

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Московский технологический колледж питания

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 /Давыдова Г.Б./

«04» сентября 2018 год

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

на 7 семестр 2018/2019 учебного года

Профессиональный модуль ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление
наименование профессионального модуля
сложной горячей кулинарной продукции

Междисциплинарный курс МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей
наименование междисциплинарного курса
кулинарной продукции

Преподаватель Линькова Надежда Иридиевна
ФИО преподавателя

учебные группы: Т-9.42


специальность 19.02.10
код специальности

С	Распределение учебного времени	Общее количество часов	В том числе:				Консультации
			Теоретические занятия	Лабор. и практ. занятия	Самостоятельная работа	Курсовое проектирование или курсовая работа	
1.	Всего часов на дисциплину по учебному плану	346	96	116	114	20	-
2.	Выдано часов до начала текущего семестра	192	64	64	64	-	-
3.	Кол-во часов на учебный год:	154	32	52	50	20	-
	а) на 7 семестр 13 недель по 8 часов в неделю	154	32	52	50	20	-

Итоговая форма контроля знаний обучающегося:

а) 7 семестр: дифференцированный зачет


План составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО, утвержденным рабочим учебным планом по данной специальности и на основании рабочей программы по данной дисциплине, утвержденной протоколом № 1 от «31» 08. 2015 года.

Преподаватель  /Н.И. Линькова/
Подпись

Рассмотрен и одобрен предметной методической комиссией «Технологии продукции и технической эксплуатации оборудования в общественном питании»

Наименования предметной методической комиссии

протоколом № 1 от «31» августа 2018 года.

Председатель ПЦК  /Н.И. Линькова./
Подпись

Тематический план

№ занятий	№ учебной недели	Названия частей, разделов, номера и наименования тем по программе	Количество часов					Вид занятий	Учебная литература	Наглядные пособия
			Теоретические занятия	Лаборат. и практ. занятия	Самостоятельная работа	Курсовое проектирование или курсовая работа	Консультации			
Тема 2.3. Приготовление сложных блюд из рыбы.										
1-2	1	Технология приготовления сложных блюд из запеченной рыбы. Отпуск блюд.	2					1	1.1.2. Стр. 80-85	1, 2, 3
	1а	Технология приготовления сложных блюд из рубленой рыбы. Отпуск блюд.	2					1	1.1.2. Стр. 80-89	1, 2, 3
		Подготовка докладов. Работа со Сборником рецептур блюд зарубежной кухни.			2			3	2.1.1.	3
3	1б	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из рыбы с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.		2				5	1.1.3.	3, 7
		Решение ситуационных задач.			2			3	1.1.3.	3
4	1в	Составление таблицы: «Требования, предъявляемые к качеству сложных блюд из рыбы».		2				5	1.1.1. Стр. 280-282	3
		Продолжение составления таблицы.			2			3	1.1.1. Стр. 280-282	3
5	2	Разработка новых видов продукции.		2				5	1.1.3. 2. 1.1.	3, 4, 7
		Составление технологических и технико-технологических карт.			2			3	1.1.3. 2. 1.1.	3, 4, 7
6	3	Приготовление и отпуск сложных блюд из отварной, припущенной и запеченной рыбы. Оценка качества блюд.		6				4	1.1.3. 2. 1.1.	1, 3, 5, 7
		Подготовка к лабораторной работе.			2			3	1.1.3. 2. 1.1.	3
7	4	Приготовление и отпуск сложных блюд из жареной, тушеной и рубленой рыбы. Оценка качества блюд.		6				4	1.1.3. 2. 1.1.	1, 3, 5, 7
		Подготовка к лабораторной работе.			2			3	1.1.3. 2. 1.1.	3

Тема 2.4. Приготовление сложных блюд из мяса.

8	2а	Характеристика сырья и полуфабрикатов из мяса.	2				1	1.2.1.	3
9	2б	Подбор пряностей и приправ. Методы приготовления сложных блюд из мяса.	2				1	1.2.1.	3
10	2в	Технология приготовления сложных блюд из отварного и припущенного мяса.	2				2	1.1.1. Стр. 289-292 1.1.3. 2.1.1.	1, 2, 3
		Подготовка докладов. Работа со Сборником рецептур блюд зарубежной кухни.			2	3	2.1.1. 1.1.1. Стр. 289-292	3	
11-12	3а	Технология приготовления сложных блюд из жареного мяса крупным куском.	2				2	1.1.2. Стр. 91-93 1.1.3. 2.1.1.	1, 2, 3
	4а	Технология приготовления сложных блюд из жареного мяса порционными и мелкими кусками.	2				2	1.1.2. Стр. 93-96 1.1.3. 2.1.1.	1, 2, 3
		Подготовка докладов. Работа со Сборником рецептур блюд зарубежной кухни.			4	3	2.1.1. 1.1.2. Стр. 91-96	3	
13-14	10	Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса.	2				2	1.1.1. Стр. 300-305 1.1.3. 2.1.1.	1, 2, 3
	10а	Технология приготовления сложных блюд из тушеного и рубленого мяса.	2				2	1.1.1. Стр. 305-309 1.1.3. 2.1.1.	1, 2, 3
		Подготовка докладов. Работа со Сборником рецептур блюд зарубежной кухни.			2	3	2.1.1. 1.1.1. Стр. 300-309	3	
15	11	Технология приготовления сложных блюд из мяса диких животных. Отпуск блюд.	2				2	1.1.1. Стр. 309-310 1.1.3. 2.1.1.	1, 2, 3
		Подготовка докладов. Работа со Сборником рецептур блюд зарубежной кухни.			2	3	2.1.1. 1.1.1. Стр. 309-310	3	
16	11а	Составление схем приготовления отдельных сложных блюд из мяса.		2			5	1.1.3. 2. 1.1.	1, 3
		Выполнение задания.			2	3	1.1.3. 2. 1.1.	3	
17	12	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из мяса с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и		2			5	1.1.3.	3, 7

