
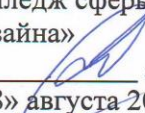


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрен
на заседании цикловой
комиссии по профессии
«Повар, кондитер»
Протокол № 1от «27»августа 2019г
Председатель ЦК  А.В. Буркова

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»
 А.А.Сиверс
«28» августа 2019 г

**Календарно-тематический план
на 2019/2020 учебный год**

по учебной практике

профессионального модуля **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** составлен на основании рабочей программы учебной практики, утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Группа: 711, 712, 714

Курс	№ семестра	Номер ПМ	Объем времени, отведенный на освоение ПМ, час	Форма контроля промежуточной аттестации
			Учебная практика	
1	1	ПМ 01	72	Текущий контроль
	2	ПМ 01	36	Дифференцированный зачёт
Всего			108	

Мастер производственного обучения  Н.Э. Ибрагимова

Мастер производственного обучения  Л.В. Толмачева

Мастер производственного обучения  М.А. Вирозуб

1. Содержание календарно-тематического плана

№ раздела (семестра)	Наименование разделов ПМ, тем практики	Объем времени на освоение ПМ	№ зан яти я	Наименование темы занятия	Кол- во часо в на заня тие	Дата проведения занятия	
		Всего часов				План	Факт
Учебная практика							
1 семестр							
Раздел 1	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	108					

	<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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	42	2	<p>Организация рабочего места, обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов и луковых, капустных и плодовых овощей.</p>	6		
			3	<p>Подготовка овощей для фарширования. Обработка сушеных, замороженных овощей. Подготовка пряностей, приправ к приготовлению блюд. Обработка грибов.</p>	6		
			4	<p>Первичная обработка рыбы с костным скелетом.</p>	6		
			5	<p>Первичная обработка рыбы с хрящевым скелетом. Первичная обработка других видов рыб.</p>	6		
			6	<p>Обработка нерыбного водного сырья</p>	6		
			7	<p>Механическая кулинарная обработка мяса говядины, свинины, баранины.</p>	6		

			8	Первичная обработка птицы, дичи, кролика.	6		
Тема 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	24	9	Приготовление п/ф из рыбы для варки, припускания и жарки.	6			
		10	Подготовка рыбы к фаршированию	6			
		11	Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее.	6			
		12	Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	6			
		2 семестр					
Тема 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	30	13	Приготовление крупнокусковых п/ф из мяса свинины, говядины, баранины	6			
		14	Приготовление порционных и мелкокусковых п/ф из мяса свинины, говядины, баранины.	6			
		15	Приготовление п/ф из натурально рубленной и котлетной массы	6			
		16	Приготовление п/ф из сельскохозяйственной птицы.	6			

			17	Приготовление п/ф из котлетной массы сельскохозяйственной птицы.	6		
		6	18	Дифференцированный зачет	6		

**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 « 27 » 08 2019 г
Председатель ЦК _____ А.В. Буркова

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна»
_____ А.А.Сиверс
« 28 » _____ 08 _____ 2018 г

**Календарно-тематический план
на 2019/2020 учебный год**

по производственной практике профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента составлен на основании рабочей программы профессионального модуля: 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 -741; 712 -742; 714 - 744;

Курс	№ семестра	Номер ПМ	Объем времени, отведенный на освоение ПМ, час	Форма контроля промежуточной аттестации
			Производственная практика	
2	4	ПМ. 01	108	Дифференцированный зачет
Всего			108	

Мастер производственного обучения _____ Н.Э.Ибрагимова

Мастер производственного обучения _____ Л.В. Толмачева

Мастер производственного обучения _____ М.А. Вирозуб

№ раздела (семестра)	Наименование разделов ПМ, тем практики	Объем времени на освоение ПМ	№ заня тия	Наименование темы занятия	Кол- во часов на занят ие	Дата проведения занятия	
		Всего часов				План	Факт
Производственная практика							
Раздел 1	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	108					
	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		

Тема 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	54	2	Организация рабочего места при обработке и нарезке клубнеплодных, корнеплодных и луковых овощей	6		
		3	Обработка и нарезка капустных и плодовых овощей.	6		
		4	Подготовка овощей для фарширования. Обработка сушеных, замороженных овощей. Подготовка пряностей, приправ к приготовлению блюд. Обработка грибов	6		
		5	Первичная обработка рыбы с костным скелетом	6		
		6	Первичная обработка рыбы с хрящевым скелетом	6		
		7	Первичная обработка других видов рыб.	6		
		8	Обработка нерыбного водного сырья			
		9	Механическая кулинарная обработка мяса свинины, говядины, баранины.	6		
		10	Первичная обработка птицы, дичи, кролика	6		
		Тема 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации	18	11	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, жарки, припускания.	6

полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		12	Подготовка рыбы к фаршированию.	6		
		13	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	6		
Тема 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	24	14	Приготовление крупнокусковых п/ф из мяса свинины, говядины, баранины.	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	Дифференцированный зачет	6		