|  |
| --- |
| **ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖЕДНИЕ** |
| **РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ** |
| **СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ** |
| **"ЧЕРНОГОРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ: |  |
|  |  |  |  |  | Зам. директора по учебной работе |  |
|  |  |  |  |  |   |   |   |   |  |
|  |  |  |  |  |   |   |   |   |  |
|  |  |  |  |  | "……." | ………………...………..2013г. |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **Календарно-тематический план** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| На | 1-2 | семестр | 2013 - | 2014 | учебного года, курс | 2 |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Группа | П-18 | по дисциплине/профессиональному модулю/ |  |
| **Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания.** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Преподаватель | **Бажина С.Н.** |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Количество часов по учебному плану | 50 | из них ЛПЗ | 20 |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Самостоятельная нагрузка |  | 28 |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Составлен в соответствии с рабочей программой, утверждённой | 2013г |
|  |  |  |  |  |  |  |  | когда |
| зам.директора по УР |
|  |  |  | кем утверждена программа |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Рассмотрев на заседании цикловой комиссии |   | ОД |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | цикла |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Протокол № |   | от | " " |   |   | 20.….г. |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Председатель цикловой комиссии |   |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ занятий** | **Наименование разделов и тем** | **Количество часов** | **Коды формируемых компетенций** | **Наглядные пособия и технические средства, Интернет-ресурсы** | **Задание для студентов** |
| **теор.** | **практ.** | **СН** | **ОК** | **ПК** |
|   | **Тепловое оборудование.** |  |  |  |  |  |   |   |
|  1. | Пищеварочный паровой котел опрокидывающий КПП-60. Назначение, принцип работы и правила эксплуатации. Соблюдение правил по технике безопасности. | 1 |  |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | http://www. millionmenu.ru/http:supercook. ru / http://[www.eda-server](http://www.eda-server). ru /cook-book konditer/Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Плакаты, презентации, конспекты | Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Стр.123. Схематическое изображение КПП-60 |
|  2. |  Аппарат пароварочный электрический секционно-модулированный АПЭСМ-2. Аппарат пароварочный электрический секционно-модулированный АПЭ-0,23 А Назначение, принцип работы и правила эксплуатации. Соблюдение правил по технике безопасности. |  1 |   |  2 | ОК 1 – 8  | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6    | Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания».http://[www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)/http://www.qotovim. ru/http:// www. kedem. ru/«Школа и производство» РивесКоробков Ю.ЕШколаПресс (Москва)2008Презентации конспекты | Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Создать презентацию по пароварочному оборудованию. |
| 3. | Практическая работа: Выполнение производственных работ на пароварочном аппарате |  | 1 |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | Используемое оборудование. Конспекты , карточки -задания  | Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Стр.123. |
| 4. | Электрическая кофеварка КВЭ-7. Назначение, принцип работы и правила эксплуатации. Соблюдение правил по технике безопасности. Сосисковарка СНЭ-15 назначение, принцип работы и правила эксплуатации. Соблюдение правил по технике безопасности | 1 |  | 2 | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6 | http://www. millionmenu.ru/http:supercook. ru / http://[www.eda-server](http://www.eda-server). ru /cook-book konditer/Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Плакаты, презентации, конспекты | Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Стр.123. Схематически изобразить кофеварку КВЭ-7. Сосисковарку СНЭ-15. |
| 5. |  Практическая работа: выполнение производственных работ на электрической кофеварке, сосисковарке. |   |  1 |   | ОК 1 – 8  |  ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | http://[www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)/http://www.qotovim. ru/http:// www. kedem. ru/Используемое оборудование. Конспекты , карточки -задания  | Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Стр.123.  |
|  6. |  Аппараты для жарки и выпечки. Характеристика, назначение, устройство, правила эксплуатации. |  1 |   |  |  ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6   | http://www. millionmenu.ru/http:supercook. ru / http://[www.eda-server](http://www.eda-server). ru /cook-book konditer/Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Плакаты, презентации, конспекты.  | Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Стр.123.  |