		взаимозаменяемости сырья.								
		Решение ситуационных задач.		2				3	1.1.3.	3, 7
18	12a	Составление таблицы: «Требования, предъявляемые к качеству сложных блюд из мяса».		2				5	1.1.1. Стр. 310-311	3
		Продолжение составления таблицы.			2			3	1.1.1. Стр. 310-311	3
19	13	Разработка новых видов продукции.		2				5	1.1.3. 2. 1.1.	3, 4, 7
		Составление технологических и технико-технологических карт.				4		3	1.1.3. 2. 1.1.	3, 4, 7
20	5	Приготовление и отпуск сложных блюд из жареного мяса. Оценка качества блюд.		6				4	1.1.3. 2. 1.1.	1, 3, 5, 7
		Подготовка к лабораторной работе.						3	1.1.3. 2. 1.1.	3
21	15	Приготовление и отпуск сложных блюд из запеченного и тушеного мяса. Оценка качества блюд.		6				4	1.1.3. 2. 1.1.	1, 3, 5, 7
		Подготовка к лабораторной работе.						3	1.1.3. 2. 1.1.	3
Тема 2.5. Приготовление сложных блюд из домашней птицы.										
22-23	13a	Характеристика сырья и полуфабрикатов из птицы.		2				1	1.2.1.	3
	14	Подбор пряностей и приправ. Методы приготовления сложных блюд из птицы.		2				1	1.2.1.	3
24-27	14a	Технология приготовления сложных отварных и припущенных блюд из птицы.		2				2	1.1.1. Стр 314-315	1, 3
	14b	Технология приготовления сложных блюд из жареной птицы.		2				2	1.1.2. Стр 97-99 1.1.1. Стр 315-318	1, 3
	15a	Технология приготовления сложных блюд из запеченной птицы.		2				2	1.1.2. Стр 99	1, 3
		Технология приготовления сложных блюд из рубленой птицы. Отпуск блюд.		2				2	1.1.1. Стр 319-320	1, 3
	16	Подготовка докладов. Работа со Сборником рецептов блюд зарубежной кухни.				4		3	2.1.1. 1.1.1. Стр 314-320	3
28	17	Составление схем		2				5	1.1.3.	1, 3

		приготовления отдельных сложных блюд из домашней птицы.						2. 1.1.	
		Выполнение задания.					3	1.1.3. 2. 1.1.	3
29	17а	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из домашней птицы с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.		2			5	1.1.3. 2. 1.1.	3, 7
		Решение ситуационных задач.			2		3	1.1.3. 2. 1.1.	3, 7
30	17б	Составление таблицы: «Требования, предъявляемые к качеству сложных блюд из домашней птицы».		2			5	1.1.1. Стр. 320-321	3
		Продолжение составления таблицы.			2		3	1.1.1. Стр. 320-321	3
31	17в	Разработка новых видов продукции.		2			5	1.1.3. 2. 1.1.	3, 4, 7
		Составление технологических и технико-технологических карт.			4		3	1.1.3. 2. 1.1.	3, 4, 7
31	16а	Приготовление и отпуск сложных блюд из домашней птицы. Оценка качества блюд.		6			4	1.1.3. 2. 1.1.	1, 3, 5, 7
		Подготовка к лабораторной работе.			2		3	1.1.3. 2. 1.1.	3
		Курсовое проектирование				20			
		Итого часов за 7 семестр	32	52	50	20	-		

Используемая литература

Код	Наименование литературы
1. ОСНОВНАЯ	
1.1. Печатное издание	
1.1.1.	Н.И. Ковалев Технология приготовления пищи: Учебник. М., Деловая литература, 2015
1.1.2.	Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для сред. проф. образования Л.З. Шильман М.: Издательский центр «Академия», 2015
1.1.3.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Л.Е. Голунова «ПРОФИКС» Санкт-Петербург, 2015
1.2. Электронные издание	
1.2.1.	Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы- http://www.pitportal.ru ; http://www.normacs.ru -сборники нормативов.
2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ	
2.1. Печатное издание	
2.1.1.	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни/– 4-е изд. под ред. А.Т. Васюковой М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017
2.1.2.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник /Н.Г. Щеглов, К.Я. Гайворонский – Изд. 2-е, испр. и доп. М., Форум, Инфра - М.: 2015

ДЛЯ ЗАМЕТОК ПРОВЕРЯЮЩЕГО

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Код видов занятий:

- 1- Лекция;
- 2- Комбинированный урок (лекция+ опрос);
- 3- Самостоятельное обучение (работа с методическим материалом);
- 4- Лабораторная
- 5- Практическая работа;
- 6- Контрольная работа;
- 7- Консультации.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Код наглядного пособия:

- 1- Иллюстрации, рисунки для демонстраций;
- 2- Раздаточные наглядные пособия;
- 3- Учебники, пособия, первоисточники, документы;
- 4- Технологические карты;
- 5- Оборудование и инвентарь для предприятий общественного питания;
- 6- Дидактические материалы;
- 7- Технические средства обучения;
- 8- Программированное обеспечение.

