
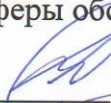


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено
на заседании цикловой комиссии
по профессии «Повар, кондитер»
Протокол №1 от 27 августа 2019г.
Председатель ЦК  А.В.Буркова

Согласовано
Зам. директора по УТР
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»
 А.А. Сиверт
«28» августа 2019 г.

**Календарно-тематический план
на 2019/2020 учебный год
по междисциплинарному курсу**

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

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер
Группа: 711, 712, 714

Курс	№ семестра	Объем образовательной программы	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		
			Теоретическое обучение, часов	Практические и лабораторные занятия, часов			
1	1	72	42	18	12		Текущий контроль
	2	30	10	12	8		Комплексный экзамен
Всего		102	52	30	20		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		№ занятия	Наименование темы занятия	Кол-во час. на занятие	Дата проведения занятия		
		Обязательная аудиторная нагрузка					Сам. работа, час.	План	Факт
		Всего, часов	В т. ч. лабораторные работы, практические занятия						
1 семестр									
	ПМ. 01. МДК 01. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	82	30						
	Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	16	6	-	1	Классификация, ассортимент овощей, грибов.	1		
					2	Технологический процесс обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов.	1		
					3	Технологический процесс обработки, нарезки капустных,.	1		
					4	Технологический процесс обработки, нарезки луковых.	1		
					5	Технологический процесс обработки, нарезки плодовых.	1		
					6	Технологический процесс обработки, нарезки салатно-шпинатных овощей, зелени.	1		
					7	Технологический процесс обработки, нарезки грибов.	1		
					8	Подготовка овощей и грибов к	1		

					фаршированию,			
			9		Способы минимизации отходов при обработке и нарезке.	1		
			10		Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей.	1		
			11		Лабораторная работа №1. Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов, капустных овощей. Подготовка к фаршированию плодовых овощей.	1		
			12		Лабораторная работа №1. Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов, капустных овощей. Подготовка к фаршированию плодовых овощей.	1		
			13		Лабораторная работа №1. Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов, капустных овощей. Подготовка к фаршированию плодовых овощей.	1		
			14		Лабораторная работа №1. Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов, капустных овощей. Подготовка к фаршированию плодовых овощей.	1		
			15		Лабораторная работа №1. Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов, капустных овощей. Подготовка к фаршированию плодовых овощей.	1		

					16	Лабораторная работа №1. Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов, капустных овощей. Подготовка к фаршированию плодовых овощей.	1		
Тема 2.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья		12	-	-	17	Классификация, ассортимент рыбы, нерыбного водного сырья.	1		
					18	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
					19	Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.	1		
					20	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке	1		
					21	Способы подготовки к обработке	1		
					22	Методы разделки рыбы с костным скелетом	1		
					23	Методы разделки рыбы с костным скелетом	1		
					24	Способы минимизации отходов	1		
					25	Требования к качеству и сроки хранения обработанной рыбы.	1		
					26	Методы обработки нерыбного водного сырья	1		
					27	Методы обработки нерыбного водного сырья	1		
					28	Способы минимизации отходов	1		
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы		18	12	-	29	Классификация, ассортимент, полуфабрикатов из рыбы.	1		
					30	Приготовление полуфабрикатов из рыбы	1		

				31	Приготовление полуфабрикатов из рыбы	1		
				32	Маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	1		
				33	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1		
				34	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1		
				35	Лабораторная работа №2. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.Приготовление полуфабрикатов .	1		
				36	Лабораторная работа №2. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.Приготовление полуфабрикатов .	1		
				37	Лабораторная работа №2. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.Приготовление полуфабрикатов .	1		
				38	Лабораторная работа №2. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.Приготовление полуфабрикатов .	1		
				39	Лабораторная работа №3. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы	1		

				40	Лабораторная работа №3. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы	1		
				41	Лабораторная работа №3. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы	1		
				42	Лабораторная работа №3. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы	1		
				43	Лабораторная работа №4. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	1		
				44	Лабораторная работа №4. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	1		
				45	Лабораторная работа №4. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	1		
				46	Лабораторная работа №4. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	1		
	Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	7		47	Ассортимент, основные характеристики мяса и мясного сырья.	1		
				48	Механической кулинарной обработки мяса	1		
				49	Механической кулинарной обработки мяса	1		
				50	Кулинарное назначение частей туши говядины.	1		
				51	Кулинарное назначение частей туши	1		

					баранины, свинины.			
				52	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов	1		
				53	Способы минимизации отходов.Хранение, кулинарное назначение	1		
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	14	4	-	54	Классификация, ассортимент, полуфабрикатов из мяса.	1		
				55	Характеристика методов приготовления полуфабрикатов	1		
				56	Процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов	1		
				57	Процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов	1		
				58	Процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов	1		
				59	Процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов			
				60	Процесс приготовления мясной рубленой массы	1		
				61	Процесс приготовления мясной рубленой массы	1		
				62	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
				63	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
				64	Лабораторная работа №5. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и говядины.	1		

					65	Лабораторная работа №5. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и говядины	1		
					66	Лабораторная работа №5. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и говядины	1		
					67	Лабораторная работа №5. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и говядины	1		
	Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	4	-	-	68	Характеристики, пищевая ценность птицы, пернатой дичи, кролика.	1		
					69	Оценка качества и безопасности.	1		
					70	Обработка домашней птицы и пернатой дичи, кролика	1		
					71	Виды заправки тушек птицы.	1		
	Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	11	8	-	72	Классификация полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1		
					73	Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	1		
					74	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1		
					75	Лабораторная работа №6. Обработка домашней птицы, приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из филе птицы.	1		
					76	Лабораторная работа №6. Обработка домашней птицы,	1		

					приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из филе птицы.			
				77	Лабораторная работа №6. Обработка домашней птицы, приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из филе птицы.	1		
				78	Лабораторная работа №6. Обработка домашней птицы, приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из филе птицы.	1		
				79	Лабораторная работа №7. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1		
				80	Лабораторная работа №7. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1		
				81	Лабораторная работа №7. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1		
				82	Лабораторная работа №7. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1		
	Всего	82	30	-	82			

