

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

РАССМОТРЕНО


на заседании цикловой комиссии по  
профессии «Повар, кондитер»

Протокол № 1 от «27» августа 2019г

Председатель ЦК  А.В.Буркова

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УТР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»

  
\_\_\_\_\_ А.А.Сиверс  
«28» августа 2019г

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

**Профессия:** 43.01.09 Повар, кондитер

**Группа:** 12

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

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_



В.С.Гросс

## Содержание календарно-тематического плана

### *Производственная практика*

№ раздела	Наименование разделов ПМ, тем практики	Объем времени на освоение ПМ	№ занятия	Наименование темы занятия (видов работ)	Кол-во часов на занятие	Дата проведения занятия	
		Всего часов				План	Факт
Раздел 1	<b>ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>72</b>					
	ПК.01.01. 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, мяса. домашней птицы, дичи, кролика.	6		

ПК.01.02. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	30	2	Организация рабочего места, обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов и луковых овощей. Обработка и нарезка капустных и плодовых овощей.	6		
		3	Подготовка овощей для фарширования. Обработка сушеных, замороженных овощей. Подготовка пряностей, приправ к приготовлению блюд. Обработка грибов.	6		
		4	Первичная обработка чешуйчатой рыбы с костным скелетом.	6		
		5	Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы, рыбы с хрящевым скелетом (осетровых пород).	6		
		6	Первичная обработка других видов рыб. Обработка нерыбного водного сырья.	6		
		ПК.01.03. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	12	7	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, жарки, припускания.	6
8	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Подготовка рыбы к фаршированию.			6		

	ПК.01.04. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	18	9	Механическая кулинарная обработка мяса свинины, говядины, баранины. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса свинины, говядины, баранины.	6		
			10	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины, говядины, баранины. Приготовление полуфабрикатов из натурально рубленной и котлетной массы.	6		
			11	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Обработка субпродуктов из птицы. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика. Хранение полуфабрикатов.	6		
			12	<i>Дифференцированный зачет</i>	6		