

**Поурочно-тематическое планирование учебной дисциплины
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Профессионального модуля**

***ПМ 01* Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

«Рассмотрено»

На заседании ПЦК спец. дисциплин

Протокол №... от.....

Председатель С.А.Новикова

«Утверждаю»

Директор СОГБПОУ

«Верхнеднепровский технологический техникум»

.....С.И. Журавлёва

Кол-во часов	Содержание учебного материала	К-во часов	Методическая характеристика занятия	Наглядные пособия	Домашнее задание
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов -6ч.					
1-2	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов. Требования к качеству. Методы оценки качества. Условия Хранения.	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник Товароведение пищевых продуктов З.П.Матюхина стр.72,82 Интернет ресурсы: http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html ; http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html ;
3-4	Технологический процесс механической кулинарной обработки. Особенности обработки. Способы минимизации отходов, определение норм выхода.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Кулинария Н.А.Анфимова стр 6-29
5-6	Сложные формы нарезки овощей. Условия и сроки хранения.	2	комбинированный		Учебник стр 9 Интернет ресурсы:
Тема 2.2 Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы - 6ч.					
7-8	Основные характеристики экзотических и редких видов рыб. Правила выбора в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр 107 Интернет ресурсы:

			– иллюстративный		
9-10	Обработка экзотических и редких видов рыбы. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр 36 Интернет ресурсы:
11-12	Основные критерии оценки качества полуфабрикатов. Правила замораживания, хранения Требования к безопасности хранения.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр 51 Интернет ресурсы:
Тема 2.3					
Обработка, подготовка экзотических и редких видов нерыбного водного сырья для кулинарных изделий сложного ассортимента. -6ч.					
13-14	Основные характеристики экзотического нерыбного сырья. Требования к безопасности хранения.	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр 52 Интернет ресурсы:
15-16	Правила выбора в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы и виды обработки.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр 32,36.38. Интернет ресурсы:
17-18	Основные критерии оценки качества полуфабрикатов. Правила замораживания, хранения Требования к безопасности хранения.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр 51 Интернет ресурсы:
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.-20ч.					
19-20	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Выбор способов приготовления. Подбор пряностей, специй.	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр 42-50 Интернет ресурсы:

			– иллюстративный		
21-22	Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр 40 Интернет ресурсы:
23-24	Обработка и подготовка рыбы к фаршированию. Приготовление кнельной массы. Фарширование рыбы.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр 48 Интернет ресурсы:
25-26	Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленных полуфабрикатов сложного приготовления.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр 51 Интернет ресурсы:
27-28	Практическая работа №1. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно требованиям заказа.	2	<i>Практическая работа</i>	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛПР. Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛПР.
29-30	Практическая работа №2. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно требованиям заказа.	2	<i>Практическая работа</i>	Видео материал, схемы, иллюстрации, Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛПР.
31-32	Практическая работа №3. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно требованиям заказа .	2	<i>Практическая работа</i>	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛПР.

33-34	<i>Лабораторная работа №1.</i> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы – рыба фаршированная.	2	<i>Лабораторная работа</i>	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛПР.
35-36	<i>Лабораторная работа №2.</i> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы - рулета для карпаччо тельного,	2	<i>Лабораторная работа</i>	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛПР.
37-38	<i>Лабораторная работа №3.</i> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья-кальмары фаршированные.	2	<i>Лабораторная работа</i>	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛПР.
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных.-6ч.					
39-40	Основные характеристики мяса диких животных. Критерии оценки качества. Нормы выхода.	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр 74 Интернет ресурсы:
41-42	Схема и методы обработки мяса диких животных. Правила хранения Требования к безопасности хранения.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр 75 Интернет ресурсы:
43-44	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят, голов, гусиной печени, говядины из мраморного мяса. Условия хранения.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник Товароведение пищевых продуктов стр 143 Интернет ресурсы:
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. -20ч.					
45-46	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной	2	Тип – урок формирования новых	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы	Учебник Кулинария стр 57

	кулинарной продукции тушек ягнят, поросят. Варианты подбора пряностей и приправ.		знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Сборник рецептов - таблицы	Интернет ресурсы:
47-48	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для приготовления сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептов - таблицы	Учебник стр 62-74 Интернет ресурсы:
49-50	Классификация, рецептуры полуфабрикатов из мраморного мяса. Пищевая ценность. Способы приготовления.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептов - таблицы	Учебник стр 66 Интернет ресурсы:
51-52	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Методы приготовления полуфабрикатов. Нормы выхода. Правила хранения Требования к безопасности хранения.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептов - таблицы	Учебник стр 75 Интернет ресурсы:
53-54	Практическая работа №4. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса с учетом изменения выхода порций, кондиции сырья, способа обработки.	2	<i>Практическая работа</i>	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛПР.
55-56	Практическая работа №5. Разработка нормативно-технологической документации для приготовления полуфабрикатов из мяса – стейков.	2	<i>Практическая работа</i>	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛПР.
57-58	Практическая работа №6. Разработка нормативно-технологической документации для приготовления рулетов из мраморного мяса.	2	<i>Практическая работа</i>	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛПР.
59-60	Лабораторная работа №4. Приготовление и оценка качества полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо.	2	<i>Лабораторная работа</i>	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛПР. Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛПР.

61-62	<i>Лабораторная работа № 5.</i> Приготовление и оценка качества полуфабрикатов из мяса - стейков,	2	<i>Лабораторная работа</i>	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛПР.
63-64	<i>Лабораторная работа №6.</i> Приготовление и оценка качества полуфабрикатов из мяса: рулетов из мраморного мяса.	2	<i>Лабораторная работа</i>	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Отчет о проделанной работе.
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи-6ч.					
65-66	Классификация, основные характеристики пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке.	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник Товароведение пищевых продуктов стр 150 Интернет ресурсы:
67-68	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр 81 Интернет ресурсы:
69-70	Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр 89 Интернет ресурсы:
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента-18ч.					
71-72	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы.	2	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептур - таблицы	Учебник стр 89 Интернет ресурсы:
73-74	Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы	Учебник стр 85 Интернет ресурсы:

	Требования к качеству, условия и сроки хранения.			Сборник рецептов - таблицы	
75-76	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	комбинированный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептов - таблицы	Учебник стр 86 Интернет ресурсы:
77-78	Практическая работа №7. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы и дичи с учетом изменения выхода порций, кондиции сырья, способа обработки.	2	<i>Практическая работа</i>	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛПР.
79-80	Практическая работа №8. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы и дичи согласно требованиям заказа.	2	<i>Практическая работа</i>	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛПР.
81-82	Практическая работа №9. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы и дичи с учетом специализации предприятия.	2	<i>Практическая работа</i>	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛПР.
83-84	Лабораторная работа №7. Приготовление полуфабрикатов из птицы, сложного ассортимента: галантин.	2	<i>Лабораторная работа</i>	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛПР.
85-86	Лабораторная работа №8. Приготовление полуфабрикатов из птицы, сложного ассортимента:, котлеты фаршированные.	2	<i>Лабораторная работа</i>	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе. Подготовка к ЛПР.
87-88	Лабораторная работа №9. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	2	<i>Лабораторная работа</i>	Видео материал, схемы, иллюстрации, муляжи Сборник рецептов - таблицы	Отчет о проделанной работе.

	Контроль знаний.				
Итого: 88часов, из них 36часов ЛПР.					