

**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 УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский
Колледж сферы обслуживания и
дизайна

 Р.И. Чуприна
«29» августа 2022г.

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

по производственной практике

профессионального модуля **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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	2	ПМ.02		252	Дефференцированный зачет
Всего				252	

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

Производственная практика

Раздел 2	ПМ.02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	252					
	ПК.02.01. 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		

	ПК.02.02. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	6	2	Приготовление бульонов, отваров, всех видов пассеровок.	6		
	ПК.02.03. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	42	3	Приготовление супов картофельных, картофельных с овощами, с крупой, с бобовыми, с макаронными изделиями.	6		
			4	Приготовление щей.	6		
			5	Приготовление борщей.	6		
			6	Приготовление рассольников.	6		
			7	Приготовление солянок.	6		
			8	Приготовление супов-пюре.	6		
			9	Приготовление прозрачных супов.	6		
	ПК.02.04. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	24	10	Приготовление соуса красного основного и его производных.	6		
			11	Приготовление соуса белого основного и его производных.	6		
			12	Приготовление молочных, сметанных соусов и их производных.	6		
			13	Приготовление яично-масляных и масляных смесей.	6		

<p>ПК.02.05. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	42	14	Приготовление блюд из отварных и протертых овощей.	6			
		15	Приготовление блюд из припущенных овощей.	6			
		16	Приготовление блюд жареных овощей.	6			
		17	Приготовление блюд из тушеных овощей и грибов.	6			
		18	Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов.	6			
		19	Приготовление блюд из круп и изделий из каш.	6			
		20	Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий.	6			
	<p>ПК.02.06. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	24	21	Приготовление блюд из яиц вареных и жареных. Приготовление блюд из яиц запеченных.	6		
			22	Приготовление блюд из творога.	6		
			23	Приготовление блюд из теста (блинчики, блины, оладьи).	6		
			24	Приготовление блюд из теста (лапша домашняя, вареники, пельмени, манты с бараниной, борачи с говядиной, чебуреки).	6		

ПК.02.07. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	36	25	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	6			
		26	Приготовление блюд из жареной рыбы.	6			
		27	Приготовление блюд из запеченной рыбы.	6			
		28	Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.	6			
		29	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	6			
		30	Приготовление фаршированной рыбы (целиком). Приготовление фаршированной рыбы (непластованная кусками).	6			
	ПК.02.08. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	66	31	Приготовление блюд и закусок из отварного мяса.	6		
			32	Приготовление блюд и закусок из жареного мяса.	6		
			33	Приготовление блюд и закусок из тушеного мяса.	6		
			34	Приготовление блюд и закусок из запеченного мяса.	6		
35			Приготовление блюд из натуральной рубленой массы.	6			

			36	Приготовление блюд из котлетной массы.	6		
			37	Приготовление блюд и закусок из мясопродуктов.	6		
			38	Приготовление блюд и закусок из птицы.	6		
			39	Приготовление блюд и закусок из дичи, кролика.			
			40	Приготовление блюд из котлетной массы птицы, дичи, кролика.	6		
			41	Приготовление блюд из кнельной массы птицы, дичи, кролика.	6		
			42	<i>Дифференцированный зачет</i>	6		