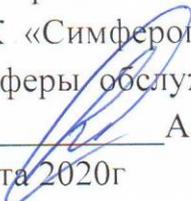


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено  
на заседании цикловой комиссии  
по профессии «Повар, кондитер»  
Протокол № 1 от «27» августа 2020г.  
Председатель ЦК  А.В. Буркова

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»  А.А. Сиверс  
«27» августа 2020г

**Календарно-тематический план  
на 2020/2021 учебный год  
на 2021/2022 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:** 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	17	11	4	2	Текущий контроль	
2	3	15	11	4		Комплексный экзамен	
<b>Всего</b>		<b>32</b>	<b>22</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	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 заня тие	Дата проведения занятия		
		Обязательная аудиторная нагрузка					Сам. работа, час.	План	Факт.
		Всего часов	В т.ч. Лабораторны е и практически е 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>	3	-	-	1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании	1		
					2	Организация работы холодного цеха Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.	1		
					3	Инновационные технологии процессов приготовления и подготовки к реализации продукции. Технология Cook & Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	1		

<b>Тема 1.2.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	27	8		4	Организация работы при приготовлении холодных блюд и закусок на предприятиях с полным циклом и цеховой структурой	1		
				5	Организация работы при приготовлении холодных блюд и закусок на предприятиях с бесцеховой структурой	1		
				6	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара при приготовлении холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании	1		
				7	Техническое оснащение работ. Виды современного технологического оборудования холодного цеха	1		
				8	Организация подготовки к реализации, упаковки для отпуса на вынос, хранения.	1		
				9	Виды холодильного оборудования. Общие сведения. Холодильные камеры, шкафы.	1		
				10	Организация рабочих мест при приготовлении холодных соусов, заправок.	1		
				11	Организация рабочих мест при приготовлении салатов, винегретов.	1		
				12	<b>Практическое занятие № 1</b> Организация рабочего места при	1		

					приготовлении холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.			
				13	<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		
				14	<b>Практическое занятие № 2</b> Организация рабочего места при приготовлении салатов и отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования.	1		
				15	<b>Практическое занятие № 2</b> Организация рабочего места при приготовлении салатов и отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования.	1		
					<b>3 семестр</b>			
				16	Организация подготовки к реализации (порционирование (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче.	1		

				17	Организация рабочих мест при приготовлении бутербродов.	1		
				18	Организация рабочих мест при приготовлении закусок.	1		
				19	Организация рабочих мест при приготовлении холодных закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря.	1		
				20	Организация рабочих мест при приготовлении холодных закусок из мяса.	1		
				21	Организация рабочих мест при приготовлении холодных закусок из птицы.	1		
				22	<b>Практическое занятие № 3</b> Организация рабочего места при приготовлении бутербродов и отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования.	1		
				23	<b>Практическое занятие № 3</b> Организация рабочего места при приготовлении бутербродов и отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования.	1		
				24	Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	1		
				25	Оборудование для глубокой заморозки.	1		
				26	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	1		

					27	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	1		
					28	Реализация готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	1		
					29	<b>Практическое занятие № 4</b> Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов и отработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования.	1		
					30	<b>Практическое занятие № 4</b> Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов и отработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования.	1		
	<b>Всего</b>	<b>30</b>	<b>8</b>	<b>2</b>			<b>30</b>		