	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1		

					77	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1		
					78	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1		
					79	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1		
					80	Самостоятельная работа 8. Приготовление холодных блюд из рыбы.	1		
					81	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса.	1		
					82	Подбор сырьевого набора для приготовления холодных блюд из мяса. Требование к подаче и реализации холодных блюд.	1		
					83	Расчет сырья для приготовления холодных блюд из мяса.	1		
					84	Лабораторная работа №6.	1		

					Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.			
				85	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1		
				86	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1		
				87	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1		
				88	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1		
				89	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1		
				90	Бракераж холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	1		

			91	Составление технологических карт для приготовления холодных блюд из птицы.	1		
			92	Самостоятельная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и мясных продуктов.	1		
			93	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1		
			94	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1		
			95	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1		
			96	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1		
			97	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж)	1		

					готовой продукции.			
				98	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1		
				99	Приготовление холодных блюд из гастрономических продуктов.	1		
				100	Самостоятельная работа 10. Составление бракеражной таблицы для холодных блюд из мяса и птицы.	1		
				101	Комплектование, упаковка холодных блюд из мяса, птицы и дичи для отпуска на вынос.	1		
	Всего	55	36	10				