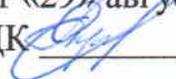


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

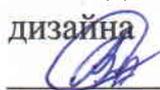
РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии
по профессии «Повар, кондитер»
Протокол №1 от «29» августа 2022г.

Председатель ЦК  Е.Н. Тригорова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УТР
ГБПОУ РК «Симферопольский
Колледж сферы обслуживания и
дизайна

 Р.И. Чуприна
«29» августа 2022г.

**Календарно-тематический план
на 2022/2023 учебный год**

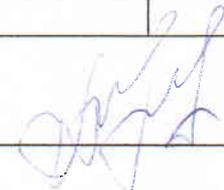
по учебной практике

профессионального модуля **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** составлен на основании рабочей программы учебной практики, утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Группа: 12

| Курс | № семестра | Номер ПМ | Объем времени, отведенный на освоение ПМ, час | | Форма контроля промежуточной аттестации |
|--------------|------------|----------|---|---------------------------|---|
| | | | Учебная практика | Производственная практика | |
| 1 | 1 | ПМ.01 | 72 | | Текущий контроль |
| | 2 | ПМ.01 | 36 | | Дифференцированный зачет |
| Всего | | | 108 | | |

Мастер производственного обучения 

И.С. Попова

Содержание календарно-тематического плана

| № раздела | Наименование разделов ПМ, тем практики | Объем времени на освоение ПМ | № занятия | Наименование темы занятия (видов работ) | Кол-во часов на занятие | Дата проведения занятия | |
|-------------------------|--|------------------------------|-----------|--|-------------------------|-------------------------|------|
| | | Всего часов | | | | План | Факт |
| Учебная практика | | | | | | | |
| Раздел 1 | ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. | 108 | | | | | |
| | ПК.01.01. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | 6 | 1 | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов и экзотических видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса. домашней птицы, дичи, кролика | 6 | | |

| | | | | | | |
|--|--|---|--|----|--|---|
| ПК.01.02.. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | 54 | 2 | Организация рабочего места, обработка и нарезка клубнеплодов. | 6 | | |
| | | 3 | Организация рабочего места, обработка и нарезка корнеплодов и луковых овощей. | 6 | | |
| | | 4 | Обработка и нарезка капустных и плодовых овощей. | 6 | | |
| | | 5 | Подготовка овощей для фарширования. | 6 | | |
| | | 6 | Обработка сушеных, замороженных овощей. Подготовка пряностей, приправ к приготовлению блюд. Обработка грибов | 6 | | |
| | | 7 | Первичная обработка чешуйчатой рыбы с костным скелетом. | 6 | | |
| | | 8 | Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы, рыбы с хрящевым скелетом (осетровых пород). | 6 | | |
| | | 9 | Первичная обработка других видов рыб. | 6 | | |
| | | 10 | Обработка нерыбного водного сырья. | 6 | | |
| | | ПК.01.03. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | 12 | 11 | Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки. Хранение полуфабрикатов. | 6 |
| 12 | Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Хранение полуфабрикатов. Подготовка рыбы к фаршированию. | | | 6 | | |

| | | | | | | | |
|--|---|----|----|--|---|--|--|
| | ПК.01.04. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи | 30 | 13 | Механическая кулинарная обработка мяса свинины, говядины, баранины. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса свинины, говядины, баранины. | 6 | | |
| | | | 14 | Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины, говядины, баранины. | 6 | | |
| | | | 15 | Приготовление полуфабрикатов из натурально рубленой и котлетной массы. | | | |
| | | | 16 | Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Обработка субпродуктов из птицы. | 6 | | |
| | | | 17 | Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика. Хранение полуфабрикатов. | 6 | | |
| | | | 18 | <i>Дифференцированный зачет.</i> | 6 | | |