
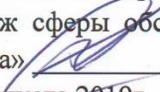


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено  
на заседании цикловой комиссии  
по профессии «Повар, кондитер»  
Протокол № 1 от «27» августа 2019г.  
Председатель ЦК  А.В. Буркова

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»  А.А. Сиверс  
«28» августа 2019г

**Календарно-тематический план  
на 2019/2020 учебный год**

по междисциплинарному курсу

**МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** составлен на основании рабочей программы **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: 12**

Курс	№ Семестра	Объем образовательной программы	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины			Кол-во контрольных работ	Форма контроля за семестр
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах		Самостоятельная работа обучающегося, в часах		
			Теоретическое обучение, часов	практические занятия, часов			
1	1	17	8	8	1	Текущий контроль	
	2	15	4	10	1	Комплексный экзамен	
Всего		32	12	18	2	Комплексный экзамен	

Преподаватель:  А.В. Буркова

### Календарно-тематический план

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем МДК	Объем времени на освоение МДК		№ зая тия	Наименование темы занятия	Кол- во час. на зая тие	Дата проведения занятия		
		Обязательная аудиторная нагрузка					Сам. рабо та, час.	План	Факт.
		Всего Часов	В т.ч. практические занятия, час						
<b>1 семестр</b>									
<b>1</b>	<b>Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов из них</b>	4	2		1	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	1		
					2	Способы кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом безопасности и качества продукции. ХАССП и СанПиН Упаковка на вынос или для транспортирования полуфабрикатов.	1		
					3	<b>Практическое занятие № 1</b> Составление заявки на сырье	1		
					4	<b>Практическое занятие № 1</b> Составление заявки на сырье	1		
	<b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</b>	7	4		5	Организация работ в овощном цехе. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	1		
					6	Виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов для мойки овощей и грибов, очистки овощей, для нарезки,	1		

						протиранья.			
					7	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудованию, инвентарю, инструментам, посуды. Правила ухода за ними.	1		
					8	<b>Практическое занятие № 2</b> Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов			
					9	<b>Практическое занятие № 2</b> Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	1		
					10	<b>Практическое занятие № 3</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации машин для обработки овощей	1		
					11	<b>Практическое занятие № 3</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации машин для обработки овощей	1		
	<b>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья</b>	6	4		12	Организация процесса обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов. Требования к организации рабочих мест.	1		
					13	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов для обработки рыбы. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила	1		

						ухода за ними			
					14	<b>Практическое занятие № 4</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы			
					15	<b>Практическое занятие № 4</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы			
					16	<b>Практическое занятие № 5</b> Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистителей			
					17	<b>Практическое занятие № 5</b> Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистителей			
2 семестр									
	<b>Тема 1.4.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</b>	12	8		18	Организация процесса обработки мясных продуктов, домашней птицы дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	1		
					19	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Оборудование для рыхления мяса, измельчения, для перемешивания массы.			
					20	Оборудование для перемешивания массы. Оборудование, инвентарь, инструмент для формования полуфабрикатов.	1		
					21	Организация хранения обработанных продуктов, и полуфабрикатов из них	1		

					22	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуда, правила ухода за ними.			
					23	<b>Практическое занятие № 6</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов	1		
					24	<b>Практическое занятие № 6</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов	1		
					25	<b>Практическое занятие № 7</b> Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи, кролика	1		
					26	<b>Практическое занятие № 7</b> Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи, кролика	1		
					27	<b>Практическое занятие № 8</b> Отработка приемов безопасной эксплуатации электромясорубки	1		
					28	<b>Практическое занятие № 8</b> Отработка приемов безопасной эксплуатации электромясорубки	1		
					29	<b>Практическое занятие № 9</b> Отработка приемов безопасной эксплуатации куттера, фаршемешалки	1		
					30	<b>Практическое занятие № 9</b> Отработка приемов безопасной эксплуатации куттера, фаршемешалки	1		
	<b>Всего</b>	<b>30</b>	<b>18</b>	<b>2</b>			<b>30</b>		

