

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

Рассмотрен  
на заседании цикловой  
комиссии по профессии  
«Повар, кондитер»  
Протокол № 1 от «28» августа 2018г  
Председатель ЦК Е.Н.Тригорова

Утверждаю  
Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»  
А.А.Сиверс  
« 28 » августа 2018 г

**Календарно-тематический план  
на 2018/2019 учебный год**

по 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: 12

Курс	№ семестра	Объем образовательной программы	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса		Кол-во контрольных	Форма контроля за семестр	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах				Самостоятельная работа обучающегося в часах
			Теоретическое обучение, час.	Практические занятия, час.			
1	1	70	52	18		Текущий контроль	
	2	32	20	12		Комплексный экзамен	
<b>Всего</b>		<b>102</b>	<b>72</b>	<b>30</b>		Комплексный экзамен	

Преподаватель Н.Э.Ибрагимова Н.Э.Ибрагимова

### Календарно – тематический план

№ п/п  разде ла	Наименование разделов и тем МДК	Объем времени на освоение МДК		№ заня тия	Наименование темы занятия	Кол- во часо в на заня тие	Дата проведения занятия		
		Обязательная аудиторная нагрузка					Сам. Работ а, час.	План	Факт.
		Всего часов	В т. ч. Лаборат. работы, практи- ческие занятия, час.						

#### 1 семестр

	<b>ПМ. 01 МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.</b>	<b>102</b>	<b>30</b>					
1	Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.	21	6		1	Классификация, ассортимент овощей и грибов.	1	
				2	Характеристика, пищевая ценность овощей и грибов.	1		
				3	Требования к качеству овощей, грибов.	1		

					4	Органолептическая оценка качества овощей и грибов.	1		
					5	Технологический процесс обработки, нарезки клубнеплодов.	1		
					6	Технологический процесс обработки, нарезки корнеплодов.	1		
					7	Технологический процесс обработки, нарезки капустных.	1		
					8	Технологический процесс обработки, нарезки луковых.	1		
					9	Технологический процесс обработки, нарезки плодовых.	1		
					10	Технологический процесс обработки, нарезки салатно-шпинатных овощей, зелени.	1		
					11	Технологический процесс обработки, нарезки грибов.	1		
					12	Подготовка овощей и грибов к фаршированию.	1		
					13	Подготовка овощей и грибов к фаршированию.	1		
					14	Способы минимизации отходов при обработке и нарезке овощей.	1		
					15	Способы минимизации отходов при обработке и нарезке овощей.	1		
					16	Предохранение от потемнения	1		

				обработанного картофеля, грибов.			
			17	Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов.	1		
			18	Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов.	1		
			19	Кулинарное использование, требования к качеству обработанных грибов.	1		
			20	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов.	1		
			21	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов.	1		
			22	<b>Лабораторная работа №2.</b> Обработка, нарезка капустных овощей.	1		
			23	<b>Лабораторная работа №2.</b> Обработка, нарезка капустных овощей.	1		
			24	Кулинарное использование, требования к качеству обработанных грибов.	1		
			25	<b>Лабораторная работа № 3</b> Подготовка к фаршированию	1		

					плодовых овощей.			
					26 <b>Лабораторная работа № 3</b> Подготовка к фаршированию плодовых овощей.	1		
					27 Решение задач на потери при первичной обработке овощей.	1		
2	Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Особенности обработки некоторых видов рыб. Обработка и использование рыбных пищевых отходов. Виды и пищевая ценность нерыбного водного сырья.	14	-		28 Пищевая ценность и кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.	1		
					29 Классификация рыбы и нерыбного водного сырья.	1		
					30 Органолептическая оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья.	1		
					31 Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке.	1		
					32 Методы разделки рыбы с костным скелетом.	1		
					33 Методы разделки рыбы с костным скелетом.	1		
					34 Особенности обработки некоторых видов рыб.	1		
					35 Требования к качеству, условия и сроки хранения обработанной рыбы.	1		
					36 Обработка и использование рыбных пищевых отходов.	1		
					37 Методы обработки нерыбного	1		

