

**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 «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 2018 г

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

по производственной практике профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента составлен на основании рабочей программы профессионального модуля: ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 02	252	Дифференцированный зачёт
Всего			252	

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 4 семестр							
Раздел 1	ПМ 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	252					
	Тема 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	6	1	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6		

Тема 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	6	2	Приготовление бульонов, отваров, всех видов пассеровок	6		
Тема 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	42	3	Приготовление супов картофельных, картофельных с овощами, с крупой, с бобовыми, с макаронными изделиями	6		
		4	Приготовление щей	6		
		5	Приготовление борщей	6		
		6	Приготовление солянок	6		
		7	Приготовление рассольников	6		
		8	Приготовление супов-пюре, прозрачных супов.	6		
		9	Приготовление молочных, сладких, холодных супов.	6		
Тема 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	24	10	Приготовление соуса красного основного и его производных	6		
		11	Приготовление соуса белого основного и его производных	6		
		12	Приготовление молочного соуса и его производных	6		
		13	Приготовление сметанного соуса и его производных	6		

	Тема 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	36	14	Приготовление блюд из отварных и протертых овощей	6		
			15	Приготовление блюд из припущенных и жареных овощей	6		
			16	Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей и грибов	6		
			17	Приготовление блюд из круп и изделий из каш.	6		
			18	Приготовление блюд из макаронных изделий	6		
			19	Приготовление блюд из бобовых	6		
	Тема 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	36	20	Приготовление блюд из яиц вареных и жареных	6		
			21	Приготовление блюд из яиц запеченных	6		
			22	Приготовление блюд из творога	6		
			23	Приготовление блинчиков, блинов, оладий	6		
			24	Приготовление лапши домашней, вареников, пельменей	6		
			25	Приготовление блюд из теста: манты с бараниной, бораки с говядиной, чебуреки	6		
	Тема 2.7. Осуществлять приготовление, творческое	36	26	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	6		

оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		27	Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы	6		
		28	Приготовление блюд из нерыбного водного сырья	6		
		29	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	6		
		30	Приготовление фаршированной рыбы (целиком)	6		
		31	Приготовление фаршированной рыбы (непластованная кусками)	6		
Тема 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	66	32	Приготовление блюд и закусок из отварного мяса	6		
		33	Приготовление блюд и закусок из жареного мяса	6		
		34	Приготовление блюд и закусок из тушеного мяса	6		
		35	Приготовление блюд и закусок из запеченного мяса	6		
		36	Приготовление блюд из натуральной рубленой массы	6		
		37	Приготовление блюд из котлетной массы	6		
		38	Приготовление блюд и закусок из мясопродуктов	6		

			39	Приготовление блюд и закусок из мяса птицы.	6		
			40	Приготовление блюд и закусок из мяса дичи, кролика.	6		
			41	Приготовление блюд из котлетной и кнельной массы птицы, дичи, кролика	6		
			42	Дифференцированный зачет	6		