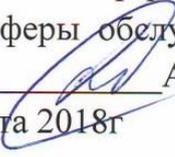


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

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		№ 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. пракические занятия, час						
1 семестр									
1	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	Практическое занятие № 1 Составление заявки на сырье	1		
					8	Практическое занятие № 1 Составление заявки на сырье	1		

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	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	Практическое занятие № 2 Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	1		
				23	Практическое занятие № 2 Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	1		
				24	Практическое занятие № 3 Отработка безопасных приемов эксплуатации машин для обработки овощей	1		
				25	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	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	Практическое занятие № 4 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы	1		
				32	Практическое занятие № 4 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы	1		
				33	Практическое занятие № 5 Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистителей	1		
				34	Практическое занятие № 5 Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистителей	1		
				35	Организация хранения сырья и полуфабрикатов	1		
	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	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	Практическое занятие № 6 Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов	1		
					47	Практическое занятие № 6 Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов	1		
					48	Практическое занятие № 7 Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи, кролика	1		
					49	Практическое занятие № 7 Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи, кролика	1		
					50	Практическое занятие № 8 Отработка приемов безопасной эксплуатации электромясорубки	1		
					51	Практическое занятие № 8 Отработка приемов безопасной эксплуатации электромясорубки	1		

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

**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