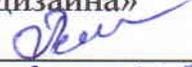


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено  
на заседании цикловой комиссии  
«Повар, кондитер»  
Протокол №2 от «01» сентября 2022 г  
Председатель ЦК  Е.Н. Тригорова

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по УТР  
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж  
сферы обслуживания и  
дизайна»  
  
Р.И. Чуприна  
«01» сентября 2022 г.

**Календарно-тематический план**

**на 2022/2023 учебный год**

по междисциплинарному курсу

**МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов составлен на основании рабочей программы 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 учебной дисциплины			Кол-во контрольных	Форма контроля за семестр
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах		Самостоятельная работа обучающихся в часах		
			Теоретическое обучение	Практическое занятие, часов			
	1	70	46	18	6	Текущий контроль	
1	2	32	14	12	6	Комплексный экзамен	
<b>Всего</b>		<b>102</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>Комплексный экзамен</b>	

Преподаватель  Т. В. Абкеримова

№ 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, часов	План	Факт
		Всего часов	В т. ч. практические занятия, час						
<b>I семестр</b>									
	<b>ПМ. 01 МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>	<b>102</b>	<b>30</b>	<b>12</b>					
<b>I</b>	<b>Тема 2.1</b> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	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, требование к качеству обработанных овощей, плодов	1		
13	Кулинарное использование, требование к качеству обработанных грибов	1		
14	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных овощей. Подготовка к фаршированию плодовых овощей.	1		
15	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных овощей. Подготовка к фаршированию плодовых овощей	1		
16	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных овощей. Подготовка к фаршированию плодовых овощей	1		
17	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных овощей. Подготовка к фаршированию плодовых овощей	1		
18	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных овощей. Подготовка к фаршированию плодовых овощей	1		

					19	Лабораторная работа № 1. Обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных овощей. Подготовка к фаршированию плодовых овощей	1		
					20	Решение задач на потери при первичной обработке овощей	1		
	<b>Тема 2.2.</b> 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		1	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 обработки рыбы с костным скелетом	1			
26					Особенности обработки некоторых видов рыб	1			
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 рыбы	1		
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<b>19</b>	<b>12</b>	<b>1</b>	34	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы	1			
				35	Приготовление полуфабрикатов из рыбы	1			
				36	<b>Лабораторная работа № 2.</b> Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	1			
				37	<b>Лабораторная работа № 2.</b> Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	1			
				38	<b>Лабораторная работа № 2.</b> Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	1			
				39	<b>Лабораторная работа № 2.</b> Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	1			
				40	Маринование, панирование, формование полуфабрикатов из рыбы	1			
				41	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	1			
				42	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы	1			
				43	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы	1			
				44	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы	1			
				45	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы	1			
				46	Приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы	1			
				47	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из нерыбного	1			

					водного сырья			
					48 <b>Лабораторная работа № 4.</b> Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	1		
					49 <b>Лабораторная работа № 4.</b> Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	1		
					50 <b>Лабораторная работа № 4.</b> Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	1		
					51 <b>Лабораторная работа № 4.</b> Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	1		
					52 Требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из рыбы	1		
	<b>Тема 2.4.</b> Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	<b>7</b>		<b>1</b>	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 мясных продуктов	1		
	<b>Тема 2.5.</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<b>5</b>		<b>1</b>	60 Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья	1		
					61 Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса	1		
					62 Процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов	1		

						из мяса говядины			
					63	Процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины	1		
					64	Процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины	1		
<b>2 семестр</b>									
		<b>11</b>	<b>4</b>	2	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 мяса баранины, свинины	1		
					68	Решение задач на потери при первичной обработке мяса и мясных продуктов. Способы минимизации отходов.	1		
					69	Процесс приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее	1		
					70	Процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее	1		
					71	<b>Лабораторная работа № 5.</b> Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины	1		
					72	<b>Лабораторная работа № 5.</b> Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины	1		
					73	<b>Лабораторная работа № 5.</b> Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины	1		
					74	<b>Лабораторная работа № 5.</b> Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины	1		

					75	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы	1		
<b>Тема 2.6.</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика	<b>4</b>		1	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			
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<b>11</b>	<b>8</b>	2	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	<b>Лабораторная работа № 6.</b> Обработка домашней птицы, приготовление мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы	1			
				84	<b>Лабораторная работа № 6.</b> Обработка домашней птицы, приготовление мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы	1			
				85	<b>Лабораторная работа № 6.</b> Обработка домашней птицы, приготовление мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы	1			
				86	<b>Лабораторная работа № 6.</b> Обработка домашней птицы, приготовление мелкокусковых полуфабрикатов,	1			

						полуфабрикатов из филе птицы			
					87	<b>Лабораторная работа № 7.</b> Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	1		
					88	<b>Лабораторная работа № 7.</b> Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	1		
					89	<b>Лабораторная работа № 7.</b> Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	1		
					90	<b>Лабораторная работа № 7.</b> Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	1		
	<b>Всего</b>	<b>102</b>	<b>30</b>	12	90		90		