
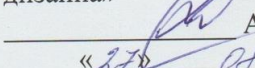


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

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» 2020 г.

**Календарно-тематический план
на 2020/2021 учебный год
на 2021/2022 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: 711-721, 712-722.

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	2	32	16	6	10		Текущий контроль
2	3	43	27	12	4		Текущий контроль
	4	27	9	12	6		Комплексный экзамен
Всего		102	52	30	20		

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	20					
	Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	16	6	7	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 фаршированию.	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	12	-	3	17	Классификация, ассортимент рыбы,	1		

Обработка рыбы и нерыбного водного сырья					нерыбного водного сырья.				
				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 рыбы и нерыбного водного сырья к обработке	1			
				22	Методы разделки рыбы с костным скелетом	1			
	3 семестр								
				23	Методы разделки рыбы с костным скелетом	1			
				24	Способы минимизации отходов	1			
				25	Способы минимизации отходов	1			
				26	Требования к качеству и сроки хранения обработанной рыбы.	1			
				27	Методы обработки нерыбного водного сырья	1			
				28	Методы обработки нерыбного водного сырья	1			
	Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	18	12	4	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 полуфабрикатов из рыбы.	1		
				40	Лабораторная работа №3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	1		
				41	Лабораторная работа №3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	1		

					42	Лабораторная работа №3. Приготовление 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		3	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 баранины, свинины.	1		
					52	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов.	1		
					53	Способы минимизации отходов. Хранение, кулинарное назначение	1		
	Тема 2.5 Приготовление	14	4		54	Классификация, ассортимент, полуфабрикатов из мяса.	1		
					55	Характеристика методов приготовления полуфабрикатов	1		

полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов			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	1			
			60	Процесс приготовления мясной рубленой массы	1			
			61	Процесс приготовления мясной рубленой массы	1			
	4 семестр							
			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	1			

						полуфабрикатов из мяса и говядины.			
	Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	4	-	1	68	Характеристики, пищевая ценность птицы, пернатой дичи, кролика.	1		
					69	Обработка домашней птицы и пернатой дичи, кролика	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	2	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, приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из филе птицы.	1		
					77	Лабораторная работа №6. Обработка домашней птицы, приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из филе птицы.	1		
					78	Лабораторная работа №6. Обработка домашней птицы,	1		

						приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из филе птицы.			
					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	20	82				