| 7. |  Практическая работа: выполнение производственных работ на электроблиннице. |   |  1 |   | ОК 1 – 8  |  ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  |   | Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Стр.123.  |
| 8. |  Аппараты для жарки и выпечки. Сковорода СЭСМ-0,2. Характеристика, назначение, устройство, правила эксплуатации.Сковорода с косвенным обогревом СЭК-0,3; СЭ-2. Характеристика, назначение, устройство, правила эксплуатации. |  1 |   | 2 | ОК 1 – 8  | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6   | http://www. millionmenu.ru/http:supercook. ru / http://[www.eda-server](http://www.eda-server). ru /cook-book konditer/Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Плакаты, презентации, конспекты.  | Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Стр.123. Создать презентацию – Характеристика аппаратов для жарки и выпечки. |
|  9. | Практическая работа: Выполнение производственных работ на электросковороде. |  | 1 |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | Плакаты, Презентации. Используемое оборудование. Конспекты , карточки -задания   | Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Стр.123.  |
| 10. | Фритюрница электрическая секционно-модулированная ФЭСМ-20. Фритюрница непрерывного действия ФНЭ-40. Жаровня вращающаяся электрическая ЖАВЭ-720. Характеристика, назначение, устройство, правила эксплуатации. |  1 |   | 2  | ОК 1 – 8  |  ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | http://www. millionmenu.ru/http:supercook. ru / http://[www.eda-server](http://www.eda-server). ru /cook-book konditer/Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Плакаты, презентации, конспекты.  |  Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Стр.123.Создать презентацию – Характеристика фритюрниц |
|  11. | Практическая работа: Выполнение производственных работ на фритюрнице. |   |  1 |   | ОК 1 – 8  |  ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | Используемое оборудование. Конспекты , карточки -задания  Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания».  |  Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Стр.123.  |
|  12. |  Жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К. Жарочные шкафы: ШЖЭ- 0,85; ШКЭ-051; ШЖЭ-1,36 Характеристика, назначение, устройство, правила эксплуатации. |  1 |   | 2  | ОК 1 – 8  |  ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | http://www. millionmenu.ru/http:supercook. ru / http://[www.eda-server](http://www.eda-server). ru /cook-book konditer/Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Плакаты, презентации, конспекты.  | Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Создать презентацию по теме «Жарочные шкафы».   |
|  13. |  Практическая работа: Выполнение производственных работ с применением электрического жарочного шкафа. |   |  1 |   | ОК 1 – 8 |  ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | Плакаты, Презентации. Используемое оборудование. Конспекты , карточки -задания  http://www. millionmenu.ru/http:supercook. ru / | Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Стр.123.   |
|  14. |  Шкаф пекарский электрический секционно-модулированный ШПЭСМ-3Кондитерская электрическая печь КПЭ-400 Высокочастотные шкафы : СВЧ – шкаф «Электроника». Характеристика, назначение, устройство, правила эксплуатации. |  1 |   | 2  | ОК 1 – 8  |  ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | http://www. millionmenu.ru/http:supercook. ru / http://[www.eda-server](http://www.eda-server). ru /cook-book konditer/Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Плакаты, презентации, конспекты.  | Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Стр.123. Схематически изобразить Шкаф пекарский электрический секционно-модулированный ШПЭСМ-3  |
|  15. |  Практическая работа: Выполнение производственных работ с применением пекарских и высокочастотных шкафов. |   |  1 |   |  ОК 1 – 8 |  ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | Плакаты, Презентации. Используемое оборудование. Конспекты , карточки -задания    | Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Стр.123.   |
|  16. |  Контрольная работа по теме: «Тепловое оборудование». |  1 |   |   | ОК 1 – 8  | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6   | Плакаты, Презентации. Используемое оборудование. Конспекты , карточки -задания    | Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Тепловое оборудование.   |
|  17. |  Плита электрическая секционно-модулированная ПЭСМ-4; Плита настольная электрическая ПНЭН-0,2; Плита электрическая ПЭ-0,17. Характеристика, назначение, устройство, правила эксплуатации. |  1 |   |  2 | ОК 1 – 8  | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6   | http://www. millionmenu.ru/http:supercook. ru / http://[www.eda-server](http://www.eda-server). ru /cook-book konditer/Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Плакаты, презентации, конспекты.  | Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Создать презентацию по теме «Плиты электрические».  |
