

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

РАССМОТРЕНЫ

на заседании цикловой комиссии по профессии
«Повар, кондитер»

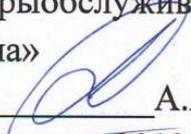
Протокол № 1 от « 28 »августа 2018 г.

Председатель ЦК  Е.Н. Тригорова

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по УПР ГБПОУ

РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

 А.А. Сиверс
« 28 »августа 2018г.

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: 711, 712, 714

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	32	22	10		Текущий контроль	
	2	44	34	10		Диф зачет	
Всего		76	56	20		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 т и я	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	4					
	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						
	Принципы организации кулинарного и кондитерского производства				5	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом	1		

				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 сырья	1		
				18	Практическое занятие № 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья	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	54	14					
	Тема 2.1 Механическое оборудование	22	4					
				23	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	1		
				24	Универсальные приводы.			

			25	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов	1		
			26	Оборудование для очистки	1		
			27	Оборудование для нарезки	1		
			28	Оборудование для нарезки и протираания	1		
			29	Оборудование для обработки мяса и рыбы.	1		
			30	Оборудование для обработки мяса	1		
			31	Оборудование для обработки мяса и рыбы	1		
			32	Машины для подготовки кондитерского сырья	1		
2 семестр							
			33	Машины для приготовления теста	1		
			34	Тестомесильные машины	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	1		

				обработки овощей и картофеля.			
			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		
			43	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.	1		
			44	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	1		
	Тема 2.2.	25	8	45	Общие сведения о тепловом оборудовании. Характеристика основных способов нагрева.	1	
	Тепловое оборудование			46	Теплогенерирующие устройства Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	1	
				47	Классификация теплового оборудования. Пищеварочные котлы	1	
				48	Пищеварочные котлы	1	
				49	Пароварочные аппараты	1	
				50	Мелкие варочные аппараты	1	
				51	Аппараты для жарки. Фритюрницы	1	
				52	Грили	1	
				53	Жарочные и пекарские шкафы	1	
				54	Электрические сковороды.	1	
				55	Электрические плиты.	1	

				56	СВЧ аппараты	1		
				57	Универсальное оборудование. Пароконвектоматы и конвектоматы	1		
				58	Пароконвектоматы и конвектоматы	1		
				59	Практическое занятие № 6 Эксплуатация теплового оборудования	1		
				60	Практическое занятие № 6 Эксплуатация теплового оборудования	1		
				61	Практическое занятие № 6 Эксплуатация теплового оборудования	1		
				62	Практическое занятие № 6 Эксплуатация теплового оборудования	1		
				63	Практическое занятие № 7 Эксплуатация многофункционального теплового оборудования	1		
				64	Практическое занятие № 7 Эксплуатация многофункционального теплового оборудования	1		
				65	Практическое занятие № 8 Эксплуатация современного теплового оборудования	1		
				66	Практическое занятие № 8 Эксплуатация современного теплового оборудования	1		

					67	Водогрейное оборудование	1		
					68	Оборудование для раздачи пищи	1		
					69	Оборудование для раздачи пищи.	1		
	Тема 2.4.								
	Холодильное оборудование	7	2		70	Основы холодильной техники	1		
					71	Классификация холодильного оборудования	1		
					72	Холодильные камеры и шкафы	1		
					73	Практическое занятие № 9 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	1		
					74	Практическое занятие № 9 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	1		
					75	Специализированное оборудование	1		
					76	Дифференцированный зачет	1		
	Всего	76	20	14			76		