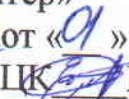
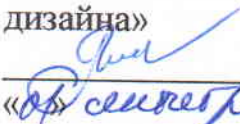


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено
на заседании цикловой комиссии
«Повар, кондитер»
Протокол № 2 от « 9 » сентября 2022 г
Председатель ЦК  Е.Н. Тригорова

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж
сферы обслуживания и
дизайна»

Р.И. Чуприна
2022 г

**Календарно-тематический план
на 2022/2023 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 МДК			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	1	Текущий контроль
	2	15	4	10	1	-	Комплексный экзамен
Всего		32	12	20	2	1	Комплексный экзамен

Преподаватель:  Т. В. Абкеримова

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем МДК	Объем времени на освоение МДК		№ занятия	Наименование темы занятия	Кол-во часов на занятие	Дата проведения занятия		
		Обязательная аудиторная нагрузка					Сам. работа, часов	План	Факт
		Всего часов в	В т. ч. практические занятия, час						
I семестр									
I	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				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, для нарезки,

						протираня.			
					7	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудованию, инвентарю, инструментам.	1		
					8	Практическое занятие № 2. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	1		
					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 мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов из них	5	2	1	12	Организация процесса обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов. Требование 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, оборудованию, инвентарю, 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	1		
					15	Практическое занятие № 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы	1		
					16	Контрольная работа	1		
2 семестр									
	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов из них	14	10	1	17	Практическое занятие № 5. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистителей	1		
					18	Практическое занятие № 5. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистителей	1		
					19	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Оборудование для рыхления, измельчения мяса, перемешивания массы	1		
					20	Оборудование, инвентарь, инструменты для формования полуфабрикатов	1		
					21	Организация хранения обработанных продуктов и полуфабрикатов из них	1		

					22	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудованию, инвентарю, инструментам.			
					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	32	18	2	30		30		