

**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 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Составлен на основании рабочей программы профессиональных
модулей:**

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок 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	2	ПМ 02	108		
2	3	ПМ 02	90		
	4	ПМ 02	30	252	Дифференцированный зачет
Всего			228		
Итого			480		

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 ПМ		№ уро ка	Наименование темы урока (видов работ)	Кол- во часо в на урок	Дата проведения урока	
		Всего часов	ПМ				План	Факт
Учебная практика								
Раздел I	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	228						

Регламентами											
Тема 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	6	2	6	Приготовление бульонов, отваров, всех видов пассеровок	6						
Тема 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	42	3	6	Приготовление супов картофельных, картофельных с овощами, с крупой, с бобовыми, с макаронными изделиями	6						
		4	6	Приготовление щей	6						
		5	6	Приготовление борщей	6						
		6	6	Приготовление солянок.	6						
		7	6	Приготовление рассольников	6						
		8	6	Приготовление супов-пюре	6						
		9	6	Приготовление прозрачных супов	6						
		10	6	Приготовление соуса красного основного и его производных.	6						
		11	6	Приготовление соуса белого основного и его производных. Соус яично-масляный из масляных смесей.	6						
		12	6	Приготовление молочных, сметанных соусов и их производных	6						
		13	6	Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей	6						
		Тема 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	18								
		Тема 2.5. Осуществлять приготовление, творческое	36								

	оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		14	Приготовление блюд из протертых овощей	6		
			15	Приготовление блюд из жареных овощей и грибов.	6		
			16	Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей и грибов	6		
			17	Приготовление каш и макаронных изделий	6		
			18	Приготовление изделий из каш и блюд из бобовых	6		
			19	Приготовление блюд из яиц вареных, жареных, запеченных	6		
		24	20	Приготовление блюд из творога	6		
	Тема 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		21	Приготовление блинчиков, блинов, оладий	6		
			22	Приготовление лапши домашней,пельменей, вареников	6		
			23	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	6		
		36	24	Приготовление блюд из жареной рыбы	6		
	Тема 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		25	Приготовление блюд из запеченной рыбы.	6		
			26	Приготовление блюд из нерыбного водного сырья	6		

Производственная практика

Раздел 1	<p>ПМ 2. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</p>	252				
	<p>Тема 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	6	1	6	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	6
	<p>Тема 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	6	2	6	<p>Приготовление бульонов, отваров, всех видов пассеровок</p>	6
	<p>Тема 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов</p>	42	3	6	<p>Приготовление супов картофельных, картофельных с овощами, с крупой, с бобовыми, с макаронными изделиями</p>	6
			4			

разнообразного ассортимента				5	Приготовление борщей	6					
				6	Приготовление солянок	6					
				7	Приготовление рассольников	6					
				8	Приготовление супов-пюре	6					
				9	Приготовление прозрачных супов	6					
				10	Приготовление соуса красного основного и его производных	6					
				11	Приготовление соуса белого основного и его производных	6					
				12	Приготовление молочных соусов и их производных	6					
				13	Приготовление сметанных соусов и их производных	6					
				14	Приготовление блюд из отварных и протертых овощей	6					
				15	Приготовление блюд из припущенных и жареных овощей	6					
				16	Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей и грибов	6					
				17	Приготовление каш	6					
				18	Приготовление макаронных изделий	6					
						24					
				Тема 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента				36			
				Тема 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента							

