
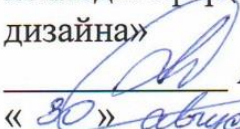


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрен
на заседании цикловой
комиссии по профессии
«Повар, кондитер»
Протокол № 1 от «28» августа 2018г
Председатель ЦК  Е.Н.Тригорова

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»
 А.А.Сиверс
« 28 » августа 2018 г

**Календарно-тематический план
на 2018/2019 учебный год**

по МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов в составе профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента составлен на основании рабочей программы междисциплинарного курса, 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 МДК		Кол-во контрольных	Форма контроля за семестр
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах			
			Теоретическое обучение, час.	Практические занятия, час.		
1	1	28	18	10		Текущий контроль
	2	17	9	8		Комплексный экзамен
Всего		45	27	18		Комплексный экзамен

Преподаватель  Н.Э.Ибрагимова

Календарно – тематический план

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем МДК	Объем времени на освоение МДК		№ Заня тия	Наименование темы занятия	Кол-во часов на занятие	Дата проведения занятия		
		Обязательная аудиторная нагрузка					Сам. Работ а, час.	План	Факт.
		Всего часов	В т. ч. Практи- ческие занятия, час.						

1 семестр

1	Тема 1.1. Характеристика Процессов обработки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов из них	4	2		1	Технологический цикл обработки сырья, приготовления п/ф из него с учетом безопасности и качества продукции.	1		
					2	ХАССП и СанПиН	1		
					3	Способы подготовки к реализации полуфабрикатов. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.	1		
					4	Упаковка на вынос или для транспортирования полуфабрикатов	1		
					5	Практическое занятие №1 Составление заявки на сырье.	1		
					6	Практическое занятие №1 Составление заявки на сырье.	1		
2	Тема 1.2. Организация и	7	4		7	Организация работы овощного цеха. Технологический цикл,	1		

техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов					последовательность механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов, характеристика этапов.			
				8	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работы.	1		
				9	Виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов для мойки и очистки овощей и грибов.	1		
				10	Виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов для протирания овощей.	1		
				11	Виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов для нарезки овощей.	1		
				12	Организация хранения обработанных овощей и грибов. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест.	1		
				13	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, инструменту, посуде, правила ухода за ними.	1		
				14	Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара при обработке, нарезке	1		

						овощей и грибов.			
					15	Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара при обработке, нарезке овощей и грибов.	1		
					16	Практическое занятие 3. Отработка безопасных приемов эксплуатации машин для обработки овощей.	1		
					17	Практическое занятие 3. Отработка безопасных приемов эксплуатации машин для обработки овощей.	1		
3	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.	5	4		18	Организация процесса обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов.	1		
					19	Организация процесса обработки рыбы.	1		
					20	Организация процесса приготовления полуфабрикатов.	1		
					21	Организация процесса обработки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов. Санитарно – гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	1		
					22	Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря,	1		

						посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.			
				23		Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	1		
				24		Практическое занятие 5. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистителей.	1		
				25		Практическое занятие 5. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистителей.	1		
				26		Организация хранения сырья и полуфабрикатов.	1		
4	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	11	8		27	Организация процесса обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	1		
					28	Организация процесса приготовления полуфабрикатов.	1		
						2 семестр			
					29	Оборудование, инвентарь, инструменты для обработки мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов.	1		
					30	Оборудование, инвентарь,	1		

					инструменты для обработки мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов.			
				31	Оборудование для рыхления мяса.	1		
				32	Оборудование для измельчения мяса.	1		
				33	Оборудование для перемешивания массы.	1		
				34	Оборудование для перемешивания массы.	1		
				35	Оборудование, инвентарь, инструменты для формования полуфабрикатов.	1		
				36	Оборудование, инвентарь, инструменты для формования полуфабрикатов.	1		
				37	Организация хранения обработанных продуктов, и полуфабрикатов из них.	1		
				38	Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов.	1		
				39	Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов.	1		
				40	Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи, кролика.	1		
				41	Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по	1		

					обработке домашней птицы, дичи, кролика.			
				42	Практическое занятие 8. Обработка приемов безопасной эксплуатации электромясорубки.	1		
				43	Практическое занятие 8. Обработка приемов безопасной эксплуатации электромясорубки.	1		
				44	Практическое занятие 9. Отработка приемов безопасной эксплуатации куттера, фаршемешалки.	1		
				45	Практическое занятие 9. Отработка приемов безопасной эксплуатации куттера, фаршемешалки.	1		
	Всего	27	18	45		45		