


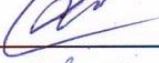
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

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 учебной практики
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  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 занятии	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					
	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. Приготовление заправок. Приготовление соусов желе.	6		
	Тема 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	30	3	Приготовление салатов из свежих овощей	6		
4		Приготовление салатов картофельных.	6				
5		Приготовление винегретов.	6				

			6	Приготовление салатов мясных, рыбных	6		
			7	Приготовление фирменных салатов	6		
Тема 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	24	8	Приготовление бутербродов открытых, закрытых, закусочных.	6			
		9	Приготовление закусок из свежих овощей, квашеных овощей.	6			
		10	Приготовление закусок из яиц, грибов	6			
		11	Приготовление закусок из сыра.	6			
Тема 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	18	12	Приготовление холодных блюд из рыбы.	6			
		13	Приготовление блюд и закусок из рыбных гастрономических продуктов.	6			
		14	Приготовление блюд и закусок из нерыбного водного сырья.	6			
Тема 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	18	15	Приготовление блюд и закусок из мяса, мясных продуктов.	6			
		16	Приготовление блюд и закусок из мясных гастрономических продуктов.	6			
		17	Приготовление холодных блюд и закусок из птицы, дичи, кролика.	6			
			18	Дифференцированный зачет	6		