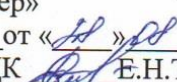
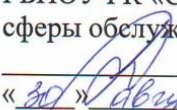


**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрен  
на заседании цикловой  
комиссии по профессии  
«Повар, кондитер»  
Протокол № 1 от « 24 » 2018г  
Председатель ЦК  Е.Н.Тригорова

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

**Календарно-тематический план  
на 2019/2020 учебный год  
на 2020/2021 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 профессионального модуля: ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Профессия **43.01.09 Повар, кондитер**  
Группа 721-731; 722-732;724-734

Курс	№ семестра	Номер ПМ	Объем времени, отведенный на освоение ПМ, час	Форма контроля промежуточной аттестации
			Производственная практика	
3	6	ПМ 03	180	Дифференцированный зачёт
<b>Всего</b>			<b>180</b>	

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
<b>Производственная практика 6 семестр</b>							
Раздел 1	<b>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>180</b>					
	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,	12	2	Приготовление холодных соусов и заправок.	6		

	непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		3	Приготовление соусов-желе	6		
	Тема 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	18	4	Приготовление салатов овощных	6		
5			Приготовление салатов картофельных	6			
6			Приготовление винегретов	6			
	Тема 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	36	7	Приготовление бутербродов (открытых)	6		
8			Приготовление бутербродов (закрытых).	6			
9			Приготовление бутербродов (закусочных).	6			
10			Приготовление закусок из свежих овощей, яиц, грибов.	6			
11			Приготовление закусок из квашенных овощей, яиц, грибов.				
12			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	48	13	Приготовление холодных блюд из рыбы.	6		
14			Приготовление холодных закусок из рыбы.	6			
15			Приготовление холодных блюд из рыбных гастрономических продуктов	6			

сырья разнообразного ассортимента		16	Приготовление холодных закусок из рыбных гастрономических продуктов	6		
		17	Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья	6		
		18	Приготовление холодных закусок из нерыбного водного сырья	6		
		19	Приготовление заливных блюд из рыбы	6		
		20	Приготовление заливных блюд из рыбы	6		
Тема 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	54	21	Приготовление холодных блюд из мясных гастрономических продуктов	6		
		22	Приготовление холодных закусок из мясных гастрономических продуктов	6		
		23	Приготовление холодных блюд из мяса	6		
		24	Приготовление холодных закусок из мяса	6		
		25	Приготовление холодных блюд из мясных продуктов	6		
		26	Приготовление заливных блюд из мяса и мясных продуктов	6		
		27	Приготовление заливных блюд из мяса и мясных продуктов	6		

			28	Приготовление холодных блюд из мяса птицы, дичи, кролика	6		
			29	Приготовление холодных закусок из мяса птицы, дичи, кролика	6		
	6		30	<b>Дифференцированный зачет</b>	6		