|  18. |  Водогрейное оборудование. Характеристика, назначение, устройство, правила эксплуатации. Кипятильник непрерывного действия электрический КНЭ-25; Водонагреватель НЭ-1А; Водонагреватель НЭ-1Б. Оборудование для раздачи пищи. Характеристика, назначение, устройство, правила эксплуатации. Мармиты стационарные для первых блюд МСЭСМ-3; мармиты стационарные электрические секционно-модулированные МСЭСМ-50; МСЭСМ-50К; МСЭСМ-60. | 1 |   |  2 | ОК 1 – 8  |  ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Плакаты, презентации, конспекты.  | Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Создать презентацию по теме «Водогрейное оборудование».   |
| 19. | Стойка раздаточная электрическая секционно-модулированная СРГЭСМ; Линия обслуживания. Характеристика, назначение, устройство, правила эксплуатации. | 1. |  |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | http://www. millionmenu.ru/http:supercook. ru / http://[www.eda-server](http://www.eda-server). ru /cook-book konditer/Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Плакаты, презентации, конспекты. | Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Стр.123. Схематически изобразить Шкаф пекарский электрический секционно-модулированный ШПЭСМ-3 |
| 20. | Контрольная работа по теме «Варочно-жарочное оборудование» «Оборудование для раздачи пищи» | 1 |  |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | Плакаты, Презентации. Используемое оборудование. Конспекты , карточки -задания   | Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Оборудование для раздачи пищи.   |
| 21. | Холодильное оборудование. Холодильные машины. Общие сведения. Характеристика. Компрессорные холодильные машины. Фреоновые автоматические компрессорные холодильные машины. | 1 |  |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | http://www. millionmenu.ru/http:supercook. ru / http://[www.eda-server](http://www.eda-server). ru /cook-book konditer/Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Плакаты, презентации, конспекты. | Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Создать презентацию по теме «Холодильное оборудование».  |
| 22. | Практическая работа: Измерительные работы температурного режима торгового холодильного оборудования. |  | 1 |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | http://[www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)/http://www.qotovim. ru/http:// www. kedem. ru/Используемое оборудование. Конспекты , карточки -задания  | Учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»,Стр.189 |
| 23. | Холодильные шкафы Т-60М; Т-125Т; ШХ-1,2; ШХ-0,6. . Общие сведения. Характеристика. Сборно-разборные холодильные камеры. КХН-2-6М; КХС-2-6; | 1 |  |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | http://www. millionmenu.ru/http:supercook. ru / http://[www.eda-server](http://www.eda-server). ru /cook-book konditer/Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Плакаты, презентации, конспекты. | Учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»,Стр.191 |
| 24. | Практическая работа: Измерительные работы температурного режима торгового холодильной камеры и шкафа провести сравнительный анализ. |  | 1 |  | ОК 1 – 8 |  | http://[www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)/http://www.qotovim. ru/http:// www. kedem. ru/Используемое оборудование. Слайды Конспекты , карточки -задания  | Учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»,Стр.191 |
| 25. | Холодильные прилавки и витрины. Витрина – прилавок «Пингвин-В», Прилавок-витрина «Таир-106». Льдогенератор ЛГ-19М. Характеристика, устройство, правила эксплуатации. | 1 |  | 2 | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | http://www. millionmenu.ru/http:supercook. ru / http://[www.eda-server](http://www.eda-server). ru /cook-book konditer/Учебник В.П.Золин «Технологическое оборудование общественного питания». Плакаты, презентации. | Учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»,Стр.198». Создать презентацию по теме «Холодильное оборудование». |
| 26. | Практическая работа: Измерительные работы температурного режима торгового холодильного оборудования. |  | 1 |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | Плакаты, Презентации. Используемое оборудование. Конспекты , карточки -задания   | Учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», |
| 27. | Контрольная работа по теме: «Холодильное оборудование». | 1 |  |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | Плакаты, Презентации. Используемое оборудование. Конспекты , карточки -задания   | Учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», |
| 28. | Характеристика П.О.П. Введение. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. | 1 |  |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | http://www. millionmenu.ru/http:supercook. ru / http://[www.eda-server](http://www.eda-server). ru /cook-book konditer/Учебник В.В. Усов «Организация предприятий общественного питания»,Плакаты, презентации, конспекты. | Учебник В.В. Усов «Организация предприятий общественного питания», |
| 29. | Характеристика производственного процесса на поп. Заготовочные цехи (мясной, рыбный, овощной). Доготовочные цехи (холодный, горячий). Специализированные цеха (кондитерский цех). Бракераж готовой продукции. Виды бракеража. | 1 |  | 2 | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | Учебник В.В. Усов «Организация предприятий общественного питания»,Плакаты, презентации, конспекты. | Учебное пособие «Организация обслуживания в ресторанах» В.В.Усов Создать презентацию по теме «Организация работы на ПОП». |
