



**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 «28» августа 2018г.  
Председатель ЦК  Е.Н. Тригорова

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

**Календарно-тематический план**

**на 2018/2019 учебный год**

по 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			
			Теоретическое обучение, часов	практические занятия, часов		
1	1	27	19	8		Текущий контроль
	2	28	16	12		Комплексный экзамен
Всего		55	35	20		Комплексный экзамен

Преподаватель:  А.В. Буркова

### Календарно-тематический план

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем МДК	Объем времени на освоение МДК		№ заня тия	Наименование темы занятия	Кол- во час. на заня тие	Дата проведения занятия		
		Обязательная аудиторная нагрузка					Сам. рабо та, час.	План	Факт.
		Всего Часов	В т.ч. пракические занятия, час						
<b>1 семестр</b>									
<b>1</b>	Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов из них	8	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	1		
					3	ХАССП и СанПиН	1		
					4	Способы подготовки к реализации полуфабрикатов	1		
					5	Упаковка на вынос или для транспортирования полуфабрикатов	1		
					6	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	1		
					7	<b>Практическое занятие № 1</b> Составление заявки на сырье	1		
					8	<b>Практическое занятие № 1</b> Составление заявки на сырье	1		

<b>Тема 1.2.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</b>	17	4	9	Организация работ в овощном цехе	1		
			10	Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов	1		
			11	Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов	1		
			12	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	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	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию,	1					

					инвентарю, инструменту, посуде, правила ухода за ними			
				22	<b>Практическое занятие № 2</b> Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	1		
				23	<b>Практическое занятие № 2</b> Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	1		
				24	<b>Практическое занятие № 3</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации машин для обработки овощей	1		
				25	<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>	10	4		26	Организация процесса обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов	1	
				27	Организация процесса обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов	1		
2 семестр								
					28	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	1	

					обработки рыбы. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			
				31	<b>Практическое занятие № 4</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы	1		
				32	<b>Практическое занятие № 4</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы	1		
				33	<b>Практическое занятие № 5</b> Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистителей	1		
				34	<b>Практическое занятие № 5</b> Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистителей	1		
				35	Организация хранения сырья и полуфабрикатов	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>	10	10		36	Организация процесса обработки мясных продуктов	1	
					37	Организация процесса приготовления полуфабрикатов	1	
					38	Организация процесса обработки домашней птицы, дичи, ролика, приготовления полуфабрикатов из них	1	
					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	Оборудование для рыхления мяса	1		
					42	Оборудование для измельчения мяса	1		
					43	Оборудование для перемешивания массы	1		
					44	Оборудование, инвентарь, инструмент для формования полуфабрикатов	1		
					45	Организация хранения обработанных продуктов, и полуфабрикатов из них	1		
					46	<b>Практическое занятие № 6</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов	1		
					47	<b>Практическое занятие № 6</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов	1		
					48	<b>Практическое занятие № 7</b> Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи, кролика	1		
					49	<b>Практическое занятие № 7</b> Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи, кролика	1		
					50	<b>Практическое занятие № 8</b> Отработка приемов безопасной эксплуатации электромясорубки	1		
					51	<b>Практическое занятие № 8</b> Отработка приемов безопасной эксплуатации электромясорубки	1		

					52	<b>Практическое занятие № 9</b> Отработка приемов безопасной эксплуатации куттера, фаршемешалки	1		
					53	<b>Практическое занятие № 9</b> Отработка приемов безопасной эксплуатации куттера, фаршемешалки	1		
					54	<b>Практическое занятие № 10</b> Отработка приемов безопасной эксплуатации мясорыхлительной и котлетоформовочной машин	1		
					55	<b>Практическое занятие № 10</b> Отработка приемов безопасной эксплуатации мясорыхлительной и котлетоформовочной машин	1		
	<b>Всего</b>	<b>55</b>	<b>20</b>				<b>55</b>		

**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 «28» августа 2018г.  
Председатель ЦК \_\_\_\_\_ Е.Н. Тригорова

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна» \_\_\_\_\_ А.А. Сиверс  
«30» августа 2018г

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

по 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			
			Теоретическое обучение, часов	практические занятия, часов		
1	1	27	19	8		Текущий контроль
	2	28	16	12		Комплексный экзамен
Всего		55	35	20		Комплексный экзамен

Преподаватель: \_\_\_\_\_ А.В. Буркова