
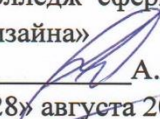


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

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 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок составлен на основании рабочей программы ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

**Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер  
Группа: 721-731, 722-732, 724-734.**

Курс	№ Семестра	Объем образовательной программы	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины			Кол-во контрольных работ	Форма контроля за семестр
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах		Самостоятельная работа обучающегося, в часах		
			Теоретическое обучение, часов	практические занятия, часов			
2	4	10	10	-		Текущий контроль	
3	5	20	16	4		Текущий контроль	
	6	20	8	10	2	Комплексный экзамен	
Всего		50	34	14	2	Комплексный экзамен	

Преподаватель:  А.В. Буркова

### 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 заян тие	Дата проведения занятия						
		Обязательная аудиторная нагрузка					Сам. работа, час.	План	Факт.				
		Всего Часов	В т.ч. практические занятия, час										
<b>4 семестр</b>													
1	Тема 1.1.  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	5			1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании	1						
					2					Организация работы холодного цеха	1		
					3					Организация работы холодного цеха	1		
					4					Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.	1		
					5					Инновационные технологии процессов приготовления и подготовки к реализации продукции. Технология Cook & Serve	1		
	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации	43	14		6	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях с полным циклом и цеховой структурой.	1						

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				7	Система ХАССП	1			
				8	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях с полным циклом и цеховой структурой.	1			
				9	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях с бесцеховой структурой	1			
				10	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд.	1			
	<b>5 семестр</b>								
					11	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных закусок.	1		
					12	Организация подготовки к реализации, упаковки для отпуска на вынос, хранения	1		
					13	Техническое оснащение работ. Виды современного технологического оборудования холодного цеха	1		
					14	Машины для нарезки гастрономических продуктов.	1		
					15	Слайсеры.	1		
				16	Машины для нарезки хлеба.	1			

			17	Соковыжималки, цитрусспрессы, экструдеры.	1		
			18	Виды холодильного оборудования. Общие сведения.	1		
			19	Холодильные камеры, шкафы.	1		
			20	Холодильные прилавки и витрины.	1		
			21	Шоковая заморозка: технология, продукция.	1		
			22	Оборудование для глубокой заморозки	1		
			23	Организация рабочих мест по приготовлению холодных соусов и заправок.	1		
			24	Организация рабочих мест по приготовлению бутербродов, канапе.	1		
			25	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	1		
			26	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	1		
			27	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	1		

			28	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	1		
			29	Организация рабочих мест по приготовлению салатов.	1		
			30	Организация рабочих мест по приготовлению винегретов.	1		
<b>6 семестр</b>							
			31	Организация рабочих мест по приготовлению закусок из овощей.	1		
			32	<b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места по приготовлению салатов, бутербродов. Эксплуатация оборудования.	1		
			33	<b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места по приготовлению салатов, бутербродов. Эксплуатация оборудования.	1		
			34	<b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места по приготовлению салатов, бутербродов. Эксплуатация оборудования.	1		
			35	<b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места по приготовлению салатов, бутербродов. Эксплуатация оборудования.	1		

				36	Организация рабочих мест по приготовлению холодных закусок из рыбы.	1		
				37	Организация рабочих мест по приготовлению холодных закусок из нерыбных продуктов.	1		
				38	Организация рабочих мест по приготовлению холодных закусок из мяса.	1		
				39	Организация рабочих мест по приготовлению холодных закусок из птицы.	1		
				40	<b>Практическое занятие 3.</b> Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов и отработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования.	1		
				41	<b>Практическое занятие 3.</b> Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов и отработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования.	1		
				42	<b>Практическое занятие 3.</b> Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов и отработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования.	1		
				43	<b>Практическое занятие 3.</b> Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов и отработка	1		

					умений безопасной эксплуатации технологического оборудования.			
				44	<b>Практическое занятие 4.</b> Безопасная эксплуатация технологического оборудования.	1		
				45	<b>Практическое занятие 4.</b> Безопасная эксплуатация технологического оборудования.	1		
				46	Реализации готовых холодных блюд по типу «шведского стола».	1		
				47	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	1		
				48	Организация хранения.	1		
	<b>Всего</b>	<b>48</b>	<b>14</b>	<b>2</b>		<b>48</b>		