

**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
<b>Всего</b>				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	<b>ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>108</b>					
	<b>Тема 3.1.</b> 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		
	<b>Тема 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	6	2	Приготовление холодных соусов и заправок. Приготовление соусов желе.	6		
	<b>Тема 3.3.</b> 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><b>Тема 3.4.</b> 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><b>Тема 3.5.</b> 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><b>Тема 3.6.</b> 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	<b>Дифференцированный зачет</b>	6		