



## Содержание календарно-тематического плана

№ раздела (семестра)	Наименование разделов ПМ, тем практики	Объем времени на освоение ПМ	№ заня- тия	Наименование темы занятия	Кол- во часов на заня- тие	Дата проведения занятия	
		Всего часов				План	Факт
<b>Учебная практика</b>							
Раздел 1	<b>ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>144</b>					
		<b>72</b>	<b>5 семестр</b>				
	Тема 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	6	1	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	6		

Тема 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	54	2	Приготовление холодных сладких блюд.	6		
		3	Приготовление холодных сладких десертов (плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные).	6		
		4	Приготовление холодных сладких блюд, десертов (кремы и взбитые сливки).	6		
		5	Приготовление компотов.	6		
		6	Приготовление киселей.	6		
		7	Приготовление желе.	6		
		8	Приготовление и отпуск парфе, мороженого.	6		
		9	Приготовление муссов.	6		
		10	Приготовление самбуков.	6		
		Тема 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	48	11	Приготовление горячих сладких блюд из яблок (яблоки по-киевски).	6
12	Приготовление горячих сладких блюд из яблок (фрукты запеченные).			6		
	<b>6 семестр</b>					
13	Приготовление горячих сладких блюд, десертов (грэнки, блинчики фламбе).			6		
14	Приготовление горячих сладких блюд, десертов (шарлотки, штрудели).	6				

			15	Приготовление горячих сладких блюд, десертов (суфле).	6		
			16	Приготовление горячих сладких блюд, десертов (пудинги).	6		
			17	Приготовление и отпуск каши «Гурьевская».	6		
			18	Приготовление сладких соусов и сиропов.	6		
	Тема 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	12	19	Приготовление плодово-ягодных прохладительных напитков.	6		
			20	Приготовление коктейлей молочных и десертных	6		
	Тема 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	18	21	Приготовление напитков: чай, кофе.	6		
			22	Приготовление напитков: какао, шоколад.	6		
			23	Приготовление горячих напитков с вином.	6		
	6		24	<b>Дифференцированный зачет</b>	6		

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым «Симферопольский колледж сферы  
обслуживания и дизайна»**

Рассмотрен  
на заседании цикловой  
комиссии по профессии  
«Повар, кондитер»  
Протокол №\_1\_ от «\_27\_»08\_\_2019г  
Председатель ЦК \_\_\_\_\_ А.В. Буркова

Утверждаю  
Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж  
сферы обслуживания и дизайна»  
\_\_\_\_\_ А.А.Сиверс  
«28\_\_»\_\_\_\_08\_\_\_\_2019 г

**Календарно-тематический план  
на 2021/2022 учебный год**

по производственной практике профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента составлен на основании рабочей программы профессионального модуля: ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента утверждённой директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Профессия **43.01.09 Повар, кондитер**  
Группа 711 -741; 712 -742; 714 - 744;

Курс	№ семестра	Номер ПМ	Объем времени, отведенный на освоение ПМ, час	Форма контроля промежуточной аттестации
			Производственная практика	
3	6	ПМ 04	144	Дифференцированный зачёт
<b>Всего</b>			<b>144</b>	

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_ Н.Э.Ибрагимова

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_ Л.В. Толмачева

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_ М.А. Вирозуб

## Содержание календарно-тематического плана

№ раздела (семестра)	Наименование разделов ПМ, тем практики	Объем времени на освоение ПМ	№ заня- тия	Наименование темы занятия	Кол- во часов на заня- тие	Дата проведения занятия	
		Всего часов				План	Факт

### Производственная практика 6 семестр

Раздел 1	<b>ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>144</b>					
	Тема 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	6	1	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	6		

	Тема 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	30	2	Приготовление холодных сладких блюд, десертов (плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные)	6		
			3	Приготовление кремов и взбитых сливок	6		
			4	Приготовление желе, муссов	6		
			5	Приготовление самбуков	6		
			6	Приготовление мороженого, парфе	6		
	Тема 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	66	7	Приготовление сладких соусов и сиропов	6		
			8	Приготовление горячих сладких блюд, десертов (грэнки)	6		
			9	Приготовление горячих сладких блюд, десертов (шарлотки)	6		
			10	Приготовление компотов, киселей	6		
			11	Приготовление горячих сладких блюд, десертов (суфле)	6		
			12	Приготовление горячих сладких блюд, десертов (пудинги)	6		
			13	Приготовление горячих сладких блюд из яблок (яблоки по-киевски)	6		
			14	Приготовление сладких блинчиков	6		
	15	Приготовление сладких блюд.	6				

			16	Приготовление «Гурьевской» каши.	6		
			17	Приготовление и отпуск штруделя.	6		
	Тема 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	18	18	Приготовление плодово-ягодных прохладительных напитков	6		
19			Приготовление коктейлей молочных и десертных	6			
20			Приготовление кваса	6			
	Тема 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	18	21	Приготовление чая в ассортименте.	6		
22			Приготовление кофе в ассортименте.	6			
23			Приготовление какао, горячего шоколада.	6			
	6		24	<b>Дифференцированный зачет</b>	6		