



**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 2018 г.
Председатель ЦК  Е.Н. Тригорова

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»
 А.А. Сиверс
« 30 » августа 2018 г.

**Календарно-тематический план
на 2018/2019 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	42	32	10		Текущий контроль	
	2	42	32	12		Диф зачет	
Всего		84	62	22		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		№ за ня тия	Наименование темы занятия	Кол-во часов на занятие	Дата проведения занятия		
		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	22	6						
	Тема 1.1	4	-						
	Классификация и характеристика основных типов организаций питания				1	Классификация, основные типы и классы организаций питания.	1		
					2	Характеристика основных типов организаций питания.	1		
				3	Характеристика основных типов организаций питания.	1			
			4	Специализация организаций питания.	1				
Тема 1.2		18	6	5	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом	1			
	Принципы организации кулинарного и кондитерского производства								

				производства.			
			6	Характеристика структуры производства организации питания	1		
			7	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	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		
			15	Организация работы кондитерского цеха	1		
			16	Организация реализации готовой	1		

					кулинарной продукции.			
				17	Практическое занятие № 1. Организация рабочих мест повара по обработке овощей	1		
				18	Практическое занятие № 1. Организация рабочих мест повара по обработке овощей	1		
				19	Практическое занятие № 2. Организация рабочих мест повара по производству холодной кулинарной продукции	1		
				20	Практическое занятие № 2. Организация рабочих мест повара по производству холодной кулинарной продукции	1		
				21	Практическое занятие № 3. Организация рабочих мест по производству горячей кулинарной продукции	1		
				22	Практическое занятие № 3. Организация рабочих мест по производству горячей кулинарной продукции	1		
2	Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	62	16					
	Тема 2.1 Механическое оборудование	22	4					
				23	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	1		
				24	Универсальные приводы.	1		

			25	Универсальные приводы	1		
			26	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов	1		
			27	Оборудование для очистки	1		
			28	Оборудование для нарезки	1		
			29	Оборудование для нарезки и протираания	1		
			30	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Мясорубки	1		
			31	Оборудование для обработки мяса	1		
			32	Оборудование для обработки мяса и рыбы	1		
			33	Машины для подготовки кондитерского сырья	1		
			34	Машины для приготовления теста	1		
			35	Взбивальные машины	1		
			36	Взбивальные машины	1		
			37	Машины для обработки теста	1		
			38	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров	1		
			39	Практическое занятие № 4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1		
			40	Практическое занятие № 4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1		

			41	Практическое занятие № 5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	1		
			42	Практическое занятие № 5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	1		
2 семестр							
			43	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.	1		
			44	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	1		
Тема 2.2. Тепловое оборудование	31	10	45	Общие сведения о тепловом оборудовании.	1		
			46	Характеристика основных способов нагрева.	1		
			47	Теплогенерирующие устройства Автоматика безопасности.	1		
			48	Классификация теплового оборудования. Модульное оборудование и функциональные емкости	1		
			49	Пищеварочные котлы	1		
			50	Пищеварочные котлы	1		
			51	Пароварочные аппараты	1		
			52	Мелкие варочные аппараты	1		
			53	Аппараты для жарки.	1		
			54	Фритюрницы	1		
		55	Грили	1			
		56	Жарочные шкафы	1			

				57	Пекарские шкафы	1		
				58	Электрические сковороды.	1		
				59	Электрические плиты.	1		
				60	СВЧ аппараты	1		
				61	Универсальное оборудование. Пароконвектоматы и конвектоматы	1		
				62	Пароконвектоматы и конвектоматы	1		
				63	Практическое занятие № 6 Эксплуатация теплового оборудования	1		
				64	Практическое занятие № 6 Эксплуатация теплового оборудования	1		
				65	Практическое занятие № 6 Эксплуатация теплового оборудования	1		
				66	Практическое занятие № 6 Эксплуатация теплового оборудования	1		
				67	Практическое занятие № 7 Эксплуатация многофункционального теплового оборудования	1		
				68	Практическое занятие № 7 Эксплуатация многофункционального теплового оборудования	1		
				69	Практическое занятие № 8 Эксплуатация современного теплового оборудования	1		

				70	Практическое занятие № 8 Эксплуатация современного теплового оборудования	1		
				71	Водогрейное оборудование	1		
				72	Оборудование для раздачи пищи	1		
				73	Оборудование для раздачи пищи.	1		
				74	Практическое занятие № 9 Эксплуатация оборудования для раздачи пищи	1		
				75	Практическое занятие № 9 Эксплуатация оборудования для раздачи пищи	1		
	Тема 2.3. Холодильное оборудование	9	2		76	Основы холодильной техники	1	
					77	Классификация холодильного оборудования	1	
					78	Холодильные камеры	1	
					79	Холодильные шкафы	1	
					80	Холодильные прилавки и витрины	1	
					81	Практическое занятие № 10 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	1	
					82	Практическое занятие № 10 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	1	
					83	Специализированное оборудование	1	
				84	Дифференцированный зачет	1		
	Всего	84	22			84		