						водного сырья.			
					38	Методы обработки нерыбного водного сырья.	1		
					39	Обработка и подготовка соленой рыбы.	1		
					40	Решение задач на потери при первичной обработке рыбы.	1		
					41	Способы минимизации отходов при первичной обработке овощей.	1		
	<b>Тема 2.3</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	9	12		42	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы.	1		
					43	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	1		
					44	Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	1		
					45	<b>Лабораторная работа №4.</b> Механическая кулинарная обработка и разделка рыбы с костным скелетом.	1		
					46	<b>Лабораторная работа №4.</b> Механическая кулинарная обработка и разделка рыбы с костным скелетом.	1		
					47	<b>Лабораторная работа №4.</b>	1		

					Механическая кулинарная обработка и разделка рыбы с костным скелетом.			
				48	<b>Лабораторная работа №4.</b> Механическая кулинарная обработка и разделка рыбы с костным скелетом.	1		
				49	Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	1		
				50	Маринование, панирование, формование полуфабрикатов из рыбы.	1		
				51	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1		
				52	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1		
				53	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	1		
				54	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	1		
				55	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	1		
				56	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	1		
				57	Приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы.	1		

					58	<b>Лабораторная работа№6.</b> Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1		
					59	<b>Лабораторная работа№6.</b> Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1		
					60	<b>Лабораторная работа№6.</b> Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1		
					61	<b>Лабораторная работа№6.</b> Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1		
					62	Требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.	1		
3	<b>Тема 2.4</b> Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	8			63	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение мяса, мясного сырья.	1		
					64	Пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	1		
					65	Органолептическая оценка качества мяса, мясного сырья.	1		
					66	Механическая кулинарная обработка мяса.	1		
					67	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.	1		
					68	Кулинарная разделка и обвалка бараньей, свиной туши.	1		
					69	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов.	1		

					70	Требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	1		
--	--	--	--	--	----	-----------------------------------------------------------------------	---	--	--

**2 семестр**

<b>Тема 2.5</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	13	4		71	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.	1		
				72	Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	1		
				73	Процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины.	1		
				74	Процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины.	1		
				75	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из говядины.	1		
				76	Процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины,	1		

					телятины.			
					77 Процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины, телятины.	1		
					78 Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из баранины и свинины.	1		
					79 <b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины.	1		
					80 <b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины.	1		
					81 Решение задач на потери при первичной обработке мяса и мясных продуктов.			
					82 Способы минимизации отходов.	1		
					83 Процесс приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	1		
					84 Процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1		
					85 Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и	1		

					сроки хранения рубленых полуфабрикатов.			
					86 <b>Лабораторная работа №8.</b> Приготовление рубленой и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из них.	1		
					87 <b>Лабораторная работа №8.</b> Приготовление рубленой и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из них.	1		
4	<b>Тема 2.6</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	4	-		88 Характеристика, пищевая ценность домашней птицы, пернатой дичи, кролика.	1		
					89 Методы обработки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.	1		
					90 Виды заправки тушек домашней птицы, дичи. Кулинарное назначение.	1		
					91 Требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика.	1		
	<b>Тема 2.7</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы,	3	8		92 Классификация, ассортимент, характеристика, полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1		
					93 Технологический процесс приготовления порционных,	1		

	дичи, кролика.					мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение.			
					94	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1		
					95	<b>Лабораторная работа № 9.</b> Обработка домашней птицы, приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	1		
					96	<b>Лабораторная работа № 9.</b> Обработка домашней птицы, приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	1		
					97	<b>Лабораторная работа № 9.</b> Обработка домашней птицы, приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	1		
					98	<b>Лабораторная работа № 9.</b> Обработка домашней птицы, приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	1		
					99	<b>Лабораторная работа № 10.</b> Приготовление котлетной массы из	1		

					птицы и полуфабрикаты из нее.			
				100	<b>Лабораторная работа №10.</b> Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикаты из нее.	1		
				101	<b>Лабораторная работа №10.</b> Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикаты из нее.	1		
				102	<b>Лабораторная работа №10.</b> Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикаты из нее.	1		
	<b>Всего</b>	<b>102</b>	<b>30</b>	<b>102</b>				