
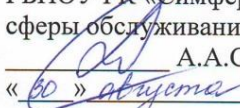


**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы
обслуживания и дизайна»**

Рассмотрен
на заседании цикловой
комиссии по профессии
«Повар, кондитер»
Протокол № 1 от « 29 » 09 2018г
Председатель ЦК  Е.Н.Тригорова

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна»
 А.А.Сиверс
« 30 » августа 2018 г


**Календарно-тематический план
на 2018/2019 учебный год
на 2019/2020 учебный год**

по производственной практике профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента составлен на основании рабочей программы профессионального модуля: ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Профессия **43.01.09 Повар, кондитер**
Группа: 711 – 721; 712 – 722; 714-724.

Курс	№ семестра	Номер ПМ	Объем времени, отведенный на освоение ПМ, час	Форма контроля промежуточной аттестации
			Производственная практика	
2	4	ПМ. 01	108	Дифференцированный зачёт
Всего			108	

Мастер производственного обучения  Н.П.Кулясова

Мастер производственного обучения  Н.Э.Ибрагимова

Мастер производственного обучения  Л.В.Толмачева

Содержание календарно – тематического плана

№ раздела (семестра)	Наименование разделов ПМ, тем практики	Объем времени на освоение ПМ	№ заня тия	Наименование темы занятия	Кол- во часов на занят ие	Дата проведения занятия	
		Всего часов				План	Факт
Производственная практика							
Раздел 1	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	108					
	Тема 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	6	1	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов и экзотических видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	6		

<p>Тема 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</p>	54	2	Организация рабочего места при обработке и нарезке клубнеплодных, корнеплодных и луковых овощей	6		
		3	Обработка и нарезка капустных и плодовых овощей.	6		
		4	Подготовка овощей для фарширования. Обработка сушеных, замороженных овощей. Подготовка пряностей, приправ к приготовлению блюд. Обработка грибов	6		
		5	Первичная обработка рыбы с костным скелетом	6		
		6	Первичная обработка рыбы с хрящевым скелетом	6		
		7	Первичная обработка других видов рыб.	6		
		8	Обработка нерыбного водного сырья			
		9	Механическая кулинарная обработка мяса свинины, говядины, баранины. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса свинины, говядины, баранины	6		
		10	Первичная обработка птицы, дичи, кролика	6		

	Тема 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	18	11	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, жарки, припускания	6		
			12	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	6		
			13	Подготовка рыбы к фаршированию	6		
	Тема 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	24	14	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины, говядины, баранины.	6		
			15	Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы.	6		
			16	Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.	6		
			17	Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика.	6		
				18	Дифференцированный зачет	6	