

**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 2019/2020 учебный год**

по учебной практики

профессионального модуля **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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:** 22

Курс	№ семестра	Номер ПМ	Объем времени, отведенный на освоение ПМ, час		Форма контроля промежуточной аттестации
			Учебная практика	Производственная практика	
2	3	ПМ.04	36		Текущий контроль
	4	ПМ.04	36		Дифференцированный зачёт
<b>Всего</b>			72		

Мастер производственного обучения Н.П.Кулясова

### Содержание календарно-тематического плана

№ раздела	Наименование разделов ПМ, тем практики	Объем времени на освоение ПМ	№ занятия	Наименование темы занятия	Кол-во часов на занятие	Дата проведения занятия	
		Всего часов				План	Факт
Раздел 4	<b>ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	72					
	<b>Тема 4.1.</b> 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		

	<b>Тема 4.2.</b> 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. Приготовление холодных сладких блюд, десертов (кремы и взбитые сливки).	6		
			3	Приготовление желе, муссов, самбуков.	6		
			4	Приготовление мороженого, парфе.	6		
	<b>Тема 4.3.</b> 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		
	<b>Тема 4.4.</b> 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		
	<b>Тема 4.5.</b> 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	