| 30. | Виды торговых помещений ресторанов. Характеристика торговых помещений (вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, курительная комната, аванзал, зал ресторана). Интерьер. Оборудование залов ресторана. Мебель для ресторанных залов, аксессуары. Столы. Стулья. Серванты. | 1 |  | 2 | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | http://www. millionmenu.ru/http:supercook. ru / http://[www.eda-server](http://www.eda-server). ru /cook-book konditer/Учебник В.В. Усов«Организация предприятий общественного питания»,Плакаты, презентации, конспекты. | Учебное пособие «Организация обслуживания в ресторанах» В.В.Усов Создать презентацию по теме «Организация работы в ресторане». |
| 31. | Практическая работа: Проведение бракеража готовой продукции. Определение торговых помещений ресторана. |  | 1 |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | Плакаты, Презентации. Конспекты , карточки -задания   | Справочник молодого официанта»Г.П.Станкович |
| 32. | Контрольная работа. « Характеристика П.О.П.» | 1 |  |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | Плакаты, http://[www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)/http://www.qotovim. ru/http:// www. kedem. ru/Презентации. Конспекты , карточки -задания   | Учебник В.В. Усов «Организация предприятий общественного питания»,Справочник молодого официанта»Г.П.Станкович |
| 33. | Столовая посуда. Виды посуды (фарфоровая и фаянсовая, хрустальная и стеклянная, металлическая). Назначение и использование. Столовые приборы. Основные и вспомогательные. Столовое белье. Скатерти. Салфетки (способы складывания). Ручники. | 1 |  | 2 | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | http://www. millionmenu.ru/http:supercook. ru / http://[www.eda-server](http://www.eda-server). ru /cook-book konditer/Учебник В.В. Усов «Организация предприятий общественного питания»,Плакаты, презентации, конспекты. | Учебное пособие «Организация обслуживания в ресторанах» В.В.Усов Создать презентацию по теме «Столовая посуда». |
| 34. | Лабораторная работа: Изучение видов столовой посуды. |  | 1 |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | Плакаты, Презентации. Конспекты , карточки -задания   | Учебник В.В. Усов «Организация предприятий общественного питания»,Справочник молодого официанта»Г.П.Станкович |
| 35. | Практическая работа: Способы складывания салфеток. |  | 1 |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | Плакаты, http://[www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)/http://www.qotovim. ru/http:// www. kedem. ru/Презентации. Конспекты , карточки -задания   | Учебник В.В. Усов «Организация предприятий общественного питания»,Справочник молодого официанта»Г.П.Станкович |
| 36. | Практическая работа: Определение вида и назначения посуды. |  | 1 |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | Плакаты, Презентации. Конспекты , карточки -задания   | Учебник В.В. Усов «Организация предприятий общественного питания»,Справочник молодого официанта»Г.П.Станкович |
| 37. | Подготовка к обслуживанию посетителей. Обязанности и права метрдотеля и официанта. Требования, предъявляемые к официанту. Форменная одежда обслуживающего персонала. | 1 |  |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | http://www. millionmenu.ru/http:supercook. ru / http://[www.eda-server](http://www.eda-server). ru /cook-book konditer/Учебник В.В. Усов «Организация предприятий общественного питания»,Плакаты, презентации, конспекты. | Учебник В.В. Усов «Организация предприятий общественного питания»,Создать презентацию по теме «Виды форменной одежды обслуживающего персонала». |
| 38. | Предварительная сервировка стола. Порядок выполнения предварительной сервировки. Используемая посуда и столовые приборы. Правила сервировки стола. Основные правила техники сервировки. | 1 |  | 2 | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | http://www. millionmenu.ru/http:supercook. ru / http://[www.eda-server](http://www.eda-server). ru /cook-book konditer/Учебник В.В. Усов «Организация предприятий общественного питания»,Плакаты, презентации, конспекты. | Учебник В.В. Усов «Организация предприятий общественного питания»,Создать презентацию по теме «Виды сервировки стола». |
| 39. | Лабораторная работа: «Сервировка тематического стола». |  | 1 |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | Плакаты, http://[www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)/http://www.qotovim. ru/http:// www. kedem. ru/Презентации. Конспекты , карточки -задания   | Учебник В.В. Усов «Организация предприятий общественного питания»,Справочник молодого официанта»Г.П.Станкович |
| 40. | Практическая работа: «Предварительная сервировка». |  | 1 |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | http://www. millionmenu.ru/http:supercook. ru / http://[www.eda-server](http://www.eda-server). ru /cook-book konditer/Учебник В.В. Усов «Организация предприятий общественного питания»,Плакаты, презентации, конспекты. | Учебник В.В. Усов «Организация предприятий общественного питания»,Справочник молодого официанта»Г.П.Станкович |
