

**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 «27» августа 2019г

Председатель ЦК А.В.Буркова

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»

А.А.Сиверс
«28» августа 2019г

**Календарно-тематический план
на 2020/2021 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 производственной практики, утвержденной директором ГБПОУ
РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Группа: 22

Курс	№ семестра	Номер ПМ	Объем времени, отведенный на освоение ПМ, час		Форма контроля промежуточной аттестации
			Учебная практика	Производственная практика	
2	3				
	4	ПМ 04		72	Дифференцированный зачёт
Всего				72	

Мастер производственного обучения В.С.Гросс

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 4	ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	72					
	ПК.04.01. 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		

ПК.04.02. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	18	2	Приготовление холодных сладких блюд, десертов (плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные. Приготовление компотов, киселей, сладких супов. Приготовление кремов и взбитых сливок.	6		
		3	Приготовление желе, муссов, самбуков.	6		
		4	Приготовление мороженого, парфе.	6		
ПК.04.03. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	24	5	Приготовление сладких соусов и сиропов. Приготовление сладких супов.	6		
		6	Приготовление горячих сладких блюд, десертов (гренки, шарлотки, суфле, пудинги).	6		
		7	Приготовление горячих сладких блюд из яблок.	6		
		8	Приготовление сладких блинчиков, оладий, омлетов.	6		
ПК.04.04. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	12	9	Приготовление плодово-ягодных прохладительных напитков.	6		
		10	Приготовление коктейлей молочных и десертных.	6		
ПК.04.05. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	6	11	Приготовление напитков: чай, кофе. Приготовление напитков: какао, шоколад. Приготовление горячих напитков с вином.	6		
		12	<i>Дифференцированный зачет.</i>	6		

