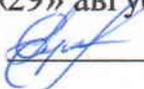


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

**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 учебной практике

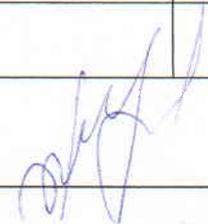
профессионального модуля **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** составлен на основании рабочей программы учебной практики, утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

**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	1	ПМ.02	108		Текущий контроль
	2	ПМ.02	72		Дифференцированный зачёт
<b>Всего</b>			180		

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

 И.С. Попова

### Содержание календарно-тематического плана

№ раздела	Наименование разделов ПК, тем практики	Объем времени на освоение ПК	№ занятия	Наименование темы занятия (видов работ)	Кол-во часов на занятие	Дата проведения занятия	
		Всего часов				План	Факт
<b>Учебная практика</b>							
Раздел 2	<b>ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>180</b>					
	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	24	3	Приготовление супов картофельных, картофельных с овощами, с крупой, с бобовыми, с макаронными изделиями.	6		
			4	Приготовление щей. Приготовление борщей.	6		

			5	Приготовление солянок. Приготовление рассольников.	6		
			6	Приготовление супов-пюре. Приготовление прозрачных супов.	6		
ПК.02.04. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	18		7	Приготовление соуса красного основного и его производных.	6		
			8	Приготовление соуса белого основного и его производных.	6		
			9	Приготовление молочных, сметанных соусов и их производных. Приготовление яично-масляных и масляных смесей.	6		
ПК.02.05. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	30		10	Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей. Приготовление блюд из протертых овощей.	6		
			11	Приготовление блюд из жареных овощей и грибов.	6		
			12	Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей и грибов.	6		
			13	Приготовление блюд из круп и изделий из каш.	6		
			14	Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий.	6		
ПК.02.06. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	18		15	Приготовление блюд из яиц вареных, жареных, запеченных. Приготовление блюд из творога.	6		
			16	Приготовление блюд из теста (блинчики, блины, оладьи).	6		
			17	Приготовление блюд из теста (лапша домашняя, вареники, пельмени, манты с бараниной, бораки 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	24	18	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Приготовление блюд из жареной рыбы.	6		
	19		Приготовление блюд из запеченной рыбы.	6			
20	Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.		6				
21	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление фаршированной рыбы.		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	48	22	Приготовление блюд и закусок из отварного мяса.	6		
			23	Приготовление блюд и закусок из жареного мяса.	6		
			24	Приготовление блюд и закусок из тушеного мяса.	6		
			25	Приготовление блюд и закусок из запеченного мяса.	6		
			26	Приготовление блюд из натурально-рубленной массы.	6		
			27	Приготовление блюд из котлетной массы.	6		
			28	Приготовление блюд и закусок из мясопродуктов.	6		
29	Приготовление блюд и закусок из птицы. Приготовление блюд и закусок из дичи и кролика.	6					
			30	<i>Дифференцированный зачет</i>	6		