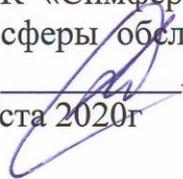


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

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: 12

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	8	8	1		Текущий контроль
	2	15	4	10	1		Комплексный экзамен
Всего		32	12	18	2		Комплексный экзамен

Преподаватель:  Е.Т.Танчинец

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						
1 семестр									
1	Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов из них	4	2		1	1			Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
					2	1			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	1			Практическое занятие № 1 Составление заявки на сырье
					4	1			Практическое занятие № 1 Составление заявки на сырье
	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	7	4		5	1			Организация работ в овощном цехе. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.
					6	1			Виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов для мойки овощей и грибов, очистки овощей, для нарезки,

						протираня.			
					7	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудованию, инвентарю, инструментам, посуды. Правила ухода за ними.	1		
					8	Практическое занятие № 2 Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов			
					9	Практическое занятие № 2 Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	1		
					10	Практическое занятие № 3 Отработка безопасных приемов эксплуатации машин для обработки овощей	1		
					11	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	6	4		12	Организация процесса обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов. Требования к организации рабочих мест.	1		
					13	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов для обработки рыбы. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила	1		

						ухода за ними			
					14	Практическое занятие № 4 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы			
					15	Практическое занятие № 4 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы			
					16	Практическое занятие № 5 Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистителей			
					17	Практическое занятие № 5 Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистителей			

2 семестр

	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	12	8		18	Организация процесса обработки мясных продуктов, домашней птицы дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	1		
					19	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Оборудование для рыхления мяса, измельчения, для перемешивания массы.			
					20	Оборудование для перемешивания массы. Оборудование, инвентарь, инструмент для формования полуфабрикатов.	1		
					21	Организация хранения обработанных продуктов, и полуфабрикатов из них	1		

					22	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуда, правила ухода за ними.			
					23	Практическое занятие № 6 Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов	1		
					24	Практическое занятие № 6 Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов	1		
					25	Практическое занятие № 7 Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи, кролика	1		
					26	Практическое занятие № 7 Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи, кролика	1		
					27	Практическое занятие № 8 Отработка приемов безопасной эксплуатации электромясорубки	1		
					28	Практическое занятие № 8 Отработка приемов безопасной эксплуатации электромясорубки	1		
					29	Практическое занятие № 9 Отработка приемов безопасной эксплуатации куттера, фаршемешалки	1		
					30	Практическое занятие № 9 Отработка приемов безопасной эксплуатации куттера, фаршемешалки	1		
	Всего	30	18	2			30		

