


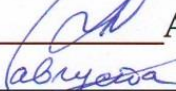
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

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
2020/2021 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: 12-22

Курс	№ семестра	Номер ПМ	Объем времени, отведенный на освоение ПМ, час		Форма контроля промежуточной аттестации
			Учебная практика	Производственная практика	
1	2	ПМ.03	36		Текущий контроль
2	3	ПМ.03	72		Дифференцированный зачёт
Всего			108		

Мастер производственного обучения _____

 В.С.Гросс

Содержание календарно-тематического плана

№ раздела	Наименование разделов ПК, тем практики	Объем времени на освоение ПК	№ занятия	Наименование темы занятия (видов работ)	Кол-во часов на занятие	Дата проведения занятия	
		Всего часов				План	Факт
Учебная практика							
Раздел 3	ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	108					
	ПК.03.01. 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		
	ПК.03.02. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	6	2	Приготовление холодных соусов и заправок. Приготовление соусов желе. Приготовление холодных супов.	6		

	ПК.03.03. Осуществлять приготовление, оформление и реализацию салатов разнообразного ассортимента. творческое и подготовку к салатов	18	3	Приготовление салатов овощных.	6			
			4	Приготовление салатов картофельных.	6			
			5	Приготовление винегретов.	6			
	ПК.03.04. Осуществлять приготовление, оформление и реализацию бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента. творческое и подготовку к бутербродов,	18	6	Приготовление бутербродов простых, закусочных.	6			
			7	Приготовление закусок из свежих овощей, яиц, грибов, квашеных овощей.	6			
			8	Приготовление закусок из сыра.	6			
	ПК.03.05. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента творческое и подготовку к холодных блюд,	24	9	Приготовление холодных блюд из рыбы.	6			
			10	Приготовление блюд и закусок из рыбных гастрономических продуктов.	6			
			11	Приготовление блюд и закусок из нерыбного водного сырья.	6			
			12	Приготовление заливных блюд из рыбы.	6			
	ПК.03.06. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента творческое и подготовку к холодных блюд из мяса,	30	13	Приготовление блюд и закусок из мясных гастрономических продуктов.	6			
			14	Приготовление холодных блюд из мяса.	6			
			15	Приготовление холодных блюд из мясных продуктов.				
			16	Приготовление заливных блюд из мяса и мясных продуктов.				
			17	Приготовление холодных блюд и закусок из птицы, дичи, кролика.	6			
				18	<i>Дифференцированный зачет.</i>	6		

