

**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 «20» августа 2022 г.  
Председатель ЦК Е.Н. Тригорова

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»  
Р.И. Чуприна  
« 20 » августа 2022 г.

**Календарно-тематический план  
на 2022/2023 учебный год  
на 2023/2024 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	
<b>Всего</b>		<b>102</b>	<b>52</b>	<b>30</b>	<b>20</b>		

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					
		Всего, часов	Сам. работа, час.				
<b>1 семестр</b>							
	<b>ПМ. 01. МДК 01. 02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	82	20				
	<b>Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</b>	16	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	<b>Лабораторная работа №1.</b> Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов, капустных овощей. Подготовка к фаршированию плодовых овощей.	1	
					12	<b>Лабораторная работа №1.</b> Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов, капустных овощей. Подготовка к фаршированию плодовых овощей.	1	
					13	<b>Лабораторная работа №1.</b> Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов, капустных овощей. Подготовка к фаршированию плодовых овощей.	1	
					14	<b>Лабораторная работа №1.</b> Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов, капустных овощей. Подготовка к фаршированию плодовых овощей.	1	
					15	<b>Лабораторная работа №1.</b> Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов, капустных овощей. Подготовка к фаршированию плодовых овощей.	1	
					16	<b>Лабораторная работа №1.</b> Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов, капустных овощей. Подготовка к фаршированию плодовых овощей.	1	
<b>Тема 2.2</b>	<b>12</b>	-	<b>3</b>	<b>17</b>	Классификация, ассортимент рыбы,		1	

<b>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</b>						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		
<b>3 семестр</b>									
<b>Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы</b>				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	
	18		12	4		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	<b>Лабораторная работа №2.</b> Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов.	1	
						36	<b>Лабораторная работа №2.</b> Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов.	1	
						37	<b>Лабораторная работа №2.</b> Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов.	1	
						38	<b>Лабораторная работа №2.</b> Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов.	1	
						39	<b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	1	
						40	<b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	1	
						41	<b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	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	
	<b>4 семестр</b>			
	62	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	63	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	64	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и говядины.	1	
	65	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и говядины.	1	
	66	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и говядины.	1	
	67	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых	1	





