


**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 2019 г.
Председатель ЦК  А.В. Буркова

УТВЕРЖДАЮ

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

 А.А. Сиверс
« 28 » августа 2019 г.

**Календарно-тематический план
на 2019/2020 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	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	48	26	16	6		Текущий контроль
	2	36	26	4	6		Диф зачет
Всего		84	52	20	12		Диф зачет

Преподаватель:  Е. Н. Тригорова

Календарно-тематический план ОП.03

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем общеобразовательной дисциплины	Объем времени на освоение ОП		№ зан ят ия	Наименование темы занятия	Кол-во часов на занятие	Дата проведения занятия	
		Обязательная аудиторная нагрузка					План	Факт.
		Всего Часов	В т.ч. практические занятия, час					
1.	Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	13	6					
	Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	2	-	1	Классификация, основные типы и классы организаций питания.	1		
				2	Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.	1		
	Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	11	6	3	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания.	1		
				4	Организация работы складских помещений в соответствии с типом	1		

				организации питания			
		5	Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления п/ф из овощей и грибов, из мяса, из рыбы	1			
		6	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей и холодной кулинарной продукции.	1			
		7	Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы кондитерского цеха. Организация реализации готовой кулинарной продукции.	1			
		8	Практическое занятие № 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья	1			
		9	Практическое занятие № 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья	1			
		10	Практическое занятие № 2. Организация рабочих мест повара по производству холодной кулинарной продукции	1			
		11	Практическое занятие № 2. Организация рабочих мест повара по производству холодной кулинарной продукции	1			
		12	Практическое занятие № 3. Организация рабочих мест по производству горячей кулинарной продукции	1			
		13	Практическое занятие № 3. Организация рабочих мест по производству горячей кулинарной продукции	1			

2	<p align="center">Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</p>	39	14					
	<p align="center">Тема 2.1 Механическое оборудование</p>	13	4	14	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	1		
	15	Универсальные приводы.	1					
	16	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов	1					
	17	Оборудование для нарезки и протирания	1					
	18	<p>Практическое занятие № 4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.</p>	1					
	19	<p>Практическое занятие № 4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.</p>	1					
	20	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Мясорубки	1					
	21	Оборудование для обработки мяса	1					
	22	<p>Практическое занятие № 5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы</p>	1					
	23	<p>Практическое занятие № 5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы</p>	1					
	24	Оборудование для нарезки гастрономических товаров	1					

			25	Оборудование для нарезки хлеба	1		
			26	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	1		
	21	8	27	Общие сведения о тепловом оборудовании. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Классификация теплового оборудования. Правила безопасной эксплуатации	1		
			28	Варочное оборудование.	1		
			29	Пароварочные аппараты	1		
			30	Практическое занятие № 6 Пищеварочные котлы	1		
			31	Практическое занятие № 6 Пищеварочные котлы	1		
			32	Аппараты для жарки. Фритюрницы.	1		
			33	Электрические сковороды.	1		
			34	Грили	1		
			35	Жарочные и пекарские шкафы	1		
			36	Электрические плиты			
			37	Практическое занятие № 7 Электрические и индукционные плиты	1		
			38	Практическое занятие № 7 Электрические и индукционные плиты	1		
			39	Практическое занятие № 8 Изучение правил теплового безопасной эксплуатации оборудования	1		
			40	Практическое занятие № 8	1		

					Изучение правил теплового безопасной эксплуатации оборудования			
				41	Универсальное оборудование. Пароконвектоматы и конвектоматы	1		
				42	Пароконвектоматы	1		
				43	Практическое занятие № 9 Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	1		
				44	Практическое занятие № 9 Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	1		
				45	Водогрейное оборудование	1		
				46	Оборудование для раздачи пищи	1		
				47	Оборудование для раздачи пищи	1		
	Тема 2.3. Холодильное оборудование	4	2	48	Основы холодильной техники. Классификация холодильного оборудования	1		
				49	Виды холодильного оборудования	1		
				50	Практическое занятие № 10 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	1		
				51	Практическое занятие № 10 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	1		
		1		52	Дифференцированный зачет	1		
	Всего	52	20			52		