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 2020г.
Председатель ЦК_____А.В. Буркова

Утверждаю
Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна» _____А.А. Сиверс
«27» августа 2020г

Календарно-тематический план
на 2020/2021 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.

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	0	0	0	0		Текущий контроль
	2	8	4	2	2		Комплексный экзамен
2	3	8	2	6			
	4	16	4	10	2		
Всего		32	10	18	4		Комплексный экзамен

Преподаватель: _____Е.Т.Танчинец

Календарно-тематический план

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем МДК	Объем времени на освоение МДК			№ занятия	Наименование темы занятия	Кол-во час. на занятие	Дата проведения занятия	
		Обязательная аудиторная нагрузка		Сам. работа, час.				План	Факт.
		Всего Часов	В т.ч. пракические занятия, час						
2 семестр									
1	**Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов из них**	4	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. ХАССП и СанПиН Упаковка на вынос или для транспортирования полуфабрикатов.	1		
					3	**Практическое занятие № 1** Составление заявки на сырье	1		
					4	**Практическое занятие № 1** Составление заявки на сырье	1		
	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	6	4		5	Организация работ в овощном цехе. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	1		
					6	Виды технологического	1		

						оборудования, инвентаря, инструментов для мойки овощей и грибов, очистки овощей, для нарезки, протирания.			
					3 семестр				
					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 обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы	1		
					14	**Практическое занятие № 4** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы	1		
					4 семестр				
					15	**Практическое занятие № 5** Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистителей	1		
					16	**Практическое занятие № 5** Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистителей	1		
					17	Организация процесса обработки мясных продуктов, домашней птицы дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	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**		

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 « » августа 2019г.
Председатель ЦК_____А.В. Буркова

Утверждаю
Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна» _____А.А. Сиверс
«___» августа 2019г

Календарно-тематический план

на 2019/2020 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		Самостоятельная работа обучающегося, в часах		
			Теоретическое обучение, часов	практические занятия, часов			
1	1	17	7	8			Текущий контроль
	2	15	3	10			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			№ занятия	Наименование темы занятия	Кол-во час. на занятие 711	Дата проведения занятия	
		Обязательная аудиторная нагрузка		Сам. работа, час.				План 712	Факт. 714
		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**	4	2		1	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов			
					2	Способы кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом безопасности и качества продукции. ХАССП и СанПиН Упаковка на вынос или для транспортирования полуфабрикатов.			
					3	**Практическое занятие № 1** Составление заявки на сырье			
					4	**Практическое занятие № 1** Составление заявки на сырье			
	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	6	4		5	Организация работ в овощном цехе. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.			
					6	Виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов для мойки овощей и грибов, очистки овощей, для нарезки, протирания.			

					7	**Практическое занятие № 2** Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов			
					8	**Практическое занятие № 2** Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов			
					9	**Практическое занятие № 3** Отработка безопасных приемов эксплуатации машин для обработки овощей			
					10	**Практическое занятие № 3** Отработка безопасных приемов эксплуатации машин для обработки овощей			
	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.			
					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			
					13	**Практическое занятие № 4** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы			
					14	**Практическое занятие № 4** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов			

						обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы			
					15	**Практическое занятие № 5** Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистителей			
					16	**Практическое занятие № 5** Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистителей			
					17	Организация процесса обработки мясных продуктов, домашней птицы дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.			
	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.			
					19	Оборудование для перемешивания массы. Оборудование, инвентарь, инструмент для формования полуфабрикатов.			
					20	Организация хранения обработанных продуктов, и полуфабрикатов из них			
					21	**Практическое занятие № 6** Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов			
					22	**Практическое занятие № 6** Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов			
					23	**Практическое занятие № 7** Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи, кролика			

					24	**Практическое занятие № 7** Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи, кролика			
					25	**Практическое занятие № 8** Отработка приемов безопасной эксплуатации электромясорубки			
					26	**Практическое занятие № 8** Отработка приемов безопасной эксплуатации электромясорубки			
					27	**Практическое занятие № 9** Отработка приемов безопасной эксплуатации куттера, фаршемешалки			
					28	**Практическое занятие № 9** Отработка приемов безопасной эксплуатации куттера, фаршемешалки			
	Всего	**30**	**18**	**4**					