

**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		