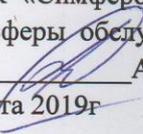


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

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						
<b>1 семестр</b>									
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 <b>Практическое занятие № 2</b> Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	1		
					8 <b>Практическое занятие № 2</b> Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	1		
					9 <b>Практическое занятие № 3</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации машин для обработки овощей	1		
					10 <b>Практическое занятие № 3</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации машин для обработки овощей	1		
	<b>Тема 1.3.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья</b>	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 <b>Практическое занятие № 4</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов	1		

						обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы			
					14	<b>Практическое занятие № 4</b> 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	<b>Практическое занятие № 5</b> Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистителей	1		
					17	<b>Практическое занятие № 5</b> Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистителей	1		
	<b>Тема 1.4.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</b>	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	<b>Практическое занятие № 6</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов	1		

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