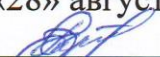


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

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

Утверждаю
Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»

 А.А. Сиверс
« » 2018 г.

Календарно-тематический план

на 2018/2019 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			
			Теоретическое обучение, часов	Практические и лабораторные занятия, часов		
1	1	60	42	18		Текущий контроль
	2	42	30	12		Комплексный экзамен
Всего		102	72	30		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	102	30	10					
	Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	27	6	-	1	Классификация, ассортимент овощей, грибов.	1		
					2	Характеристики, пищевая ценность.	1		
					3	Требования к качеству овощей, грибов.	1		
					4	Требования к качеству овощей, грибов.	1		
					5	Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	1		
					6	Технологический процесс обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов.	1		
					7	Технологический процесс обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов.	1		
					8	Технологический процесс обработки, нарезки капустных,.	1		

				9	Технологический процесс обработки, нарезки луковых.	1		
				10	Технологический процесс обработки, нарезки плодовых.	1		
				11	Технологический процесс обработки, нарезки салатно-шпинатных овощей, зелени.	1		
				12	Технологический процесс обработки, нарезки грибов.	1		
				13	Подготовка овощей и грибов к фаршированию,	1		
				14	Подготовка овощей и грибов к фаршированию,.	1		
				15	Способы минимизации отходов при обработке и нарезке.	1		
				16	Способы минимизации отходов при обработке и нарезке.	1		
				17	Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов.	1		
				18	Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов.	1		
				19	Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов.	1		
				20	Кулинарное использование, требования к качеству обработанных грибов.	1		
				21	Кулинарное использование, требования к качеству обработанных грибов.	1		
				22	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов	1		

					23	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов	1		
					24	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка к фаршированию.	1		
					25	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно	1		
					26	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно	1		
					27	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно	1		
	Тема 2. 2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	13	-	-	28	Классификация, ассортимент рыбы, нерыбного водного сырья.	1		
					29	Классификация, ассортимент рыбы, нерыбного водного сырья.	1		
					30	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
					31	Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.	1		
					32	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке	1		
					33	Способы подготовки к обработке	1		
					34	Методы разделки рыбы с костным скелетом	1		
					35	Методы разделки рыбы с костным скелетом	1		
					36	Способы минимизации отходов	1		

					37	Требования к качеству и сроки хранения обработанной рыбы.	1		
					38	Методы обработки нерыбного водного сырья	1		
					39	Методы обработки нерыбного водного сырья	1		
					40	Способы минимизации отходов	1		
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	20	12	-		41	Классификация, ассортимент, полуфабрикатов из рыбы.	1		
					42	Классификация, ассортимент, полуфабрикатов нерыбного водного сырья.	1		
					43	Приготовление полуфабрикатов из рыбы	1		
					44	Приготовление полуфабрикатов из рыбы	1		
					45	Маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	1		
					46	Маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	1		
					47	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1		
					48	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1		
					49	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов .	1		
					50	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов .	1		

					51	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов .	1		
					52	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов .	1		
					53	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	1		
					54	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	1		
					55	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	1		
					56	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	1		
					57	Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья	1		
					58	Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья	1		
					59	Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья	1		
					60	Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья	1		
2 семестр									
	<i>Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</i>	13			61	Ассортимент, основные характеристики мяса и мясного сырья.	1		
				62	Пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1			
				63	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	1			

					64	Механической кулинарной обработки мяса	1		
					65	Механической кулинарной обработки мяса	1		
					66	Механической кулинарной обработки мяса	1		
					67	Способы минимизации отходов	1		
					68	Кулинарное назначение частей туши говядины.	1		
					69	Кулинарное назначение частей туши баранины, свинины.	1		
					70	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов	1		
					71	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов	1		
					72	Способы минимизации отходов	1		
					73	Хранение, кулинарное назначение	1		
		12	6	-	74	Классификация, ассортимент, полуфабрикатов из мяса.	1		
					75	Характеристика методов приготовления полуфабрикатов	1		
					76	Процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов	1		
					77	Процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов	1		
					78	Процесс приготовления мясной рубленой массы	1		
					79	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
		Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов							

					80	Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	1		
					81	Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	1		
					82	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	1		
					83	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	1		
					84	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы.	1		
					85	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы	1		
	Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	4	-	-	86	Характеристики, пищевая ценность птицы, пернатой дичи, кролика.	1		
					87	Оценка качества и безопасности.	1		
					88	Обработка домашней птицы и пернатой дичи, кролика	1		
					89	Виды заправки тушек птицы.	1		
	Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы,	13	6	-	90	Классификация полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1		
					91	Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	1		
					92	Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	1		

дичи, кролика				93	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
				94	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1		
				95	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1		
				96	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
				97	Лабораторная работа 8. Обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов.	1		
				98	Лабораторная работа 8. Обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов.	1		
				99	Лабораторная работа 9. Заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1		
				100	Лабораторная работа 9. Заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1		
				101	Лабораторная работа 9. Заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1		
				102	Лабораторная работа 9. Заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1		
	Всего	102	30	-	102			