

Министерство образования республики Башкортостан
филиал ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж
с. Большеустьикинское

На 2018 -2019 учебный год

Утверждаю
Зав.учебной частью Р.А.,
Терентьева _____
«__» _____ 2018г

**КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
работы мастера производственного обучения**

Наименование дисциплины **Учебная практика ПМ 02 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента «**

Курс **II** группы **23**

Для профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Мастер производственного обучения: Сафиуллина В.В.

Количество часов по учебному плану **288** часа

Из них 1 семестр - , 2 семестр

Составлене в соответствии с рабочей программой, утвержденной директором колледжа Фазлаевым Т.А.

Рассмотрен на заседании ЦМК профессионального цикла

протокол № от «__» _____ 2018 г.

Председатель цикловой комиссии

№ занятия	Наименование разделов профессионального модуля, или тем программы УП Темы занятий Виды работ по УП	Обязательная учебная нагрузка		Коды формируемых компетенций		Материальное и информационное обеспечение занятий	Формы и методы контроля	Сроки проведения (заполняется по факту)
		Кол-во час.	Вид занятия	ПК	ОК			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>УП ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>								
1	Подготовка рабочего места, выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов	6	практическое занятие (урок У/П)		ОК1-ОК 8	Весы настольные электронные блендер,миксеры пароконвектомат, холодильник бытовой «Samsung»; Механическое оборудование: Машина для вакуумной упаковки, Процессор кухонный, Овощерезка, Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, Набор инструментов для карвинга, Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: Овоскоп, Нитраттестер.	наблюдение во время текущего инструктажа и оценка работы на заключительном инструктаже	
2	Оценка наличия, выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Расчет количества необходимого сырья для приготовления бульонов и отваров, взвешивание Оформление технологической документации	6	практическое занятие (урок У/П)	ПК7.1	ОК1-ОК 8	Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная.		
3	Приготовление мясного, мясокостного и костного бульонов, бульона «фюме» Выбор,	6	практическое	ПК 7.1	ОК1-			

	подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Охлаждение и замораживание и хранение бульонов.		занятие (урок У/П)		ОК 8	Вспомогательное оборудование:		
4	Приготовление , непродолжительное хранение отваров разнообразного ассортимента. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6	практическое занятие (урок У/П)	ПК 7.1	ОК1-ОК 8		наблюдение во время текущего инструктажа и оценка работы	
5	Подготовка рабочего места, выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода супов.	6	практическое занятие (урок У/П)	ПК 7.1	ОК1-ОК 8	Весы настольные электронные блендер,миксеры пароконвектомат, холодильник бытовой «Samsung»; Механическое оборудование: Машина для вакуумной упаковки, Процессор кухонный, Овощерезка, Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, Набор инструментов для карвинга, Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
6	Приготовление, оформление щей из свежей, квашеной капусты, суточных щей с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов	12	практическое занятие	ПК 7.1	ОК1-ОК 8	Овоскоп, Нитраттестер. Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная.	наблюдение во время текущего	

	приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление технологической документации		(урок У/П)			Весы настольные электронные блендер,миксеры пароконвектомат, холодильник бытовой «Samsung»;	инструктажа и оценка работы заключительн ом	
7	Приготовление, оформление борщей из свежей, квашеной капусты, украинского, флотского, московского с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление технологической документации	6	практическое занятие (урок У/П)	ПК 7.1	ОК1- ОК 8	Механическое оборудование: Машина для вакуумной упаковки, Процессор кухонный, Овощерезка, Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, Набор инструментов для карвинга, Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:	инструктаже наблюдение во время текущего инструктажа и оценка работы на заклучительн ом	
8	Приготовление, оформление рассольников с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление технологической документации	6	практическое занятие (урок У/П)	ПК 7.2	ОК1- ОК 8	Овоскоп, Нитраттестер. Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная. Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная.	инструктаже наблюдение во время текущего инструктажа и оценка работы на заклучительн ом	
9.	Приготовление, оформление солянок с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление технологической документации		практическое занятие (урок У/П)				инструктаже наблюдение во время текущего инструктажа и оценка работы на заклучительн ом	
10	10.Приготовление, оформление овощных и картофельных супов с учетом рационального расхода продуктов,	6	практическое занятие	ПК 7.2	ОК1- ОК 8		инструктаже	

	полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление технологической документации. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.		(урок У/П)					
11	Приготовление, оформление супов-пюре с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление технологической документации. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	практическое занятие (урок У/П)	ПК 7.2	ОК1-ОК 8		наблюдение во время текущего инструктажа и оценка работы на заключительном инструктаже	
12	Приготовление, оформление молочных и сладких супов с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оформление технологической документации. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	практическое занятие (урок У/П)	ПК 7.2	ОК1-ОК 8		наблюдение во время текущего инструктажа и оценка работы на заключительном инструктаже	
13	Организация рабочего места, выбор инвентаря, приготовление отдельных компонентов для соусов Приготовление красного основного соуса и его производных	6	практическое занятие (урок У/П)	ПК 7.3			наблюдение во время текущего инструктажа и оценка работы на заключительном инструктаже	
14	.Приготовление белого соуса и его производных Составление технологической документации и калькуляционных карт Проведение текущей уборки рабочего места	6	практическое занятие					

	повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами		(урок У/П)				
15	Приготовление молочных, сметанных, масляных соусов. Составление технологической документации и калькуляционных карт Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	практическое занятие (урок У/П)			Весы настольные электронные блендер,миксеры пароконвектомат, холодильник бытовой «Samsung»; Механическое оборудование: Машина для вакуумной упаковки, Процессор кухонный, Овощерезка, Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, Набор инструментов для карвинга, Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: Овоскоп, Нитраттестер. Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная.	наблюдение во время текущего инструктажа и оценка
16	Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации отварных, припущенных, жаренных, запеченных блюд из овощей и приготовление , творческое оформление блюд из грибов. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	6	практическое занятие (урок У/П)			Весы настольные электронные блендер,миксеры пароконвектомат, холодильник бытовой «Samsung»; Механическое оборудование: Машина для вакуумной упаковки, Процессор кухонный, Овощерезка, Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, Набор инструментов для карвинга,	наблюдение во время текущего инструктажа и оценка работы на заключительном инструктаже
17	Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации жаренных, запеченных блюд из овощей и приготовление , творческое оформление блюд из грибов. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	6	практическое занятие (урок У/П)			Весы настольные электронные блендер,миксеры пароконвектомат, холодильник бытовой «Samsung»; Механическое оборудование: Машина для вакуумной упаковки, Процессор кухонный, Овощерезка, Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, Набор инструментов для карвинга,	наблюдение во время текущего инструктажа и оценка работы на заключительном инструктаже

18	Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации жидких каш. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	практическое занятие (урок У/П)			Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: Овоскоп, Нитраттестер. Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная.	наблюдение во время текущего инструктажа и оценка работы на заключительном инструктаже		
19	Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации вязких каш. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	практическое занятие (урок У/П)						
20	Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации рассыпчатых каш. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	практическое занятие (урок У/П)						
21	Изделий из каш ,гарниров из круп, бобовых с жиром, фасоль с соусом. . Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	практическое занятие (урок У/П)					наблюдение во время текущего инструктажа и оценка работы на заключительном инструктаже	
22	Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации макаронные изделия отварные, жаренные, запеченные. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места	6							
23	Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации макаронные изделия отварные, жаренные, запеченные. Оценка качества готовых блюд перед	6	практическое занятие (урок У/П)			Весы настольные электронные блендер,миксеры пароконвектомат, холодильник бытовой «Samsung»; Механическое оборудование:	наблюдение во время текущего инструктажа		

	отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места					Машина для вакуумной упаковки, Процессор кухонный, Овощерезка, Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, Набор инструментов для карвинга, Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: Овоскоп, Нитраттестер.	и оценка работы на заключительном инструктаже	
24	Подготовка рабочего места, выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость. Расчет изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода	6	практическое занятие (урок У/П)			Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная.		
25	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и закусок из яиц с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	практическое занятие (урок У/П)					
26	Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд из творога и сыра с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	практическое занятие (урок У/П)				наблюдение во время текущего инструктажа и оценка работы на заключительном	
27	Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации кулинарной продукции из муки с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления. Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации изделий из муки.	6					ом инструктаже	
28	Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации кулинарной	6	практическое			Весы настольные электронные блендер,миксеры	наблюдение	

