
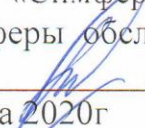


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено
на заседании цикловой комиссии
по профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 1 от «27» августа 2020г.
Председатель ЦК  А.В. Буркова

Утверждаю
Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»  А.А. Сиверс
«27» августа 2020г

**Календарно-тематический план
на 2020/2021 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: 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	46	18	6	Текущий контроль	
	2	32	14	12	6	Комплексный экзамен	
Всего		102	60	30	12	Комплексный экзамен	

Преподаватель  Е.Т.Танчинец

Календарно – тематический план

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем МДК	Объем времени на освоение МДК			№ занятия	Наименование темы занятия	Кол-во часов на занятие	Дата проведения занятия	
		Обязательная аудиторная нагрузка		Сам. Работа, час.				План	Факт.
		Всего часов	В т. ч. Лаборат. работы, практические занятия, час.						

1 семестр

	ПМ. 01 МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки реализации кулинарных полуфабрикатов.	102	30	12					
1	Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.	20	6		1	Классификация, ассортимент, характеристика, пищевая ценность овощей и грибов.	1		
					2	Органолептическая оценка качества овощей и грибов.	1		
					3	Технологический процесс обработки, нарезки клубнеплодов.	1		

					4	Технологический процесс обработки, нарезки корнеплодов.	1		
					5	Технологический процесс обработки, нарезки капустных.	1		
					6	Технологический процесс обработки, нарезки луковых.	1		
					7	Технологический процесс обработки, нарезки плодовых.	1		
					8	Технологический процесс обработки, нарезки салатно-шпинатных овощей, зелени.	1		
					9	Технологический процесс обработки, нарезки грибов.	1		
					10	Подготовка овощей и грибов к фаршированию.	1		
					11	Способы минимизации отходов при обработке и нарезке овощей.	1		
					12	Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов.	1		
					13	Кулинарное использование, требования к качеству обработанных грибов.	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,	1		

					капустных овощей. Подготовка к фаршированию плодовых овощей.			
				17	Лабораторная работа № 1. Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов, капустных овощей. Подготовка к фаршированию плодовых овощей.	1		
				18	Лабораторная работа № 1. Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов, капустных овощей. Подготовка к фаршированию плодовых овощей.	1		
				19	Лабораторная работа № 1. Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов, капустных овощей. Подготовка к фаршированию плодовых овощей.	1		
				20	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.	13	-		21	Пищевая ценность и кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.	1	
				22	Классификация рыбы и нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья.	1		
				23	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке.	1		
				24	Методы разделки рыбы с костным скелетом.	1		
				25	Методы разделки рыбы с костным скелетом.	1		
				26	Особенности обработки некоторых видов	1		

					рыб.			
					27	Требования к качеству, условия и сроки хранения обработанной рыбы.	1	
					28	Обработка и использование рыбных пищевых отходов.	1	
					29	Методы обработки нерыбного водного сырья.	1	
					30	Методы обработки нерыбного водного сырья.	1	
					31	Обработка и подготовка соленой рыбы.	1	
					32	Решение задач на потери при первичной обработке рыбы.	1	
					33	Способы минимизации отходов при первичной обработке овощей.	1	
	Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	19	12		34	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы.	1	
					35	Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	1	
					36	Лабораторная работа №2. Механическая кулинарная обработка и разделка рыбы с костным скелетом.	1	
					37	Лабораторная работа №2. Механическая кулинарная обработка и разделка рыбы с костным скелетом.	1	
					38	Лабораторная работа №2. Механическая кулинарная обработка и разделка рыбы с костным скелетом.	1	
					39	Лабораторная работа №2. Механическая кулинарная обработка и разделка рыбы с костным скелетом.	1	
					40	Маринование, панирование, формование полуфабрикатов из рыбы.	1	

					41	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1		
					42	Лабораторная работа№3. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	1		
					43	Лабораторная работа№3. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	1		
					44	Лабораторная работа№3. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	1		
					45	Лабораторная работа№3. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	1		
					46	Приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы.	1		
					47	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	1		
					48	Лабораторная работа№4. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1		
					49	Лабораторная работа№4. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1		
					50	Лабораторная работа№4. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1		
					51	Лабораторная работа№4. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1		
					52	Требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.	1		

3	Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	7	-		53	Классификация, ассортимент, пищевая ценность кулинарное назначение мяса, мясного сырья.	1		
					54	Органолептическая оценка качества мяса и мясного сырья, условия и сроки хранения.	1		
					55	Механическая кулинарная обработка мяса.	1		
					56	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.	1		
					57	Кулинарная разделка и обвалка бараньей, свиной туши.	1		
					58	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов.	1		
					59	Требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	1		
	Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	5	-		60	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.			
					61	Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.			
					62	Процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины.			
					63	Процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины.			
					64	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из говядины.			

2 семестр

		11	4		65	Процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины, телятины.	1		
					66	Процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины, телятины.	1		
					67	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из баранины и свинины.	1		
					68	Лабораторная работа №5. Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины.	1		
					69	Лабораторная работа №5. Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины.	1		
					70	Лабораторная работа №5. Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины.	1		
					71	Лабораторная работа №5. Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины.	1		
					72	Решение задач на потери при первичной обработке мяса и мясных продуктов. Способы минимизации отходов.	1		

					73	Процесс приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	1		
					74	Процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1		
					75	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения рубленых полуфабрикатов.	1		
4	Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	4	-		76	Характеристика, пищевая ценность домашней птицы, пернатой дичи, кролика.	1		
					77	Методы обработки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.	1		
					78	Виды заправки тушек домашней птицы, дичи. Кулинарное назначение.	1		
					79	Требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика.	1		
	Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	11	8		80	Классификация, ассортимент, характеристика, полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1		
					81	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение.	1		
					82	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1		
					83	Лабораторная работа № 6. Обработка домашней птицы, приготовление порционных,	1		

					мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.			
				84	Лабораторная работа № 6. Обработка домашней птицы, приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	1		
				85	Лабораторная работа № 6. Обработка домашней птицы, приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	1		
				86	Лабораторная работа № 6. Обработка домашней птицы, приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	1		
				87	Лабораторная работа №7. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикаты из нее.	1		
				88	Лабораторная работа №7. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикаты из нее.	1		
				89	Лабораторная работа №7. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикаты из нее.	1		
				90	Лабораторная работа №7. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикаты из нее.	1		
	Всего	102	30	12	90	90		

