

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
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 «28» августа 2017г.
Председатель ЦК _____ Е.Т. Танчинец

Утверждаю
Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»
_____ А.А. Сиверс
«28» августа 2017 г.

**Календарно-тематический план
на 2017/2018 уч. год**

по междисциплинарному курсу МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» в составе профессионального модуля ПМ.01 **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** составлен на основании рабочей программы междисциплинарного курса, утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Профессия: 43.01.09 «Повар; кондитер»

Группа 711, 712

Курс	№ семестра	Максимальная учебная нагрузка в часах	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Кол-во контрольных работ	Форма контроля (за семестр)
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах		Самостоятельная работа обучающегося в часах		
			Всего, часов	в т.ч. практические и лабораторные занятия, часов			
1	1	60	50	18	10		Текущий контроль
	2	42	35	12	7		Комплексный экзамен
Всего		102	85	30	17		Комплексный экзамен

Преподаватель _____ Е.Т. Танчинец

Содержание календарно-тематического плана

№ п/п раздела	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), Междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Объем времени на освоение МДК			№ урока	Наименование темы урока (занятия)	Кол-во час. На урок/ занятие	Дата проведения урока	
		Обязательная аудиторная нагрузка		Сам. работа, час.				План	Факт
		Всего часов	В т. ч. лабораторны е работы, практические занятия						
I семестр									
	ПМ. 01. МДК 01. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	102	30	41					
	Тема 1.1 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья.	27	8	3	1	Ассортимент и пищевая ценность овощей и грибов	1		
					2	Классификация овощей и грибов.	1		
					3	Практическое занятие №1 Классификация овощей и грибов.	1		
					4	Характеристика основных видов пряностей и приправ.	1		
					5	Самостоятельная работа. Характеристика основных видов пряностей и приправ.	1		
					6	Практическое занятие №2 Характеристика основных видов пряностей и приправ	1		
					7	Условия и сроки хранения овощей и грибов. Упаковка и	1		

					транспортировка с учетом требований.			
				8	Самостоятельная работа. Условия и сроки хранения овощей и грибов. Упаковка и транспортировка с учетом требований .	1		
				9	Практическое занятие № 3 «Органолептическая оценка качества овощей, грибов, пряностей»	1		
				10	Практическое занятие № 3 «Органолептическая оценка качества овощей, грибов, пряностей»	1		
				11	Обработка и нарезка овощей, приготовление полуфабрикатов	1		
				12	Практическое занятие №4 Обработка и нарезка овощей, приготовление полуфабрикатов	1		
				13	Обработка грибов	1		
				14	Подготовка овощей для фарширования.	1		
				15	Самостоятельная работа. Подготовка овощей для фарширования.	1		
				16	Обработка консервированных овощей и грибов	1		
				17	Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд.	1		

					18	Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд.	1		
					19	Использование концентратов консервированных, соленых и овощей быстрой заморозки	1		
					20	Использование концентратов консервированных, соленых и овощей быстрой заморозки	1		
					21	Решение задач на потери при первичной обработке.	1		
					22	Решение задач на потери при первичной обработке.	1		
					23	Практическое занятие №5 Расчет сырья, определение потерь и отходов. Таблица отходов.	1		
					24	Практическое занятие №6 «Расчет сырья, определение потерь и отходов»	1		
					25	Практическое занятие № 6 «Расчет сырья, определение потерь и отходов»	1		
					26	Работа со сборником рецептов, таблица взаимозаменяемости продуктов.	1		
					27	Работа со сборником рецептов, таблица взаимозаменяемости продуктов.	1		
	Тема 1. 2	33	10	7	28	Классификация рыбы.	1		
	Проводить приготовление и				29	Самостоятельная работа. Классификация рыбы.	1		

подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья			30	Обработка чешуйчатой рыбы.	1		
			31	Самостоятельная работа. Обработка чешуйчатой рыбы	1		
			32	Обработка бесчешуйчатой рыбы.	1		
			33	Самостоятельная работа. Обработка бесчешуйчатой рыбы.	1		
			34	Особенности обработка некоторых видов рыб.	1		
			35	Самостоятельная работа. Особенности обработка некоторых видов рыб.	1		
			36	Практическое занятие №7 Особенности обработка некоторых видов рыб	1		
			37	Обработка осетровой рыбы	1		
			38	Практическое занятие №8 Обработка осетровой рыбы	1		
			39	Практическое занятие №9 Механическая кулинарная обработка рыбы.	1		
			40	Практическое занятие №9 Механическая кулинарная обработка рыбы.	1		
			41	Приготовление рыбных полуфабрикатов.	1		
			42	Самостоятельная работа. Приготовление рыбных полуфабрикатов.	1		
			43	Практическое занятие №10 Приготовление рыбных полуфабрикатов.	1		

