

**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 » 08 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 учебной 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
			Учебная практика	
1	1	ПМ 01	72	Дифференцированный зачёт
	2	ПМ 01	36	
<b>Всего</b>			<b>108</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	№ зан яти я	Наименование темы занятия	Кол- во часо в на заня тие	Дата проведения занятия	
		Всего часов				План	Факт
<b>Учебная практика</b>							
<b>1 семестр</b>							
Раздел 1	<b>ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюдов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>108</b>					

	<p>Тема 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	6	1	<p>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</p>	6		
	<p>Тема 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	54	2	<p>Организация рабочего места, обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов и луковых овощей.</p>	6		
			3	<p>Обработка и нарезка капустных и плодовых овощей.</p>			
			4	<p>Подготовка овощей для фарширования. Обработка сушеных, замороженных овощей. Подготовка пряностей, приправ к приготовлению блюд. Обработка грибов.</p>	6		
			5	<p>Первичная обработка рыбы с костным скелетом.</p>	6		
			6	<p>Первичная обработка рыбы с хрящевым скелетом.</p>	6		

			7	Первичная обработка других видов рыб.			
			8	Обработка нерыбного водного сырья	6		
			9	Приготовление п/ф из рыбы для варки, припускания.	6		
			10	Приготовление п/ф из рыбы для жарки	6		
	Тема 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	12	11	Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее.	6		
12			Подготовка рыбы к фаршированию	6			
<b>2 семестр</b>							
	Тема 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	30	13	Механическая кулинарная обработка мяса говядины, свинины, баранины. Приготовление крупнокусковых п/ф из мяса свинины, говядины, баранины	6		
14			Первичная обработка птицы, дичи, кролика.	6			
15			Приготовление порционных и мелкокусковых п/ф из мяса свинины, говядины, баранины.	6			
16			Приготовление п/ф из натурально-рубленной и котлетной массы.	6			

			17	Приготовление п/ф из сельскохозяйственной птицы.	6		
		6	18	<b>Дифференцированный зачет</b>	6		