

Рассмотрено на заседании
МК преподавателей и мастеров
Производственного обучения
Руководитель МК:
Наи А.С.Латыпова
« 30 » августа 2022г.

Согласовано:
Зам. директора по УПР
Р.Г.Баширова
« » 20__ г.



ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2022-2026 уч.г

№ темы	№ урока	Наименование раздела, темы, темы урока	Количество часов
		ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	154
		<i>МДК.03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок».</i>	54
1.1		Тема 1.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания	10
	1	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	1
	2	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	1
	3	3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	1
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	7
	4	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд.	1
	5	Практическое занятие 2. Организация рабочих мест по приготовлению закусок.	1
	6	Практическое занятие 3. Подбор необходимого инвентаря для приготовления и реализации холодных блюд и закусок.	1
	7-8	Практическое занятие 4 и 5. Организация хранения, отпуска холодных блюд и закусок с	2

	7-8	Практическое занятие 4 и 5. Организация хранения, отпуска холодных блюд и закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2
	9-10	Практическое занятие 6 и 7. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.	2
1.2		Тема 1.2. Виды назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним	44
	11	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	1
	12	2. Организация и техническое оснащение рабочих мест.	1
	13	3. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	1
	14	4. Правила подбора и безопасного использования технологического оборудования и правила ухода за ними.	1
	15	5. Правила подбора и безопасного использования производственного инвентаря и правила ухода за ними.	1
	16	6. Правила подбора и безопасного использования инструментов и правила ухода за ними.	1
	17	7. Правила подбора и безопасного использования весоизмерительных приборов и правила ухода за ними.	1
	18	8. Правила подбора и безопасного использования посуды и правила ухода за ней.	1
	19	9. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	1
	20	10. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления.	1
	21	11. Безопасность приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	1
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	31
	22-23	Практическое занятие 8 и 9. 1) Изучение работы холодного цеха. 2) Изучение ассортимента продукции холодного цеха.	2
	24-25	Практическое занятие 10 и 11. 1)Изучение особенностей при организации холодного цеха. 2)Изучение видов и типов холодного оборудования, применяемого в холодном цехе.	2
	26-27	Практическое занятие 12 и 13. 1) Изучение инвентаря инструментов применяемых в холодном цехе. 2)Использование различных приспособлений, инструментов, выемок, ножей для фигурного нарезания, карбования, различных форм, яйцерезок.	2
	28-29	Практическое занятие 14 и 15. 1)Изучение технологических линий приготовления блюд,	2

		которые могут выделяться в холодном цехе. 2)Описание организации рабочего места приготовления салатов и винегретов.	
30-31		Практическое занятие 16 и 17. 1)Организация рабочего места повара обработки гастрономических изделий. 2)Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для реализации гастрономических изделий.	2
32-33		Практическое занятие 18и 19. 1)Организация рабочего места повара по приготовлению бутербродов. 2)Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления бутербродов.	2
34-35		Практическое занятие 20и 21. 1)Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. 2)Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления салатов рыбных.	2
36-37		Практическое занятие 22и 23. 1)Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. 2)Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления мясных салатов.	2
38-39		Практическое занятие 24 и 25. 1)Подготовка оборудования для реализации холодных супов. 2)Подготовка посуды, инвентаря для реализации холодных супов.	2
40-41		Практическое занятие 26 и 27. 1)Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. 2)Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления закусок из мяса и птицы.	2
42-43		Практическое занятие 28 и 29. Подготовка оборудования, посуды, инвентаря для реализации сладких блюд.	2
44-45		Практическое занятие 30 и 31. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера.	2
46-47		Практическое занятие 32 и 33. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: электрохлеборезки.	2
48-49		Практическое занятие 34 и 35.	2

		Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: овощерезка.	
	50-51	Практическое занятие 36 и 37. Ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	2
	52	Практическое занятие 38. Контрольная работа.	1
	53-54	Дифференцированный зачёт.	2
		МДК 03.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	100
2.1		Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	16
	1	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок.	1
	2	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	1
	3	3. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	1
	4	4. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	1
	5	5. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	1
		В том числе практических и лабораторных занятий	11
	6	Практическое занятие 1. Составление технологических карт приготовления салатов	1
	7-8	Практическое занятие 2 и 3. 1) Приготовление соуса майонез. 2) Оценка качества соуса майонез.	2
	9-10	Практическое занятие 4 и 5. 1) Приготовление заправки для салатов. 2) Приготовление заправки сметанной с зеленью.	2
	11-12	Практическое занятие 6 и 7. Расчет расхода необходимого сырья для приготовления салатов от 10 до 100 порций.	2
	13-14	Практическое занятие 8 и 9.	2

