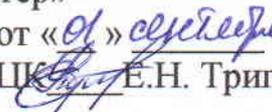
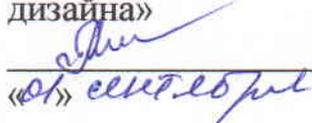


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым

«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Рассмотрено
на заседании цикловой комиссии
«Повар, кондитер»
Протокол № 2 от «01» сентября 2022 г
Председатель ЦК  Е.Н. Тригорова

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж
сферы обслуживания и
дизайна»


Р.И. Чуприна
«01» сентября 2022 г

Календарно-тематический план
на 2022/2023 учебный год
на 2023/2024 учебный год
по междисциплинарному курсу

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и 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 работ	Форма контроля за семестр
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах		Самостоятельная работа обучающегося в часах		
			Теоретическое обучение, часов	Практические занятия, часов			
1	2	17	11	4	2	Текущий контроль	
2	3	15	11	4	-	Комплексный экзамен	
Всего		32	22	8	2	Комплексный экзамен	

Преподаватель:  Т. В. Абкеримова

Содержание календарно-тематического плана

№ \п разде ла	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), и тем/темы учебной дисциплине	Объем времени на освоение МДК		№ занятия	Наименование темы занятия	Количес тво часов на занятие	Дата проведения		
		Обязательная аудиторная нагрузка					Сам. рабо та	План	факт
		Всего часов	в т.ч. лаборат работа, практ занятие, час						
2 семестр									
	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	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.	1		

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	27	8	2	4	Организация работы на предприятиях с полным циклом и цеховой структурой	1			
				5	Организация работы 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 отпуска на вынос.	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	Практическое занятие №1 Организация рабочего места при приготовлении холодной кулинарной	1			

				продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.			
			13	Практическое занятие №1 Организация рабочего места при приготовлении холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	1		
			14	Практическое занятие №2 Организация рабочего места при приготовление салатов и отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования.	1		
			15	Практическое занятие №2 Организация рабочего места при приготовление салатов и отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования.	1		
3 семестр							
			16	Организация подготовки к реализации, упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче	1		
			17	Организация рабочего места при приготовлении бутербродов	1		
			18	Организация рабочего места при приготовлении закусок	1		
			19	Организация рабочего места при приготовлении	1		

				холодных закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря			
			20	Организация рабочего места при приготовлении холодных закусок из мяса	1		
			21	Организация рабочего места при приготовлении холодных закусок из птицы.	1		
			22	Практическое занятие №3 Организация рабочего места при приготовлении бутербродов и отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования.	1		
			23	Практическое занятие №3 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 потребителями при отпуске продукции на вынос.	1		
			27	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовой продукции по типу «шведского стола»	1		
			28	Реализация готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	1		
			29	Практическое занятие №4 Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов и отработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования.	1		

					30	Практическое занятие №4 Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов и отработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования.	1		
	Всего	32	8	2			30		