
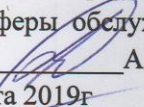


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

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: 711, 712, 714

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	7	8	2	Текущий контроль	
	2	15	3	10	2	Комплексный экзамен	
Всего		32	10	18	4	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						
1 семестр									
1	Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов из них	4	2		1	1			
					2	1			
					3	1			
					4	1			
	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	6	4		5	1			
					6	1			

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

						обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы			
					14	Практическое занятие № 4 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы	1		
					15	Организация процесса обработки мясных продуктов, домашней птицы дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	1		
2 семестр									
					16	Практическое занятие № 5 Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистителей	1		
					17	Практическое занятие № 5 Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистителей	1		
	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	11	8		18	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Оборудование для рыхления мяса, измельчения, для перемешивания массы.	1		
					19	Оборудование для перемешивания массы. Оборудование, инвентарь, инструмент для формования полуфабрикатов.	1		
					20	Организация хранения обработанных продуктов, и полуфабрикатов из них	1		
					21	Практическое занятие № 6 Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов	1		

					22	Практическое занятие № 6 Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов	1		
					23	Практическое занятие № 7 Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи, кролика	1		
					24	Практическое занятие № 7 Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи, кролика	1		
					25	Практическое занятие № 8 Отработка приемов безопасной эксплуатации электромясорубки	1		
					26	Практическое занятие № 8 Отработка приемов безопасной эксплуатации электромясорубки	1		
					27	Практическое занятие № 9 Отработка приемов безопасной эксплуатации куттера, фаршемешалки	1		
					28	Практическое занятие № 9 Отработка приемов безопасной эксплуатации куттера, фаршемешалки	1		
	Всего	28	18	4			28		