

**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 «28» августа 2018г
Председатель ЦК Е.Н.Тригорова

УТВЕРЖДАЮ

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

А.А.Сиверс
«30» августа 2018г

**Календарно-тематический план
на 2018/2019 учебный год
2019/2020 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 производственной 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			Текущий контроль
2	3	ПМ.03			Дифференцированный зачёт
Всего				108	

Мастер производственного обучения Н.П.Кулясова

Содержание календарно-тематического плана

№ раздела	Наименование разделов ПК, тем практики	Объем времени на освоение ПК	№ занятия	Наименование темы занятия	Кол-во часов на занятие	Дата проведения занятия	
		Всего часов				План	Факт
Раздел 3	ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108					
	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, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	6	2	Приготовление холодных соусов и заправок. Приготовление соусов желе.	6		
	Тема 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	18	3	Приготовление салатов овощных.	6		
			4	Приготовление салатов картофельных.	6		
			5	Приготовление винегретов.	6		

<p>Тема 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	18	6	Приготовление бутербродов простых, закусочных.	6		
		7	Приготовление закусок из овощей.	6		
		8	Приготовление закусок из сыра.	6		
<p>Тема 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	24	9	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы.	6		
		10	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбных гастрономических продуктов.	6		
		11	Приготовление холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья.	6		
		12	Приготовление заливных блюд из рыбы.	6		
<p>Тема 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	30	13	Приготовление холодных блюд и закусок из мясных гастрономических продуктов.	6		
		14	Приготовление холодных блюд из мяса.	6		
		15	Приготовление холодных блюд из мясных продуктов.	6		
		16	Приготовление заливных блюд из мяса и мясных продуктов.	6		
		17	Приготовление холодных блюд и закусок из птицы, дичи, кролика.	6		
		18	Дифференцированный зачет	6		