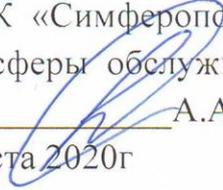


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

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.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок составлен на основании рабочей программы **ПМ.03 Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и 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	23	12	8	3	Текущий контроль	
2	3	78	32	36	10	Комплексный экзамен	
Всего		101	44	44	13	Комплексный экзамен	

Преподаватель  А.В. Буркова

Календарно-тематический план

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем МДК	Объем времени на освоение МДК			№ занятия	Наименование темы занятия	Кол-во часов на занятии	Дата проведения занятия	
		Обязательная аудиторная нагрузка		Сам. работа, час.				План	Факт.
		Всего 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	44	13					
	Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	7	-	-	1	Ассортимент, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1		
					2	Методы приготовления ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ.	1		
					3	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов.	1		
					4	Приготовление холодных соусов.	1		
					5	Приготовление заправок.	1		
					6	Приготовление масляных смесей.	1		
					7	Характеристика готовых соусов и заправок	1		

						промышленного производства. Условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.			
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	13	8	-	8	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Правила выбора продуктов для приготовления салатов из сырых овощей.	1			
				9	Ассортимент, технология приготовления салатов из сырых овощей. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов.	1			
				10	Салаты из свежих, соленых и маринованных грибов.	1			
				11	Технология приготовления салатов – коктейль из сырых овощей.	1			
				12	Расчет сырья для приготовления салатов из сырых овощей и фруктов.	1			
				13	Лабораторная работа № 1 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: «Греческий», «Цезарь», из сыра с яблоком, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат.	1			
				14	Лабораторная работа № 1 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: «Греческий», «Цезарь», из сыра с яблоком, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат.	1			
15	Лабораторная работа № 1 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: «Греческий», «Цезарь», из сыра с яблоком,	1							

						салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат.			
					16	Лабораторная работа № 1 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: «Греческий», «Цезарь», из сыра с яблоком, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат.	1		
					17	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).	1		
					18	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).	1		
					19	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).	1		
					20	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).	1		
						3 семестр			
	Тема 2.3.	37	14	7	21	Ассортимент салатов из вареных овощей.	1		

Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок.					Подготовка продуктов для приготовления салатов.			
	22				Технология приготовления салатов из вареных овощей, винегретов.			
	23				Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.			
	24				Классификация, ассортимент бутербродов. Правила выбора и подготовка гастрономических продуктов для приготовления бутербродов.			
	25				Ассортимент, приготовление, подача открытых бутербродов.	1		
	26				Ассортимент, приготовление, подача закрытых бутербродов.	1		
	27				Ассортимент, приготовление, подача закусочных бутербродов.	1		
	28				Ассортимент, приготовление, подача горячих бутербродов.	1		
	29				Практическое занятие №1. Расчет количества сырья, выхода бутербродов.	1		
	30				Практическое занятие №1. Расчет количества сырья, выхода бутербродов.	1		
	31				Лабораторная работа № 3 - 4 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых, закусочных бутербродов.			
	32				Лабораторная работа № 3 - 4 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых, закусочных бутербродов.			
	33				Лабораторная работа № 3 - 4 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых, закусочных			

					бутербродов.			
				34	Лабораторная работа № 3 - 4 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых, закусочных бутербродов.			
				35	Лабораторная работа № 3 - 4 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых, закусочных бутербродов.			
				36	Лабораторная работа № 3 - 4 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых, закусочных бутербродов.			
				37	Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	1		
				38	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
				39	Правила, варианты выкладки нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	1		
				40	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	1		
				41	Лабораторная работа № 3 - 4 Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.	1		
				42	Лабораторная работа № 3 - 4	1		

					Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.			
				43	Лабораторная работа № 3 - 4 Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.			
				44	Лабораторная работа № 3 - 4 Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.			
				45	Лабораторная работа № 3 - 4 Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.			
				46	Лабораторная работа № 3 - 4 Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.			
				47	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, для отпуска на вынос.	1		
				48	Ассортимент, значение в питании холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.	1		
				49	Технология приготовления, оформления и отпуска холодных закусок из овощей и грибов.	1		
				50	Расчет сырья для приготовления холодных закусок из яиц, сыра, овощей и грибов.	1		
				51	Технология приготовления, оформления и	1		

					отпуска холодных закусок из рыбы.			
					52 Приготовление холодных закусок из соленой и маринованной рыбы.	1		
					53 Технология приготовления, оформления и отпуска холодных закусок из морепродуктов.	1		
					54 Правила и варианты отпуска икры.	1		
					55 Технология приготовления, оформления и отпуска холодных закусок из мяса.	1		
					56 Технология приготовления, оформления и отпуска холодных закусок из птицы.	1		
					57 Комплектование, упаковка холодных закусок для отпуска на вынос.	1		
	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	31	22	6	58 Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд.	1		
					59 Приготовление холодных блюд из рыбы. Требования к сырьевому набору для холодных блюд из рыбы.	1		
					60 Приготовление холодных блюд из нерыбных продуктов моря.			
					61 Составление технологической карты для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.			
					62 Составление бракеражной таблицы для холодных блюд из рыбы.			
					63 Практическое занятие № 2 Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из рыбы.	1		
					64 Практическое занятие № 2 Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из рыбы.	1		
					65 Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1		

				66	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1		
				67	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1		
				68	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1		
				69	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1		
				70	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1		
				71	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса.	1		
				72	Практическое занятие № 2 Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из мяса и птицы.			
				73	Практическое занятие № 2 Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из мяса и птицы.			
				74	Составление технологических карт для приготовления холодных блюд из мяса.	1		
				75	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Бракераж.	1		
				76	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Бракераж.	1		

				77	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Бракераж.	1		
				78	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Бракераж.	1		
				79	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Бракераж.	1		
				80	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Бракераж.	1		
				81	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Бракераж.	1		
				82	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Бракераж.	1		
				83	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Бракераж.	1		
				84	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Бракераж.	1		
				85	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Бракераж.	1		
				86	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Бракераж.	1		

					87	Приготовление холодных блюд из гастрономических продуктов.	1		
					88	Комплектование, упаковка холодных блюд из мяса, птицы и дичи для отпуска на вынос.	1		
	Всего	101	44	13			88		