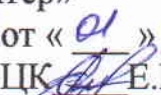
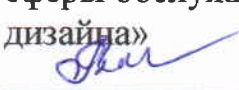


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

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

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УТР
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.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации 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	23	12	8	3	Текущий контроль	
2	3	78	32	36	10	Комплексный экзамен	
Всего		101	44	44	13	Комплексный экзамен	

Преподаватель: 

Т. В. Абкеримова

Содержание календарно-тематического плана

№п/п	Наименование разделов и тем МДК	Объём времени на освоение МДК		Самостоятельные работы. час.	№ занятия	Наименование темы занятия	Количество во часов	Дата проведения занятия	
		Обязательная аудиторная нагрузка						план	факт
		Всего часов	В том числе лабораторные и практические работы						
3 семестр									
	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	37	14	4	21	Ассортимент салатов из варенных овощей. Подготовка продуктов для приготовления салатов	1		
22					Технология приготовления салатов из варенных овощей, винегретов	1			
23					Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.	1			
24					Классификация, ассортимент бутербродов. Правила выбора гастрономических продуктов для	1			

					приготовления бутербродов.			
				25	Ассортимент, приготовления, подача открытых бутербродов.	1		
				26	Ассортимент, приготовления, подача закрытых бутербродов	1		
				27	Ассортимент, приготовления, подача закусочных бутербродов	1		
				28	Ассортимент, приготовления, подача горячих бутербродов	1		
				29	Практическое занятие №1 Расчёт количества сырья, выхода бутербродов.	1		
				30	Практическое занятие №1 Расчёт количества сырья, выхода бутербродов.	1		
				31	Лабораторная работа №3 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых, закусочных бутербродов.	1		
				32	Лабораторная работа №3 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых, закусочных бутербродов.	1		

			33	Лабораторная работа №3 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых, закусочных бутербродов.	1		
			34	Лабораторная работа №3 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых, закусочных бутербродов.	1		
			35	Лабораторная работа №3 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых, закусочных бутербродов.	1		
			36	Лабораторная работа №3 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых, закусочных бутербродов.	1		
			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 выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов,	1		

					банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола»			
			40		Правила сервировки стола, выбор посуды, для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия и способа подачи блюд.	1		
			41		Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.	1		
			42		Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.	1		
			43		Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.	1		
			44		Лабораторная работа №4.	1		

					Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.			
				45	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.	1		
				46	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.	1		
				47	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями для отпуска на вынос.	1		
				48	Ассортимент, значение в питании простых 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 отпуска холодных закусок из рыбы.	1		
			52	Приготовления холодных закусок из соленой и маринованной рыбы.	1		
			53	Технология приготовления, оформления и отпуска холодных закусок из морепродуктов.	1		
			54	Правила, 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		
	31	22	6	58	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок	1	
				59	Приготовление холодных блюд из рыбы. Требования к сырьевому	1	

					набору			
				60	Приготовление холодных блюд из нерыбных продуктов моря.	1		
				61	Составление технологической карты для приготовления блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря.	1		
				62	Составление бракеражной таблицы для холодных блюд из рыбы	1		
				63	Практическое занятие № 2 Расчёт сырья, выхода готовых холодных блюд из рыбы	1		
				64	Практическое занятие № 2 Расчёт 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	1		

					нерыбного водного сырья.			
				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 блюд из мяса	1		
				72	Практическое занятие №3 Расчёт сырья, выхода готовых холодных блюд из мяса и птицы.	1		
				73	Практическое занятие №3 Расчёт сырья, выхода готовых холодных блюд из мяса и птицы.	1		
				74	Составление технологических карт для приготовления блюд из мяса	1		
				75	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса.	1		

					Бракераж.			
				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		
				9	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Бракераж.	1		
				70	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Бракераж.	1		
				81	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса птицы. Бракераж.	1		
				82	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и	1		

					отпуск холодных блюд из мяса птицы. Бракераж			
				83	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса птицы. Бракераж	1		
				84	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса птицы. Бракераж	1		
				85	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса птицы. Бракераж	1		
				86	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса птицы. Бракераж	1		
				87	Приготовление холодных блюд из гастрономических продуктов	1		
				88	Комплектование, упаковка холодных блюд из мяса, птицы и дичи на вынос	1		
	Всего	78	36	10		68		

