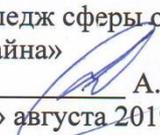


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрен  
на заседании цикловой  
комиссии по профессии  
«Повар, кондитер»  
Протокол № 1 от «27» 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  
на 2020/2021 учебный год**

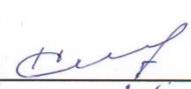
по учебной практике

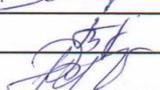
профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента составлен на основании рабочей программы учебной практики, утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

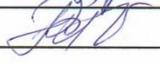
**Профессия:** 43.01.09 Повар, кондитер

**Группа:** 711 -721, 712 -722, 714 – 724.

Курс	№ семестра	Номер ПМ	Объем времени, отведенный на освоение ПМ, час	Форма контроля промежуточной аттестации
			Учебная практика	
1	2	ПМ 02	72	Текущий контроль
2	3	ПМ 02	108	Текущий контроль
	4	ПМ 02	108	Дифференцированный зачет
<b>Всего</b>			<b>288</b>	

Мастер производственного обучения  Н.Э.Ибрагимова

Мастер производственного обучения  Л.В. Толмачева

Мастер производственного обучения  М.А. Вирозуб



## Содержание календарно-тематического плана

№ 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
<b>Учебная практика</b>							
Раздел 1	<b>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>288</b>					
		<b>72</b>		<b>2 семестр</b>			
	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	6	1	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6		

	Тема 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	6	2	Приготовление бульонов, отваров, мучной и овощной пассеровок.	6		
	Тема 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	60	3	Приготовление супов картофельных, картофельных с овощами, с крупой.	6		
			4	Приготовление супов с бобовыми, с макаронными изделиями.			
			5	Приготовление щей.	6		
			6	Приготовление борщей.	6		
			7	Приготовление солянок.	6		
			8	Приготовление рассольников.	6		
			9	Приготовление супов-пюре.	6		
			10	Приготовление прозрачных супов.	6		
			11	Приготовление молочных супов.			
			12	Приготовление сладких и холодных супов.			
		<b>108</b>		<b>3 семестр</b>			
	Тема 2.4. Осуществлять приготовление,	24	13	Приготовление соуса красного основного и его производных.	6		

	непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		14	Приготовление соуса белого основного и его производных.	6		
			15	Соус яично-масляный из масляных смесей.			
16			Приготовление молочных и сметанных соусов и их производных.	6			
	Тема 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	60	17	Приготовление блюд из отварных овощей.	6		
			18	Приготовление блюд из припущенных овощей.			
			19	Приготовление блюд из протертых овощей	6		
			20	Приготовление блюд из жареных овощей и грибов.	6		
			21	Приготовление блюд из тушеных овощей и грибов.	6		
			22	Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов.			
			23	Приготовление каш различной консистенции.	6		
			24	Приготовление блюд из макаронных изделий.			
			25	Приготовление изделий из каш.	6		
			26	Приготовление блюд из бобовых.			

Тема 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	24	27	Приготовление блюд из вареных, жареных и запеченных яиц.	6		
		28	Приготовление блюд из творога			
		29	Приготовление блинчиков, блинов, оладий	6		
		30	Приготовление лапши домашней. Приготовление пельменей, вареников.	6		
	<b>108</b>		<b>4 семестр</b>			
Тема 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	36	31	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	6		
		32	Приготовление блюд из жареной рыбы.	6		
		33	Приготовление блюд из запеченной рыбы.	6		
		34	Приготовление блюд из нерыбного водного сырья	6		
		35	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	6		
		36	Приготовление закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.			
Тема 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,	66	37	Приготовление блюд из отварного мяса.	6		
		38	Приготовление блюд из жареного мяса.	6		

кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	39	Приготовление блюд из тушеного мяса.	6		
	40	Приготовление блюд из запеченного мяса.			
	41	Приготовление блюд из натурально-рубленной массы.	6		
	42	Приготовление блюд из котлетной массы	6		
	43	Приготовление блюд из кнельной массы	6		
	44	Приготовление блюд и закусок из мяса.	6		
	45	Приготовление блюд и закусок из мясопродуктов.			
	46	Приготовление блюд и закусок из мяса птицы, дичи и кролика.	6		
	47	Приготовление фирменных блюд и закусок.			
6	48	<b>Дифференцированный зачет</b>	6		

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

Утверждаю  
Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж  
сферы обслуживания и дизайна»  
\_\_\_\_\_ А.А.Сиверс  
«28» \_\_\_\_\_ 08 \_\_\_\_\_ 2019 г

**Календарно-тематический план  
на 2020/2021 учебный год**

по производственной практике профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента составлен на основании рабочей программы профессионального модуля: 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 -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 02	324	Дифференцированный зачёт
<b>Всего</b>			<b>324</b>	

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_ Н.Э.Ибрагимова

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_ Л.В. Толмачева

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_ М.А. Вирозуб



## Содержание календарно-тематического плана

№ 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
<b>Производственная практика</b>							
Раздел 1	<b>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>324</b>		<b>4 семестр</b>			
	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	6	1	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6		

<p>Тема 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	6	2	<p>Приготовление бульонов, отваров, пассеровок.</p>	6		
<p>Тема 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	66	3	<p>Приготовление супов картофельных, картофельных с овощами, с крупой.</p>	6		
		4	<p>Приготовление супов с бобовыми, с макаронными изделиями.</p>	6		
		5	<p>Приготовление щей.</p>	6		
		6	<p>Приготовление борщей.</p>	6		
		7	<p>Приготовление солянок.</p>	6		
		8	<p>Приготовление рассольников.</p>	6		
		9	<p>Приготовление супов-пюре.</p>	6		
		10	<p>Приготовление прозрачных супов.</p>	6		
		11	<p>Приготовление молочных супов.</p>	6		
		12	<p>Приготовление сладких супов.</p>	6		
		13	<p>Приготовление холодных супов.</p>	6		
<p>Тема 2.4. Осуществлять приготовление,</p>	30	14	<p>Приготовление соуса красного основного и его производных.</p>	6		

непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		15	Приготовление соуса белого основного и его производных.	6		
		16	Соус яично-масляный из масляных смесей.	6		
		17	Приготовление молочного соуса и его производных.	6		
		18	Приготовление сметанного соуса и его производных.	6		
Тема 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	60	19	Приготовление блюд из отварных овощей.	6		
		20	Приготовление блюд из припущенных овощей.	6		
		21	Приготовление блюд из протертых овощей	6		
		22	Приготовление блюд из жареных овощей и грибов.	6		
		23	Приготовление блюд из тушеных овощей и грибов.	6		
		24	Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов.	6		
		25	Приготовление каш различной консистенции.	6		
		26	Приготовление блюд из макаронных изделий.	6		
		27	Приготовление изделий из каш.	6		

			28	Приготовление блюд из бобовых.	6		
Тема 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	36	29	Приготовление блюд из вареных яиц.	6			
		30	Приготовление блюд из жареных и запеченных яиц.	6			
		31	Приготовление блюд из творога	6			
		32	Приготовление блинчиков, блинов, оладий	6			
		33	Приготовление лапши домашней.	6			
		34	Приготовление пельменей, вареников.	6			
	Тема 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	48	35	Приготовление блюд из отварной рыбы.	6		
			36	Приготовление блюд из припущенной рыбы.	6		
			37	Приготовление блюд из жареной рыбы.	6		
			38	Приготовление блюд из запеченной рыбы.	6		
			39	Приготовление блюд из нерыбного водного сырья	6		
40			Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	6			
41			Приготовление закусок из рыбы.	6			

			42	Приготовление закусок из нерыбного водного сырья.	6		
	Тема 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	66	43	Приготовление блюд из отварного мяса.	6		
			44	Приготовление блюд из жареного мяса.	6		
			45	Приготовление блюд из тушеного мяса.	6		
			46	Приготовление блюд из запеченного мяса.	6		
			47	Приготовление блюд из натурально-рубленной массы.	6		
			48	Приготовление блюд из котлетной массы	6		
			49	Приготовление блюд из кнельной массы	6		
			50	Приготовление блюд и закусок из мяса.	6		
			51	Приготовление блюд и закусок из мясопродуктов.	6		
			52	Приготовление блюд и закусок из мяса птицы, дичи и кролика.	6		
			53	Приготовление фирменных блюд и закусок.	6		
6			54	<b>Дифференцированный зачет</b>	6		

