



**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 «19» августа 2022 г.  
Председатель ЦК  Е.Н. Тригорова

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»  
 Р.И. Чуприна  
«    » \_\_\_\_\_ 2022 г.

**Календарно-тематический план  
на 2022/2023 учебный год  
на 2023/2024 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:** 711-721, 712-722.

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	Текущий контроль	
2	3	8	2	6		Текущий контроль	
	4	16	4	10	2	Комплексный экзамен	
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			№ зая тия	Наименование темы занятия	Кол- во час. на зая тие	Дата проведения занятия		
		Обязательная аудиторная нагрузка	Сам. рабо та, час.	В т.ч. практические занятия, час				Всего Часов	План	Факт.
<b>2 семестр</b>										
1	Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов из них	4	2	4	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	<b>Практическое занятие № 1</b> Составление заявки на сырье	1			
					4	<b>Практическое занятие № 1</b> Составление заявки на сырье	1			
					5	Организация работ в овощном цехе. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	1			
	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	6	4	6	6	Виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов для мойки овощей и	1			

					грибов, очистки овощей, для нарезки, протирания.				
<b>3 семестр</b>									
					<b>7</b>	<b>Практическое занятие № 2</b> Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	1		
					<b>8</b>	<b>Практическое занятие № 2</b> Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	1		
					<b>9</b>	<b>Практическое занятие № 3</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации машин для обработки овощей	1		
					<b>10</b>	<b>Практическое занятие № 3</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации машин для обработки овощей	1		
					<b>11</b>	<b>Тема 1.3.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья</b>	7	4	
					<b>12</b>	Организация процесса обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов. Требования к организации рабочих мест.	1		
					<b>13</b>	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		
					<b>13</b>	<b>Практическое занятие № 4</b>	1		

						Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы			
	14					<b>Практическое занятие № 4</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы	1		
<b>4 семестр</b>									
	15					<b>Практическое занятие № 5</b> Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистителей	1		
	16					<b>Практическое занятие № 5</b> Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистителей	1		
	17					Организация процесса обработки мясных продуктов, домашней птицы дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	1		
	18		8	11	<b>Тема 1.4.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</b>	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		