		1) Приготовление маринада овощного с томатом. 2) Оценка качества маринада	
	15-16	Практическое занятие 10 и 11. Технологический процесс приготовления салата «Столичный»	2
2.2		Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	22
	17	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	1
	18	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1
	19	3. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	1
	20	4. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.	1
	21	5. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	1
	22	6. Мясные салаты. Рыбные салаты. Салаты-коктейли. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	1
	23	7. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.	1
		В том числе практических и лабораторных занятий	15
	24	Практическое занятие 12. Составление технологических карт приготовления салатов.	1
	25	Практическое занятие 13. Составление технологических схем приготовления салатов.	1
	26	Практическое занятие 14. Составление технологических карт приготовления винегретов.	1
	27-28	Практическое занятие 15 и 16. 1) Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Цезарь». 2) Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	29-30	Практическое занятие 17 и 18. 1) Приготовление, оформление и отпуск салата из сыра с яблоком. 2) Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	31-32	Практическое занятие 19 и 20. 1) Приготовление, оформление и отпуск салатов: салат из морской капусты. 2) Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2

	33-34	Практическое занятие 21 и 22. 1) Приготовление, оформление и отпуск салата рыбного. 2) Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	35-36	Практическое занятие 23 и 24. 1) Приготовление, оформление и отпуск салата картофельного с сельдью. 2) Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	37-38	Практическое занятие 25 и 26. 1) Приготовление, оформление и отпуск салата мясного. 2) Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
2.3		Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	26
	39	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закупок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	1
	40	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	1
	41	3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.	1
	42	4. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	1
	43	5. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы.	1
	44	6. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	45	7. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	1
	46	8. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1
		В том числе практических и лабораторных занятий	18
	47-48	Практическое занятие 27 и 28. Составление технико-технологических карт салатов авторских, региональных	2
	49-50	Практическое занятие 29 и 30. Презентация салатов, винегретов разнообразного	2

		ассортимента, в том числе региональных.	
51-52	Практическое занятие 31 и 32. Составление презентации «Современные подачи и оформления салатов».		2
53-54	Практическое занятие 33 и 34 1) Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов. 2) Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		2
55-56	Практическое занятие 35 и 36. 1) Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов – канапе. 2) Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		2
57-58	Практическое занятие 37 и 38. 1) Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями. 2) Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		2
59-60	Практическое занятие 39 и 40. 1) Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди с гарниром. 2) Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		2
61-62	Практическое занятие 41 и 42. 1) Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из рыбы. 2) Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		2
63-64	Практическое занятие 43 и 44. 1) Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса. 2) Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		2
2.4	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.		36
65	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.		1
66	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.		1
67	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки		1
68	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.).		1
69	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд		1
70	6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд из рыбы способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд		1
71	7. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска		1

		холодных блюд из мяса, птицы, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	72	8. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.	1
	73	9. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из птицы для отпуска на вынос.	1
		В том числе практических и лабораторных занятий	25
	74-75	Практическое занятие 45 и 46. 1)Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: сельди с луком. 2)Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	76-77	Практическое занятие 47 и 48. 1)Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: рыбы отварной с гарниром 2)Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	78-79	Практическое занятие 49 и 50. 1)Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: рыба под майонезом. 2)Оценки качества (бракераж) готовой продукции.	2
	80-81	Практическое занятие 51 и 52. 1)Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: морепродукты под майонезом. 2)Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	82-83	Практическое занятие 53 и 54. 1)Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: ветчина с гарниром. 2)Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	84-85	Практическое занятие 55 и 56. 1)Приготовление и отпуск холодного блюда: мясо отварное с гарниром 2)Оценка качества(бракераж) готовой продукции.	2
	86-87	Практическое занятие 57 и 58. 1)Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: ассорти мясное. 2)Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	88-89	Практическое занятие 59 и 60. Составление технологических карт процесса приготовления бутербродов разнообразного ассортимента.	2
	90-91	Практическое занятие 61 и 62. Составление технологических карт процесса приготовления бутербродов разнообразного ассортимента.	2
	92-93	Практическое занятие 63 и 64. Составление технологических карт процесса приготовления холодных закусок разнообразного ассортимента.	2
	94-95	Практическое занятие 65 и 66. Составление технологических карт процесса приготовления холодных закусок разнообразного ассортимента.	2
	96-97	Практическое занятие 67 и 68. Технологический процесс приготовления «Яйца с гарниром».	2
	98-99	Практическое занятие 69 и 70 .	2

		Составление технологических карт процесса приготовления закусок разнообразного ассортимента.	
	100	Дифференцированный зачёт.	1
		Итого:	100
		Всего:	154

Преподаватель:

Баленко Л.А.