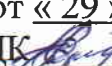
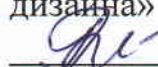


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии  
по профессии «Повар, кондитер»  
Протокол № 1 от « 29 » августа 2022 г.  
Председатель ЦК  Е.Н. Тригорова

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»  
 Р.И. Чуприна  
« 29 » августа 2022 г.

**Календарно-тематический план**

на 2022/2023 учебный год

по учебной 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		№ занятия	Наименование темы занятия	Кол-во часов на занятие	Дата проведения занятия	
		Всего Часов	Обязательная аудиторная нагрузка В т.ч. практические занятия, час				План	Факт.
1.	<b>Раздел 1</b> <b>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>	18	6					
	<b>Тема 1.1</b> <b>Классификация и характеристика основных типов организаций питания</b>	2	-	1	Классификация, основные типы и классы организаций питания.	1		
				2	Характеристика основных типов организаций питания. Специализация.	1		
		16	6	3	Характеристика структуры производства	1		
	<b>Тема 1.2</b>			4	Организация работы складских помещений	1		
	<b>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>			5	Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления п/ф из овощей и грибов	1		
				6	Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и	1		

			приготовления п/ф из мяса				
7			Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления п/ф из рыбы	1			
8			<b>Практическое занятие № 1.</b> Организация рабочих мест повара по обработке сырья	1			
9			<b>Практическое занятие № 1.</b> Организация рабочих мест повара по обработке сырья	1			
10			Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции	1			
11			<b>Практическое занятие № 2.</b> Организация рабочих мест повара по производству горячей кулинарной продукции	1			
12			<b>Практическое занятие № 2.</b> Организация рабочих мест повара по производству горячей кулинарной продукции	1			
13			Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции	1			
14			<b>Практическое занятие № 3.</b> Организация рабочих мест по производству холодной кулинарной продукции	1			
15			<b>Практическое занятие № 3.</b> Организация рабочих мест по производству холодной кулинарной продукции	1			
16			Организация работы кондитерского цеха.	1			
17			Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.	1			
18			Организация реализации готовой кулинарной продукции.	1			

2	<p><b>Раздел 2</b>  <b>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b></p>	54	14	14					
<p><b>Тема 2.1</b>  <b>Механическое оборудование</b></p>		14	4	14	19	<p>Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.</p>	1		
					20	<p>Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов</p>	1		
					21	<p>Оборудование для нарезки</p>	1		
					22	<p>Оборудование для нарезки и протираания</p>	1		
					23	<p>Универсальные приводы.</p>	1		
					24	<p><b>Практическое занятие № 4</b>  Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.</p>	1		
					25	<p><b>Практическое занятие № 4</b>  Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.</p>	1		
					26	<p>Оборудование для обработки мяса и рыбы.</p>	1		
					27	<p>Оборудование для обработки мяса и рыбы.</p>	1		
					28	<p>Мясорубки</p>	1		
					29	<p><b>Практическое занятие № 5</b>  Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы</p>	1		
					30	<p><b>Практическое занятие № 5</b>  Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы</p>	1		

			Оборудование для нарезки хлеба	1			
<p style="text-align: center;"><b>Тема 2.2.</b> <b>Тепловое оборудование</b></p>			Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	1			
		8	Общие сведения о тепловом оборудовании. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности.	1			
			34	Классификация теплового оборудования. Правила безопасной эксплуатации	1		
			35	Варочное оборудование.	1		
			36	Варочное оборудование.	1		
			37	Пароварочные аппараты	1		
			38	Практическое занятие № 6 Пищеварочные котлы	1		
			39	Практическое занятие № 6 Пищеварочные котлы	1		
			40	Аппараты для жарки. Фритюрницы.	1		
			41	Правила эксплуатации фритюрниц	1		
			42	Электрические сковороды.	1		
			43	Грилли	1		
			44	Жарочные и пекарские шкафы	1		
			45	Жарочные и пекарские шкафы	1		
			46	Конвекционные печи	1		
			47	Электрические плиты	1		
			48	Электрические и индукционные плиты	1		
			49	Практическое занятие № 7	1		

			Электрические и индукционные плиты			
50			<b>Практическое занятие № 7</b> Электрические и индукционные плиты	1		
51			<b>Практическое занятие № 8</b> Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	1		
52			<b>Практическое занятие № 8</b> Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	1		
53			Универсальное оборудование. Пароконвектоматы и конвектоматы	1		
54			Режимы работы пароконвектоматов	1		
55			Правила эксплуатации пароконвектоматов	1		
56			<b>Практическое занятие № 9</b> Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	1		
57			<b>Практическое занятие № 9</b> Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	1		
58			СВЧ аппараты	1		
59			Водогрейное оборудование. Электрокипятильницы. Правила эксплуатации	1		
60			Оборудование для раздачи пищи. Линии самообслуживания	1		
61			Мармиты для первых и вторых блюд	1		
62			Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования	1		

<b>Тема 2.3.</b> Холодильное оборудование	10	2	63	Классификация способов охлаждения	1	
			64	Холодильные машины. Классификация холодильного оборудования	1	
			65	Холодильные камеры	1	
			66	Холодильные шкафы	1	
			67	Холодильные столы, салатетты	1	
			68	Специализированное оборудование	1	
			69	Аппараты шоковой заморозки	1	
			70	<b>Практическое занятие № 10</b> Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	1	
			71	<b>Практическое занятие № 10</b> Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	1	
			72	Дифференцированный зачет	1	
<b>Всего</b>	<b>72</b>	<b>20</b>			<b>72</b>	