| 41. | Назначение и принципы составления меню. Основные требования к меню. Виды меню. Меню со свободным выбором блюд. | 1 |  |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | http://www. millionmenu.ru/http:supercook. ru / http://[www.eda-server](http://www.eda-server). ru /cook-book konditer/Учебник В.В. Усов «Организация предприятий общественного питания»,Плакаты, презентации, конспекты. | Учебник В.В. Усов «Организация предприятий общественного питания»,Справочник молодого официанта»Г.П.СтанковичСоставить меню ресторана. |
| 42. | Лабораторная работа: « Составление меню для ресторана». |  | 1 |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | Плакаты, http://[www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)/http://www.qotovim. ru/http:// www. kedem. ru/Презентации. Конспекты , карточки -задания   | Учебник В.В. Усов «Организация предприятий общественного питания»,Справочник молодого официанта»Г.П.Станкович |
| 43. | Подача холодных блюд и горячих закусок. Температура подачи. Порядок расстановки закусок. Подача супов, вторых блюд, напитков. Температура подачи. Порядок расстановки закусок. Технология подачи вино- водочных изделий. | 1 |  | 2 | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | http://www. millionmenu.ru/http:supercook. ru / http://[www.eda-server](http://www.eda-server). ru /cook-book konditer/Учебник В.В. Усов «Организация предприятий общественного питания»,Плакаты, презентации, конспекты. | Учебник В.В. Усов «Организация предприятий общественного питания»,Справочник молодого официанта»Г.П.СтанковичСоздать презентацию по теме « Подача различных блюд». |
| 44. | Практическая работа: «Подача закусок»; «Подача вторых блюд», «Подача напитков». |  | 1 |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | Плакаты, http://[www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)/http://www.qotovim. ru/http:// www. kedem. ru/Презентации. Конспекты , карточки -задания   | Учебник В.В. Усов «Организация предприятий общественного питания»,Справочник молодого официанта»Г.П.Станкович |
| 45. | Показатели культуры обслуживания. Корпоративная культура. Показатели и оценки культуры обслуживания. Правила этикета. Культура потребления пищи. | 1 |  |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | http://www. millionmenu.ru/http:supercook. ru / http://[www.eda-server](http://www.eda-server). ru /cook-book konditer/Учебник В.В. Усов «Организация предприятий общественного питания»,Плакаты, презентации, конспекты. | Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания»В.В.Усов |
| 46. | Практическая работа: « Тематическая сервировка».. |  | 1 |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | Плакаты, http://[www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)/http://www.qotovim. ru/http:// www. kedem. ru/Презентации. Конспекты , карточки -задания   | Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания»В.В.Усов |
| 47. | Контрольная работа по теме: «Обслуживание потребителей». | 1 |  |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | http://www. millionmenu.ru/http:supercook. ru / http://[www.eda-server](http://www.eda-server). ru /cook-book konditer/Учебник В.В. Усов «Организация предприятий общественного питания»,Плакаты, презентации, конспекты. | Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания»В.В.Усов |
| 48. | Специальные формы организации питания. Организация питания по типу шведского стола. Организация питания участников совещаний, праздничных вечеров. Организация: банкет -фуршет, банкет -коктейль | 1 |  |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | http://www. millionmenu.ru/http:supercook. ru / http://[www.eda-server](http://www.eda-server). ru /cook-book konditer/Учебник В.В. Усов «Организация предприятий общественного питания»,Плакаты, презентации, конспекты. | Создать презентацию по организации банкетов. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания»В.В.Усов |
| 49. | Практическая работа: Организация банкета-фуршета; банкета-коктейля, шведского стола. |  | 1 |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | Плакаты, http://[www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)/http://www.qotovim. ru/http:// www. kedem. ru/Презентации. Конспекты , карточки -задания   | Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания»В.В.Усов |
| 50. | Контрольная работа по теме организация работы на предприятиях общественного питания. | 1 |  |  | ОК 1 – 8 | ПК 2.5 ПК 3.2- 3.4ПК 5.2 - 5.4 ПК 6.2 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6  | Плакаты,Конспекты , карточки -задания   |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ занятий** | **Наименование разделов и тем** | **Количество часов** | **Коды формируемых компетенций** | **Наглядные пособия и технические средства, Интернет-ресурсы** | **Задание для студентов** |
| **теор.** | **практ.** | **СН** | **ОК** | **ПК** |
|   |  |  |  |  |  |  |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |  |  |  |  |  |  |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |