
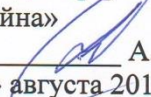


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

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 2021/2022 учебный год**

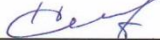
по учебной практике

профессионального модуля **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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: 731, 732, 734.

Курс	№ семестра	Номер ПМ	Объем времени, отведенный на освоение ПМ, час	Форма контроля промежуточной аттестации
			Учебная практика	
3	5	ПМ 03	72	Текущий контроль
	6	ПМ 03	72	Дифференцированный зачёт
Всего			144	

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
Учебная практика							
Раздел 1	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144	5 семестр				
		72					
	Тема 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	6	1	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6		
	Тема 3.2. Осуществлять приготовление,	12	2	Приготовление холодных соусов. Приготовление заправок.	6		

	непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		3	Приготовление соусов-желе	6		
	Тема 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	18	4	Приготовление салатов овощных	6		
5			Приготовление салатов картофельных.	6			
6			Приготовление винегретов.	6			
	Тема 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	36	7	Приготовление бутербродов (открытых)	6		
8			Приготовление бутербродов (закрытых).	6			
9			Приготовление бутербродов (закусочных).	6			
10			Приготовление закусок из свежих овощей, яиц, грибов.	6			
11			Приготовление закусок из квашеных овощей, яиц, грибов.	6			
12			Приготовление холодных закусок из сыра.	6			
			6 семестр				
	Тема 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд,	30	13	Приготовление холодных блюд из рыбы	6		
			14	Приготовление холодных закусок из рыбы	6		

	кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		15	Приготовление холодных закусок из рыбных гастрономических продуктов.	6			
			16	Приготовление холодных блюд из рыбных гастрономических продуктов.	6			
			17	Приготовление холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья	6			
	Тема 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		36	18	Приготовление холодных блюд и закусок из мясных гастрономических продуктов	6		
				19	Приготовление холодных блюд из мяса и мясных продуктов	6		
				20	Приготовление холодных закусок из мяса и мясных продуктов	6		
				21	Приготовление холодных блюд из мяса птицы, дичи, кролика.	6		
22				Приготовление холодных закусок из мяса птицы, дичи, кролика	6			
23	Приготовление фирменных блюд и закусок.	6						
6			24	Дифференцированный зачет	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 2021/2022 учебный год**

по производственной практике профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента составлен на основании рабочей программы профессионального модуля: ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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	
3	6	ПМ 03	180	Дифференцированный зачёт
Всего			180	

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
Производственная практика 6 семестр							
Раздел 1	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180					
	Тема 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	6	1	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6		
	Тема 3.2. Осуществлять приготовление,	18	2	Приготовление холодных соусов и заправок.	6		

	непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		3	Приготовление соусов-желе	6		
			4	Приготовление холодных супов	6		
	Тема 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	18	5	Приготовление салатов овощных	6		
			6	Приготовление салатов картофельных	6		
			7	Приготовление винегретов	6		
	Тема 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	30	8	Приготовление бутербродов (открытых)	6		
			9	Приготовление бутербродов (закрытых).	6		
			10	Приготовление бутербродов (закусочных).	6		
			11	Приготовление закусок из свежих и квашенных овощей, яиц, грибов.	6		
			12	Приготовление закусок из сыра	6		
	Тема 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	48	13	Приготовление холодных блюд из рыбы.	6		
			14	Приготовление холодных закусок из рыбы.	6		
			15	Приготовление холодных блюд из рыбных гастрономических продуктов	6		
			16	Приготовление холодных закусок из рыбных гастрономических продуктов	6		

			17	Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья	6		
			18	Приготовление холодных закусок из нерыбного водного сырья	6		
			19	Приготовление заливных блюд из рыбы	6		
			20	Приготовление заливных блюд из рыбы	6		
	Тема 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	54	21	Приготовление холодных блюд и закусок из мясных гастрономических продуктов	6		
22			Приготовление холодных блюд и закусок из мясных гастрономических продуктов	6			
23			Приготовление холодных блюд из мяса	6			
24			Приготовление холодных блюд из мяса	6			
25			Приготовление холодных блюд из мясных продуктов	6			
26			Приготовление заливных блюд из мяса и мясных продуктов	6			
27			Приготовление заливных блюд из мяса и мясных продуктов	6			
28			Приготовление холодных блюд и закусок из мяса птицы, дичи, кролика	6			
29			Приготовление холодных блюд и закусок из мяса птицы, дичи, кролика	6			

6	30	Дифференцированный зачет	6		
---	----	---------------------------------	---	--	--