

**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 УПР
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.02. Приготовление, оформление и
подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
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 02 | | 252 | Дифференцированный зачёт |
| Всего | | | | 252 | |

Мастер производственного обучения _____



В.С.Гросс

Содержание календарно-тематического плана

| № 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 |

Производственная практика

| | | | | | | | |
|----------|---|------------|---|---|---|--|--|
| Раздел 2 | ПМ.02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» | 252 | | | | | |
| | ПК.02.01. 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 | | |

| | | | | | | | |
|--|--|----|----|--|---|--|--|
| | ПК.02.02. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. | 6 | 2 | Приготовление бульонов, отваров, всех видов пассеровок. | 6 | | |
| | ПК.02.03. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. | 42 | 3 | Приготовление супов картофельных, картофельных с овощами, с крупой, с бобовыми, с макаронными изделиями. | 6 | | |
| | | | 4 | Приготовление щей. | 6 | | |
| | | | 5 | Приготовление борщей. | 6 | | |
| | | | 6 | Приготовление рассольников. | 6 | | |
| | | | 7 | Приготовление солянок. | 6 | | |
| | | | 8 | Приготовление супов-пюре. | 6 | | |
| | | | 9 | Приготовление прозрачных супов. | 6 | | |
| | ПК.02.04. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. | 24 | 10 | Приготовление соуса красного основного и его производных. | 6 | | |
| | | | 11 | Приготовление соуса белого основного и его производных. | 6 | | |
| | | | 12 | Приготовление молочных, сметанных соусов и их производных. | 6 | | |
| | | | 13 | Приготовление яично-масляных и масляных смесей. | 6 | | |

| | | | | | | | | |
|---|--|--|---|----|--|---|--|--|
| ПК.02.05. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | 42 | 14 | Приготовление блюд из отварных и протертых овощей. | 6 | | | | |
| | | 15 | Приготовление блюд из припущенных овощей. | 6 | | | | |
| | | 16 | Приготовление блюд жареных овощей. | 6 | | | | |
| | | 17 | Приготовление блюд из тушеных овощей и грибов. | 6 | | | | |
| | | 18 | Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов. | 6 | | | | |
| | | 19 | Приготовление блюд из круп и изделий из каш. | 6 | | | | |
| | | 20 | Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий. | 6 | | | | |
| | | ПК.02.06. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. | 24 | 21 | Приготовление блюд из яиц вареных и жареных. Приготовление блюд из яиц запеченных. | 6 | | |
| | | | | 22 | Приготовление блюд из творога. | 6 | | |
| | | | | 23 | Приготовление блюд из теста (блинчики, блины, оладьи). | 6 | | |
| 24 | Приготовление блюд из теста (лапша домашняя, вареники, пельмени, манты с бараниной, борачи с говядиной, чебуреки). | | | 6 | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|----|---|---|---|--|--|
| ПК.02.07. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | 36 | 25 | Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. | 6 | | | |
| | | 26 | Приготовление блюд из жареной рыбы. | 6 | | | |
| | | 27 | Приготовление блюд из запеченной рыбы. | 6 | | | |
| | | 28 | Приготовление блюд из нерыбного водного сырья. | 6 | | | |
| | | 29 | Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. | 6 | | | |
| | | 30 | Приготовление фаршированной рыбы (целиком). Приготовление фаршированной рыбы (непластованная кусками). | 6 | | | |
| | ПК.02.08. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. | 66 | 31 | Приготовление блюд и закусок из отварного мяса. | 6 | | |
| | | | 32 | Приготовление блюд и закусок из жареного мяса. | 6 | | |
| | | | 33 | Приготовление блюд и закусок из тушеного мяса. | 6 | | |
| | | | 34 | Приготовление блюд и закусок из запеченного мяса. | 6 | | |
| 35 | | | Приготовление блюд из натуральной рубленой массы. | 6 | | | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|----|---|---|--|--|
| | | | 36 | Приготовление блюд из котлетной массы. | 6 | | |
| | | | 37 | Приготовление блюд и закусок из мясопродуктов. | 6 | | |
| | | | 38 | Приготовление блюд и закусок из птицы. | 6 | | |
| | | | 39 | Приготовление блюд и закусок из дичи, кролика. | | | |
| | | | 40 | Приготовление блюд из котлетной массы птицы, дичи, кролика. | 6 | | |
| | | | 41 | Приготовление блюд из кнельной массы птицы, дичи, кролика. | 6 | | |
| | | | 42 | <i>Дифференцированный зачет</i> | 6 | | |