	продукции из муки с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления. Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации изделий из муки.		занятие (урок У/П			пароконвектомат, холодильник бытовой «Samsung»; Механическое оборудование: Машина для вакуумной упаковки, Процессор кухонный, Овощерезка, Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, Набор инструментов для карвинга, Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: Овоскоп, Нитраттестер. Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная.	во время текущего инструктажа и оценка работы на заключительном инструктаже	
29	Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации кулинарной продукции из муки с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления. Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации изделий из муки.	6	практическое занятие (урок У/П					
30	Подготовка рабочего места, выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость. Расчет изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода . Оформление технологической документации	6	практическое занятие (урок У/П					
31	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации отварных и припущенных блюд из рыбы. с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления. Оценка качества готовых блюд перед отпуском и на вынос.	6	практическое занятие (урок У/П				наблюдение во время текущего инструктажа и оценка работы на заключительном	
32	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тушеных и запеченных блюд из рыбы. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего	6	практическое занятие (урок У/П			Весы настольные электронные блендер,миксеры пароконвектомат, холодильник бытовой «Samsung»; Механическое оборудование:	ом инструктаже	

	места повара						
33	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации запеченных блюд из рыбы. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6	практическое занятие (урок У/П)			<p>Машина для вакуумной упаковки, Процессор кухонный, Овощерезка, Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания, Набор инструментов для карвинга, Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: Овоскоп, Нитраттестер. Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная.</p>	наблюдение во время текущего инструктажа и оценка работы на заключительном инструктаже
34	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации жаренных блюд из рыбы. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара.	6	практическое занятие (урок У/П)				
35	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации жаренных блюд из рыбы. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара.	6	практическое занятие (урок У/П)				
36	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых кулинарных изделий на вынос и для транспортирования	6	практическое занятие (урок У/П)				наблюдение во время текущего инструктажа и оценка работы на заключительном инструктаже

37	<p>Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых кулинарных изделий на вынос и для транспортирования</p>	6	практическое занятие (урок У/П			<p>Весы настольные электронные блендер,миксеры пароконвектомат, холодильник бытовой «Samsung»; Механическое оборудование: Машина для вакуумной упаковки, Процессор кухонный, Овощерезка, Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, Набор инструментов для карвинга, Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p>	наблюдение во время текущего инструктажа и оценка работы на заклучительн ом инструктаже	
38	<p>Подготовка рабочего места, выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость. Расчет изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода . Оформление технологической документации</p>	6	практическое занятие (урок У/П			<p>Овоскоп, Нитраттестер. Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная.</p>		
39	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации отварных блюд мяса. с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления. Оценка качества готовых блюд перед отпуском и на вынос</p>	6	практическое занятие (урок У/П					
40	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации припущенных блюд мяса. с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления. Оценка качества</p>	6	практическое занятие (урок У/П			<p>Весы настольные электронные блендер,миксеры пароконвектомат, холодильник бытовой «Samsung»; Механическое оборудование:</p>	наблюдение во время текущего инструктажа	

	готовых блюд перед отпуском и на вынос					Машина для вакуумной упаковки, Процессор кухонный, Овощерезка, Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, Набор инструментов для карвинга, Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: Овоскоп, Нитраттестер. Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная.	и оценка работы на заключительном инструктаже	
41	Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации тушеных и запеченных блюд из мяса. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	6	практическое занятие (урок У/П)				наблюдение во время текущего инструктажа и оценка работы	
42	Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации тушеных и запеченных блюд из мяса. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	6	практическое занятие (урок У/П)				наблюдение во время текущего инструктажа и оценка работы на заключительном инструктаже	
43	Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации жаренных блюд из мяса с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления..Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара.	6	практическое занятие (урок У/П)				наблюдение во время текущего инструктажа и оценка работы на заключительном инструктаже	
44	Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации блюд из котлетной массы..Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара.	6	практическое занятие (урок У/П)					
45	Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации блюд из птицы, дичи и кролика с учетом рационального	6	практическое занятие			Весы настольные электронные блендер,миксеры пароконвектомат, холодильник		

	расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления.. .Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара.		занятие (урок У/П			бытовой «Samsung»; Механическое оборудование: Машина для вакуумной упаковки, Процессор кухонный, Овощерезка, Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, Набор инструментов для карвинга, Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: Овоскоп, Нитраттестер. Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная.		
46	Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации блюд из кролика с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления.. .Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара.	6	практическое занятие (урок У/П				наблюдение во время текущего инструктажа и оценка работы на заключительн ом инструктаже	
47	Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации закусок из мяса , мясного сырья разнообразного ассортимента.	6	практическое занятие (урок У/П					
48	Дифференцированный зачет	6	Урок проверки знаний и умений					
	Итого	288						