

**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 » 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.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
			Учебная практика	
1	1	ПМ 02	36	
	2	ПМ 02	108	
2	3	ПМ 02	36	
	4	ПМ 02	36	Дифференцированный зачёт
Всего			216	

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
Учебная практика							
Раздел 1	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	216		1 семестр			
	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		

<p>Тема 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	6	2	<p>Приготовление бульонов, отваров, всех видов пассеровок</p>	6		
<p>Тема 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	42	3	<p>Приготовление супов картофельных, картофельных с овощами, с крупой, с бобовыми, с макаронными изделиями</p>	6		
		4	<p>Приготовление щей</p>	6		
		5	<p>Приготовление борщей</p>	6		
		6	<p>Приготовление солянок.</p>	6		
			<p>2 семестр</p>			
		7	<p>Приготовление рассольников</p>	6		
		8	<p>Приготовление супов-пюре. Приготовление прозрачных супов</p>	6		
9	<p>Приготовление молочных супов</p>	6				
<p>Тема 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	18	10	<p>Приготовление соуса красного основного и его производных.</p>	6		
		11	<p>Приготовление соуса белого основного и его производных. Соус яично-масляный из масляных смесей.</p>	6		
		12	<p>Приготовление молочных, сметанных соусов и их производных</p>	6		

<p>Тема 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	36	13	Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей	6		
		14	Приготовление блюд из протертых овощей	6		
		15	Приготовление блюд из жареных овощей и грибов.	6		
		16	Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей и грибов	6		
		17	Приготовление каш и макаронных изделий.	6		
		18	Приготовление изделий из каш и блюд из бобовых.	6		
<p>Тема 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	24	19	Приготовление блюд из яиц вареных, жареных, запеченных	6		
		20	Приготовление блюд из творога	6		
		21	Приготовление блинчиков, блинов, оладий	6		
		22	Приготовление лапши домашней, пельменей, вареников	6		
<p>Тема 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного</p>	30	23	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	6		
		24	Приготовление блюд из жареной рыбы	6		
		3 семестр				
		25	Приготовление блюд из запеченной рыбы.	6		

	ассортимента		26	Приготовление блюд из нерыбного водного сырья	6			
			27	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	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	48	28	Приготовление блюд из отварного мяса	6			
			29	Приготовление блюд из жареного мяса	6			
			30	Приготовление блюд из тушеного мяса	6			
			31	4 семестр		6		
				Приготовление блюд и закусок из запеченного мяса				
			32	Приготовление блюд из натурально-рубленной массы.	6			
			33	Приготовление блюд из котлетной массы	6			
			34	Приготовление блюд и закусок из мясопродуктов	6			
			35	Приготовление блюд и закусок из мяса птицы, дичи и кролика. Приготовление фирменных блюд.	6			
6			36	Дифференцированный зачет	6			

