

Рассмотрено на заседании
МК преподавателей и мастеров
производственного обучения
руководитель МК:
Латыпова А.С. Латыпова
«30» 08 2022г

Согласовано:
Зам. директора по УПР
Баширова Р.Г. Баширова
« » 20 г.

Утверждаю:
Директор ГБПОУ ИПК
Сатлыков Т.С. Сатлыков
« » 20 г.



ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2022-2026 уч.г

№ темы	№ урока	Наименование раздела, темы, темы урока	Количество часов
		ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	130
		МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	54
1.1		Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	13
	1	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	1
	2	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).	1
	3	Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	1
	4	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.	1
	5	Практическое занятие 1. Составление технологического процесса обработки клубнеплодов.	1
	6	Практическое занятие 2. Составление плана – меню.	1
	7	Практическое занятие 3. Составление технологического процесса обработки клубнеплодов.	1
	8	Практическое занятие 4. Составление технологического процесса обработки капустных овощей.	1
	9	Практическое занятие 5.	1

	10	Практическое занятие 6. Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей (вручную и механическим способом).	1
	11	Практическое занятие 7. Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды грибов (вручную и механическим способом).	1
	12	Практическое занятие 8. Расчет потребности в сырье.	1
	13	Практическое занятие 9. Расчет потребности в сырье.	1
1.2		Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	14
	14	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	1
	15	Технологический цикл, последовательность, характеристики этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1
	16	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	1
	17	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	18	Практическое занятие 10. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке овощей.	1
	19	Практическое занятие 11. Тренинг по организации рабочего места повара по нарезке овощей.	1
	20	Практическое занятие 12. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке грибов.	1
	21	Практическое занятие 13. Изучение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.	1
	22	Практическое занятие 14. Изучение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.	1

	23	Практическое занятие 15. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей (картофелеочистительной машины, овощерезки).	1
	24	Практическое занятие 16. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки грибов	1
	25	Практическое занятие 17. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе нарезки грибов.	1
	26	Практическое занятие 18. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	1
	27	Практическое занятие 19. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей	1
1.3		Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	13
	28	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1
	29	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	1
	30	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	1
	31	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	32	Практическое занятие 20. Подбор оборудования инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы: в целом виде (с головой и без головы).	1
	33	Практическое занятие 21. Размещение оборудования инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы: в целом виде (с головой и без головы).	1
	34	Практическое занятие 22. Подбор оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы:	1

		порционные куски (кругляши).	
	35	Практическое занятие 23. Размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционные куски (кругляши).	1
	36	Практическое занятие 24. Подбор и размещение инвентаря оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы: разделка рыбы на филе (пластование).	1
	37	Практическое занятие 25. Подбор и размещение инвентаря оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционные куски, мелкокусковой полуфабрикат.	1
	38	Практическое занятие 26. Составление технологических карт: по правилам сбора и использованию рыбных пищевых отходов.	1
	39	Практическое занятие 27. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбо-очистительной машины, ручной рыбо-чистки	1
	40	Практическое занятие 28. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбо очистительной машины.	1
1.4		Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	13
	41	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. а ними.	1
	42	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	1
	43	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	1
	44	Практическое занятие 29. Изучение кулинарной разделки и обвалки говядины.	1
	45	Практическое занятие 30. Изучение кулинарной разделки и обвалки свиной туши.	1

	46	Практическое занятие 31. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки.	1
	47	Практическое занятие 32. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки.	1
	48	Практическое занятие 33. Подготовка мяса, домашней птицы к производству и хранению.	1
	49	Практическое занятие 34. Расчет расхода сырья, при приготовлении котлетной массы и. выхода полуфабрикатов из нее.	1
	50	Практическое занятие 35. Изучение технологии приготовления котлетной массы из птицы и дичи. Практическое занятие 37. Расчет расхода сырья для приготовления мясных полуфабрикатов. Практическое занятие 38. Изучение требования к качеству, условия, сроков хранения и реализации обработанного сырья из птицы и дичи.	1
	51	Практическое занятие 36. Изучение обработки субпродуктов птицы и дичи. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	1
	52	Практическое занятие 37. Расчет расхода сырья для приготовления мясных полуфабрикатов.	1
	53	Практическое занятие 38. Изучение требования к качеству, условия, сроков хранения и реализации обработанного сырья из птицы и дичи.	1
	54	Дифференцированный зачёт по МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.	1
		МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	76
2.1		Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов	13
	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	1
	2	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубне-плодов, корнеплодов, капустных, луковых плодовых, салатношпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки,	1

		кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезки	
	3	Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования качеству обработанных овощей, плодов и грибов	1
	4	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	1
	5	Практическое занятие 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов.	1
	6	Практическое занятие 2. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля.	1
	7	Практическое занятие 3. Обработка, нарезка корнеплодов.	1
	8	Практическое занятие 4. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатных, шпинатных овощей и зелени.	1
	9	Практическое занятие 5. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков	1
	10	Практическое занятие 6. Подготовка к фаршированию плодовых овощей - перца.	1
	11	Практическое занятие 7. Подготовка к фаршированию плодовых овощей – кабачков	1
	12	Практическое занятие 8. Подготовка к фаршированию плодовых овощей – баклажанов	1
	13	Практическое занятие 9. Подготовка к фаршированию плодовых овощей - помидоров.	1
2.2		Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	13
	14	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.	1
	15	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы	1

		в целом и пластованном виде.	
	16	Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	1
	17	Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности условия и сроки хранения	1
	18	Практическое занятие 10. Проверка органолептическим способом качества рыбы нерыбного водного сырья.	1
	19	Практическое занятие 11. Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для разделки минтая на чистое филе.	1
	20	Практическое занятие 12. Проверка органолептическим способом основных продуктов, используемых для котлетной рыбной массы.	1
	21	Практическое занятие 13. Обработка нерыбного водного сырья, использование отходов рыбного сырья.	1
	22	Практическое занятие 14. Методы разделки рыбы с костным скелетом - чешуйчатой последовательности приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.	1
	23	Практическое занятие 15. Методы разделки рыбы с костным скелетом - бесчешуйчатой последовательности приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.	1
	24	Практическое занятие 16. Методы разделки рыбы с костным скелетом - округлой и плоской формы последовательности приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.	1
	25	Практическое занятие 17. Методы разделки рыбы с костным скелетом - , крупной, средней и мелкой последовательности приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.	1
	26	Практическое занятие 18. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде	1
2.3		Приготовление полуфабрикатов из рыбы	13
	27	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	1
	28	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое	1

		филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.	
	29	Способы и техника маринования, парирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	1
	30	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1
	31	Практическое занятие 19. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	1
	32	Практическое занятие 20. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	1
	33	Практическое занятие 21. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	1
	34	Практическое занятие 22. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	1
	35	Практическое занятие 23. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	1
	36	Практическое занятие 24. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	1
	37	Практическое занятие 25. Обработка нерыбного водного сырья.	1
	38	Практическое занятие 26. Обработка нерыбного водного сырья.	1
	39	Практическое занятие 27. Обработка нерыбного водного сырья.	1
2.4		Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	13
	40	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	1
	41	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка.	1
	42	Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	1
	43	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное	1

		назначение	
	44	Практическое занятие 28. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса	1
	45	Практическое занятие 29. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса	1
	46	Практическое занятие 30. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса - говядины.	1
	47	Практическое занятие 31. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса - говядины.	1
	48	Практическое занятие 32. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса - свинины.	1
	49	Практическое занятие 33. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса - свинины.	1
	50	Практическое занятие 34. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса - баранины.	1
	51	Практическое занятие 35. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	1
	52	Практическое занятие 36. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.	1
2.5		Обработка домашней птицы, дичи, кролика	13
	53	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности обработки домашней птицы, дичи, кролика.	1
	54	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Обработка сельскохозяйственной птицы и ее операции кулинарной обработке, характеристика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение	1
	55	Практическое занятие 37. Обработка домашней птицы и пернатой дичи, кролика.	1
	56	Практическое занятие 38. Обработка домашней птицы и пернатой дичи, кролика.	1
	57	Практическое занятие 39. Обработка пернатой дичи.	1
	58	Практическое занятие 40. Обработка кролика.	1
	59	Практическое занятие 41. Отработка способов заправки тушек домашней птицы, дичи	1
	60	Практическое занятие 42. Отработка способов заправки тушек домашней птицы.	1
	61	Практическое занятие 43. Отработка способов заправки тушек дичи.	1

	62	Практическое занятие 44. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	1
	63	Практическое занятие 45. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабриката из нее.	1
2.6		Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	12
	64	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	1
	65	Технологический процесс приготовления порционных, мелко кусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабриката из нее.	1
	66	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	67	Практическое занятие 46. Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы.	1
	68	Практическое занятие 47. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы.	1
	69	Практическое занятие 48. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы.	1
	70	Практическое занятие 49. Приготовление рубленой массы из домашней птицы.	1
	71	Практическое занятие 50. Приготовление рубленых полуфабрикатов из домашней птицы.	1
	72	Практическое занятие 51. Приготовление котлетной массы из птицы.	1
	73	Практическое занятие 52. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из птицы.	1
	74	Практическое занятие 53. Приготовление котлет натуральных и котлет панированных из домашней птицы.	1
	75	Практическое занятие 54. Приготовление рубленых котлет из птицы или дичи.	1
	76	Дифференцированный зачёт по МДК01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1
		Всего: часов	130

Преподаватель:

Баленко Л.А.