				44	Практическое занятие №10 Приготовление рыбных полуфабрикатов.	1		
				45	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1		
				46	Самостоятельная работа. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1		
				47	Практическое занятие №11 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1		
				48	Практическое занятие №11 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1		
				49	Обработка рыбы для фарширования	1		
				50	Практическое занятие №12 Обработка рыбы для фарширования	1		
				51	Морепродукты. Виды и обработка.	1		
				52	Обработка и использование рыбных пищевых отходов	1		
				53	Требование к качеству сроки хранения полуфабрикатов из рыбы	1		
				54	Практическое занятие №13 Требование к качеству сроки хранения полуфабрикатов из рыбы	1		
				55	Обработка не рыбных морепродуктов.	1		

				56	Самостоятельная работа. Обработка не рыбных морепродуктов.	1		
				57	Решение задач на потери при первичной обработке.	1		
				58	Работа со сборником рецептов, таблица взаимозаменяемости продуктов.	1		
				59	Обработка и подготовка соленой рыбы.	1		
				60	Подготовка и использование рыбных консервов и пресервов.	1		
	Тема 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд. Кулинарных изделий из мяса, домашней птицы и дичи	42	12	7	61	Классификация, требования к качеству сырья.	1	
					62	Обработка мяса говядины.	1	
					63	Обработка мяса говядины.	1	
					64	Обработка мяса баранины, козлятины, телятины, свинины	1	
					65	Обработка мяса баранины, козлятины, телятины, свинины	1	
					66	Обработка мясных субпродуктов	1	
					67	Обработка мясных субпродуктов	1	
					68	Обработка дичи и кролика	1	
					69	Самостоятельная работа. Обработка дичи и кролика	1	
					70	Практическое занятие №14 Механическая кулинарная обработка говядины	1	
		2 семестр						
					71	Практическое занятие №14 Механическая кулинарная обработка говядины	1	

				72	Практическое занятие №15 Механическая кулинарная обработка свинины, баранины.	1		
				73	Практическое занятие №15 Механическая кулинарная обработка свинины, баранины	1		
				74	Приготовление мясных полуфабрикатов из говядины	1		
				75	Самостоятельная работа. Приготовление мясных полуфабрикатов из говядины	1		
				76	Приготовление мясных полуфабрикатов из свинины и баранины	1		
				77	Приготовление мясных полуфабрикатов из свинины и баранины	1		
				78	Приготовление мясных полуфабрикатов из дичи и кролика	1		
				79	Самостоятельная работа. Приготовление мясных полуфабрикатов из дичи и кролика	1		
				80	Практическое занятие №16 Виды полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины.	1		
				81	Практическое занятие №16 Виды полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины	1		
				82	Подготовка и использование мясных консервов.	1		
				83	Требование к качеству сроки хранения полуфабрикатов	1		

					84	Решение задач на потери при первичной обработке.	1		
					85	Самостоятельная работа. Работа со сборником рецептов, таблица взаимозаменяемости продуктов.	1		
					86	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы	1		
					87	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы	1		
					88	Обработка субпродуктов	1		
					89	Самостоятельная работа. Обработка субпродуктов	1		
					90	Практическое занятие №17 Виды полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.	1		
					91	Практическое занятие №17 Виды полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы	1		
					92	Практическое занятие №18 Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы	1		
					93	Практическое занятие №18 Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы	1		
					94	Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи	1		
					95	Самостоятельная работа. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи	1		

				96	Практическое занятие №19 Виды полуфабрикатов из пернатой дичи.	1		
				97	Практическое занятие №19 Виды полуфабрикатов из пернатой дичи.	1		
				98	Требование к качеству сроки хранения полуфабрикатов	1		
				99	Решение задач на потери при первичной обработке.	1		
				100	Решение задач на потери при первичной обработке.	1		
				101	Самостоятельная работа. Работа со сборником рецептур, таблица взаимозаменяемости продуктов.	1		
				102	Итоговый урок, повторение пройденного материала	1		
	Всего	102	30	17	102			