

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

РАССМОТРЕНЫ
на заседании цикловой комиссии по
профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 1 от « 28 »августа 2017 г.
Председатель ЦК Е.Т. Танчинец

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»
А.А. Сиверс
« 28 »августа 2017 г.

Календарно-тематический план
на 2017/2018 учебный год

по МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов составлен на основании рабочей программы профессионального модуля, утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Профессия: **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Группа 12

Курс	№ семестра	Максимальная учебная нагрузка в часах	Объем времени, отведенный на освоение МДК		Кол-во контрольных	Форма контроля за семестр	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах				Самостоятельная работа обучающегося в часах
			Всего часов	В т.ч. практические занятия, часов			
<u>1</u>	1	38	30	10	8	Текущий контроль	
	2	17	14	10	3	Комплексный экзамен	
Всего		55	44	20	11	Комплексный экзамен	

Преподаватель: Е.Н. Тригорова Е. Н. Тригорова

Календарно-тематический план

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем МДК	Объем времени на освоение МДК		№ уро ка	Наименование темы урока (занятия)	Кол-во час.на урок / зая ние	Дата проведения урока		
		Обязательная аудиторная нагрузка					Сам. работа, час.	План	Факт.
		Всего Часов	В т.ч. практические занятия, час						
1 семестр									
	Тема 1.1.	8	2	1	Технологический цикл обработки сырья и приготовления п/ф	1			
	Характеристика процессов обработки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов из них			2	Способы кулинарной обработки сырья, приготовления п/ф из него с учетом безопасности и качества продукции	1			
				3	ХАССП и СанПиН	1			
				4	Способы подготовки к реализации полуфабрикатов	1			
				5	Самостоятельная работа 1 Упаковка на вынос или для транспортирования полуфабрикатов	1			
				6	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	1			
				7	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	1			

				8	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	1		
	Тема 1.2.	17	4	3	9	Организация работ в овощном цехе	1	
	Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов				10	Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов	1	
					11	Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.	1	
					12	Самостоятельная работа 2 Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1	
					13	Виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов для мойки овощей и грибов	1	
					14	Виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов для очистки овощей	1	
					15	Виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов для нарезки	1	
					16	Самостоятельная работа 3 Виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов для нарезки	1	
					17	Виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов для протирания	1	

					18	Правила безопасной эксплуатации оборудования	1		
					19	Организация хранения обработанных овощей и грибов	1		
					20	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест	1		
					21	Самостоятельная работа 4 Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, инструменту, посуде, правила ухода за ними	1		
					22	Практическое занятие 2 Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	1		
					23	Практическое занятие 2 Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	1		
					24	Практическое занятие 3 Отработка безопасных приемов эксплуатации машин для обработки овощей	1		
					25	Практическое занятие 3 Отработка безопасных приемов эксплуатации машин для обработки овощей	1		
	Тема 1.3.	10	4	3	26	Организация процесса обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов	1		
	Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья,				27	Самостоятельная работа 5 Организация процесса обработки рыбы и приготовления	1		

приготовлению полуфабрикатов из них					полуфабрикатов			
				28	Самостоятельная работа 5 Организация процесса обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов	1		
				29	Организация процесса обработки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов	1		
				30	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов для обработке рыбы. Санитарно- гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1		
				31	Практическое занятие 4 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы	1		
				32	Практическое занятие 4 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы	1		
				33	Практическое занятие 5 Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистителей	1		

				34	Практическое занятие 5 Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистителей	1			
				35	Самостоятельная работа 6 Организация хранения сырья и полуфабрикатов.	1			
	Тема 1.4.	10	10	4	36	Организация процесса обработки мясных продуктов	1		
	Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них				37	Самостоятельная работа 7 Организация процесса приготовления полуфабрикатов	1		
					38	Организация процесса обработки домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	1		
		2 семестр							
						39	Оборудование, инвентарь инструмент для обработки мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов	1	
						40	Оборудование, инвентарь инструмент для обработки мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов	1	
						41	Самостоятельная работа 8 Оборудование для рыхления мяса	1	
						42	Самостоятельная работа 9 Оборудование для измельчения мяса	1	
						43	Оборудование для перемешивания массы	1	
						44	Оборудование, инвентарь	1	

					инструмент для формования полуфабрикатов			
				45	Самостоятельная работа 10 Организация хранения обработанных продуктов, и полуфабрикатов из них	1		
				46	Практическое занятие 6 Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов	1		
				47	Практическое занятие 6 Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов	1		
				48	Практическое занятие 7 Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи, кролика	1		
				49	Практическое занятие 7 Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи, кролика	1		
				50	Практическое занятие 8 Отработка приемов безопасной эксплуатации электромясорубки	1		
				51	Практическое занятие 8 Отработка приемов безопасной эксплуатации электромясорубки	1		
				52	Практическое занятие 9 Отработка приемов безопасной эксплуатации куттера, фаршемешалки	1		
				53	Практическое занятие 9 Отработка приемов безопасной эксплуатации куттера, фаршемешалки	1		

					54	Практическое занятие 10 Отработка приемов безопасной эксплуатации мясорыхлительной и котлетоформовочной машин	1		
					55	Практическое занятие 10 Отработка приемов безопасной эксплуатации мясорыхлительной и котлетоформовочной машин	1		
	Всего	55	20	11			55		