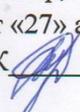
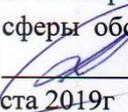


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

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 2021/2022 учебный год**

по междисциплинарному курсу

МДК 03.02 Процессы 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**

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	18	18	-		Текущий контроль	
3	5	53	36	16	1	Текущий контроль	
	6	50	19	28	3	Комплексный экзамен	
Всего		121	73	44	4	Комплексный экзамен	

Преподаватель:  А.В. Буркова

Календарно-тематический план

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем МДК	Объем времени на освоение МДК		№ заня тия	Наименование темы занятия	Кол -во час. на заня тие	Дата проведения занятия		
		Обязательная аудиторная нагрузка					Сам. работ а, час.	План	Факт.
		Всего Часов	В т.ч. практические занятия, час						
4 семестр									
	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	117	44	4		1			
	Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	8			1	1			
					2	1			
					3	1			
					4	1			
					5	1			
					6	1			
					7	1			

					8	Технология приготовления соусов для салатов.	1		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	32	8	2	9	Классификация, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.	1			
				10	Требование к сырьевому набору для приготовления салатов.	1			
				11	Подготовка ингредиентов для салатов разнообразного ассортимента. Условия и сроки их хранения.	1			
				12	Ассортимент салатов из сырых овощей. Технология приготовления салатов из свежих овощей	1			
				13	Алгоритм, схема приготовления салатов из свежих овощей.	1			
				14	Расчет сырья для приготовления салатов из свежих овощей.	1			
				15	Технология приготовления салатов из сырых овощей.	1			
				16	Составление технологических карт на блюда из сырых овощей.	1			
				17	Технология приготовления салата – коктейль из сырых овощей.	1			
				18	Салат из соленых и маринованных грибов.	1			
5 семестр									
			1	19	Технология приготовления салатов из экзотических овощей и фруктов.	1			
				20	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов. Бракераж готовой	1			

					продукции.			
					21 Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов. Бракераж готовой продукции.	1		
					22 Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов. Бракераж готовой продукции.	1		
					23 Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов. Бракераж готовой продукции.	1		
					24 Совместимость продуктов и требование к сырью.	1		
					25 Актуальные направления в приготовлении салатов.	1		
					26 Ассортимент салатов из вареных овощей. Подготовка продуктов для приготовления салатов из вареных овощей.	1		
					27 Технология приготовления салатов из вареных овощей.	1		
					28 Алгоритм и схема приготовления салатов из вареных овощей.	1		
					29 Технология приготовления винегретов.	1		
					30 Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей. Бракераж готовой продукции.	1		

					31	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей. Бракераж готовой продукции.	1		
					32	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей. Бракераж готовой продукции.	1		
					33	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей. Бракераж готовой продукции.	1		
					34	Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов из вареных овощей.	1		
					35	Технология приготовления рыбных салатов и из морепродуктов.	1		
					36	Подготовка сырья для приготовления мясных салатов.	1		
					37	Технология приготовления мясных салатов, из птицы и дичи.	1		
					38	Алгоритм и схема приготовления мясных салатов.	1		
					39	Расчет сырья для приготовления рыбных салатов.	1		
					40	Технология приготовления салатов-коктейлей из рыбы и нерыбных продуктов моря.	1		
					41	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.	1		

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	36	10	3	42	Классификация, ассортимент бутербродов.	1		
				43	Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов. Значение в питании.	1		
				44	Ассортимент холодных закусок из рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	1		
				45	Подготовка продуктов для приготовления бутербродов. Принципы совместимости и взаимозаменяемости продуктов.	1		
				46	Технология приготовления, оформления и отпуска открытых бутербродов (простых, сложных).	1		
				47	Технология приготовления, оформления и отпуска закрытых и закусочных бутербродов.	1		
				48	Технология приготовления, оформления и отпуск гастрономических продуктов порциями.	1		
				49	Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook-Serve.	1		
				50	Технология приготовления, оформления и отпуска холодных закусок из овощей.	1		
				51	Технология приготовления, оформления и отпуска холодных закусок из рыбы.	1		
				52	Технология приготовления, оформления и отпуска холодных закусок из мяса.	1		
53	Правила и варианты отпуска икры	1						

