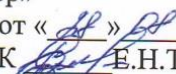



**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы
обслуживания и дизайна»**

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 2019/2020 учебный год
на 2020/2021 учебный год**

по учебной 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 731; 732;734

Курс	№ семестра	Номер ПМ	Объем времени, отведенный на освоение ПМ, час	Форма контроля промежуточной аттестации
			Учебная практика	
3	5	ПМ 03	72	Дифференцированный зачёт
	6	ПМ 03	72	
Всего			144	

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.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144	5 семестр				
		72					
	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, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	12	2	Приготовление холодных соусов. Приготовление заправок.	6		
		3	Приготовление соусов-желе	6		
	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 квашеных овощей, яиц, грибов.	6		
12			Приготовление холодных закусок из сыра.	6		
			6 семестр			
Тема 3.5. Осуществлять приготовление, творческое	30	13	Приготовление холодных блюд из рыбы	6		

	оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		14	Приготовление холодных закусок из рыбы	6		
			15	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбных гастрономических продуктов.	6		
			16	Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья	6		
			17	Приготовление холодных закусок из нерыбного водного сырья	6		
	Тема 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	36	18	Приготовление холодных блюд и закусок из мясных гастрономических продуктов	6		
			19	Приготовление холодных блюд из мяса и мясных продуктов	6		
			20	Приготовление холодных закусок из мяса и мясных продуктов	6		
			21	Приготовление холодных блюд из мяса птицы, дичи, кролика.	6		
			22	Приготовление холодных закусок из мяса птицы, дичи, кролика	6		
			23	Приготовление фирменных блюд и закусок.	6		
6		24	Дифференцированный зачет	6			

