


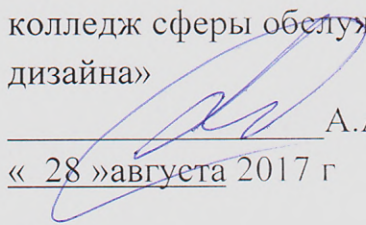
**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

РАССМОТРЕНЫ

на заседании цикловой комиссии по
профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 1 от « 28 »августа 2017 г.
Председатель ЦК  Е.Т. Танчинец

УТВЕРЖДАЮ

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


А.А. Сиверс
« 28 »августа 2017 г

**Календарно-тематический план
на 2017/2018 учебный год**

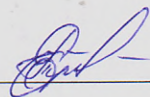
по общепрофессиональной дисциплине ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» составлен на основании рабочей программы, утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Профессия: **43.01.09 «Повар; кондитер»**

Группа 12

Курс	№ Семестра	Максимальная учебная нагрузка в часах	Объем времени, отведенный на освоение общепрофессиональной дисциплины			Кол-во контрольных работ	Форма контроля за семестр
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах		Самостоятельная работа обучающегося в часах		
			Всего часов	В т.ч. практические занятия, часов			
1	1	32	26	6	7	Текущий контроль	
	2	32	25	10	6	Диф зачет	
Всего		64	51	16	13	Диф зачет	

Преподаватель: _____



Е. Н. Тригорова

Календарно-тематический план

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем общеобразовательной дисциплины	Объем времени на освоение ОП		№ ур ок а	Наименование темы урока (занятия)	Кол-во час.на урок / зая ние	Дата проведения урока		
		Обязательная аудиторная нагрузка					Сам. работа, час.	План	Факт.
		Всего Часов	В т.ч. практические занятия, час						
1 семестр									
1.	Раздел 1								
	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания								
	Тема 1.1	4	-	1					
	Классификация и характеристика основных типов организаций питания				1	Классификация, основные типы и классы организаций питания.	1		
					2	Характеристика основных типов организаций питания.	1		
				3	Самостоятельная работа Характеристика основных типов организаций питания.	1			
				4	Специализация организаций питания.	1			
	Тема 1.2	18	6	3					
	Принципы организации кулинарного и кондитерского				5	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и	1		

производства				организаций с полным циклом производства.			
			6	Характеристика структуры производства организации питания	1		
			7	Самостоятельная работа Общие требования к организации рабочих мест повара	1		
			8	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания	1		
			9	Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления п/ф из овощей и грибов	1		
			10	Самостоятельная работа Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления п/ф из мяса	1		
			11	Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления п/ф из рыбы	1		
			12	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции.	1		
			13	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции	1		
			14	Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	1		

					Универсальные приводы			
			25		Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов	1		
			26		Оборудование для очистки	1		
			27		Оборудование для нарезки и протирания	1		
			28		Оборудование для обработки мяса и рыбы. Мясорубки	1		
			29		Оборудование для обработки мяса	1		
			30		Самостоятельная работа Оборудование для обработки рыбы	1		
			31		Машины для подготовки кондитерского сырья	1		
			32		Машины для приготовления теста	1		
2 семестр								
			33		Взбивальные машины	1		
			34		Машины для обработки теста	1		
			35		Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров	1		
			36		Практическое занятие № 4 Машины для приготовления и обработки теста	1		
			37		Практическое занятие № 4 Машины для приготовления и обработки теста	1		
			38		Практическое занятие № 5 Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	1		

					39	Практическое занятие № 5 Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	1		
					40	Самостоятельная работа Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	1		
					41	Самостоятельная работа Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	1		
	Тема 2.3.	16	4	4	42	Общие сведения о тепловом оборудовании	1		
	Тепловое оборудование				43	Варочное оборудование.	1		
					44	Самостоятельная работа Пищеварочные котлы	1		
					45	Пароварочные шкафы	1		
					46	Самостоятельная работа Кофеварки	1		
					47	Аппараты для жарки. Фритюрницы	1		
					48	Электрические сковороды. Грили	1		
					49	Универсальное оборудование. Электрические плиты	1		
					50	Самостоятельная работа Индукционные плиты. СВЧ аппараты	1		
					51	Пароконвектоматы	1		
					52	Жарочные и пекарские шкафы	1		
					53	Самостоятельная работа Водогрейное оборудование	1		

					54	Практическое занятие № 6 Эксплуатация варочного оборудования	1		
					55	Практическое занятие № 6 Эксплуатация варочного оборудования	1		
					56	Практическое занятие № 7 Эксплуатации многофункционального теплового оборудования	1		
					57	Практическое занятие № 7 Эксплуатации многофункционального теплового оборудования	1		
	Тема 2.4.	7	2	1	58	Общие сведения о холодильном оборудовании	1		
	Холодильное оборудование				59	Виды торгового холодильного оборудования	1		
					60	Самостоятельная работа Оборудование интенсивного охлаждения и шоковой заморозки	1		
					61	Практическое занятие № 7 Эксплуатация холодильного оборудования	1		
					62	Практическое занятие № 7 Эксплуатация холодильного оборудования	1		
					63	Дифференцированный зачет	1		
					64	Дифференцированный зачет			
	Всего	64	16	13			64		