					54	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
					55	Приготовление горячих бутербродов.	1		
					56	Отпуск бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями.	1		
					57	Правила и отпуск нарезки гастрономических продуктов для банкетов-фуршетов и по типу «шведского стола».	1		
					58	Расчет сырья для приготовления бутербродов.	1		
					59	Алгоритм, схемы приготовления бутербродов.	1		
					60	Составление технологических карт на холодные закуски из овощей, рыбы.	1		
					61	Составление технологических карт на холодные закуски из мяса, птицы.	1		
					62	Упаковка бутербродов, гастрономических продуктов, холодных закусок на вынос.	1		
					63	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых и закусочных бутербродов. Бракераж готовой продукции.	1		
					64	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых и закусочных бутербродов. Бракераж готовой продукции.	1		
					65	Лабораторная работа 3.	1		

						Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых и закусочных бутербродов. Бракераж готовой продукции.			
					66	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых и закусочных бутербродов. Бракераж готовой продукции.	1		
					67	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц. Бракераж готовой продукции.	1		
					68	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц. Бракераж готовой продукции.	1		
					69	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц. Бракераж готовой продукции.	1		
					70	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц. Бракераж готовой продукции.	1		
6 семестр									
	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из	48	28	3	71	Практическое занятие 1. Расчет количества сырья, выхода бутербродов.	1		

рыбы, мяса, птицы	72	Практическое занятие 1. Расчет количества сырья, выхода бутербродов.	1		
	73	Ассортимент простых холодных блюд и закусок. Требование к качеству холодных блюд и закусок.	1		
	74	Совместимость и подбор продуктов.	1		
	75	Технология приготовления, оформления холодных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	1		
	76	Подбор гарниров, соусов, заправок для оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря.	1		
	77	Расчет сырья и процента потерь при приготовлении холодных блюд и закусок из рыбы.	1		
	78	Приготовление холодных закусок из рыбы.	1		
	79	Расчет сырья для приготовления холодных закусок из рыбы.	1		
	80	Приготовление холодных закусок из морепродуктов.	1		
	81	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Бракераж готовой продукции.	1		
82	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Бракераж готовой продукции.	1			

					83	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Бракераж готовой продукции.	1		
					84	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Бракераж готовой продукции.	1		
					85	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Бракераж готовой продукции.	1		
					86	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Бракераж готовой продукции.	1		
					87	Технология приготовления и отпуск блюд из мяса.	1		
					88	Технология приготовления холодных закусок из гастрономических изделий.	1		
					89	Составление технологических карт для приготовления и отпуска холодных блюд из мяса.	1		
					90	Способы подачи в зависимости от типа предприятия. Комплектование, упаковка блюд из мяса для отпуска на вынос.	1		
					91	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Бракераж готовой продукции.	1		

					92	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Бракераж готовой продукции.	1		
					93	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Бракераж готовой продукции.	1		
					94	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Бракераж готовой продукции.	1		
					95	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Бракераж готовой продукции.	1		
					96	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Бракераж готовой продукции.	1		
					97	Правила сервировки стола для отпуска гастрономических продуктов порциями.	1		
					98	Подбор сырьевого набора для приготовления холодных блюд из птицы. Требование к подаче и реализации холодных блюд.	1		
					99	Технология приготовления и отпуск блюд из птицы.	1		
					100	Блюда и закуски из птицы и дичи разнообразного ассортимента.	1		
					101	Составление технологических карт для приготовления и отпуска холодных блюд из птицы.	1		
					102	Способы подачи в зависимости от типа предприятия.	1		

					103	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Бракераж готовой продукции.	1		
					104	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Бракераж готовой продукции.	1		
					105	. Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Бракераж готовой продукции.	1		
					106	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Бракераж готовой продукции.	1		
					107	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Бракераж готовой продукции.	1		
					108	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Бракераж готовой продукции.	1		
					109	Комплектование, упаковка блюд из птицы для отпуска на вынос.	1		
					110	Практическое занятие 2. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	1		

					111	Практическое занятие 2. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	1		
					112	Практическое занятие 2. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	1		
					113	Практическое занятие 2. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	1		
					114	Практическое занятие № 3. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом.	1		
					115	Практическое занятие № 3. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом.	1		
					116	Практическое занятие № 3. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом.	1		
					117	Практическое занятие № 3. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом.	1		
	Всего	121	44	14			117		

