

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым «Симферопольский колледж сферы  
обслуживания и дизайна»**

Рассмотрен  
на заседании цикловой  
комиссии по профессии  
«Повар, кондитер»  
Протокол № 1 от «28» 08 2017г  
Председатель ЦК Е.Т. Танчинец

Утверждаю  
Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж  
сферы обслуживания и дизайна»  
А.А.Сиверс  
«28» 08 2017 г

**Календарно-тематический план  
на 2017/2018 учебный год  
на 2018/2019 учебный год**

**по учебной и производственной практике профессиональных модулей  
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**Составлен на основании рабочей программы профессиональных  
модулей:**

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента

**утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж  
сферы обслуживания и дизайна»**

Профессия **43.01.09 Повар, кондитер**

Группа: 711 – 721; 712 - 722

Курс	№ семестра	Номер ПМ	Объем времени, отведенный на освоение ПМ, час		Форма контроля промежуточной аттестации
			Учебная практика	Производственная практика	
1	1	ПМ 01	72		Дифференцированный зачёт
	2	ПМ 01	36		
2	4			108	Дифференцированный зачёт
<b>Всего</b>			108	108	
<b>Итого</b>			216		

Мастер производственного обучения А.В. Буркова  
Мастер производственного обучения Е.А. Михеева

# 1. Содержание календарно-тематического плана

№ раздела (семестра)	Наименование разделов ПМ, тем практики	Объем времени на освоение		№ уро ка	Наименование темы урока (видов работ)	Кол- во часо в на урок	Дата проведения урока	
		ПМ	Всего часов				План	Факт
<b>Учебная практика</b>								
Раздел 1	<b>ПМ 01. Приготовление и реализация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>108</b>						
	Тема 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	6		1	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов и экзотических видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	6		



<p>полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Тема 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>36</p>	12	Подготовка рыбы к фаршированию	6		
			13	Механическая кулинарная обработка мяса свинины, говядины, баранины. Приготовление крупнокусковых п/ф из мяса свинины, говядины, баранины	6		
			14	Первичная обработка птицы, дичи, кролика.	6		
			15	Приготовление порционных и мелкокусковых п/ф из мяса свинины, говядины, баранины.	6		
			16	Приготовление п/ф из натурально рубленой и котлетной массы	6		
			17	Приготовление п/ф из сельскохозяйственной птицы.	6		
			18	Приготовление п/ф из дичи и кролика. <b>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета</b>	6		

**Производственная практика**

Раздел 1	<b>ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента</b>	<b>108</b>				
	<p>Тема 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	6	1	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов и экзотических видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</p>	6	
	<p>Тема 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</p>	54	2	<p>Организация рабочего места при обработке и нарезке клубнеплодных и корнеплодных и луковых овощей</p>	6	
			3	<p>Обработка и нарезка капустных и плодовых овощей.</p>	6	
			4	<p>Подготовка овощей для фарширования. Обработка сушеных, замороженных овощей. Подготовка пряностей, приправ к приготовлению блюд. Обработка грибов</p>	6	



полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	15	Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы из мяса	6		
	16	Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы	6		
	17	Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика	6		
	18	<b>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета</b>	6		