

**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 «28» 08 2018г
Председатель ЦК Е.Н.Тригорова

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна»
А.А.Сиверс
«30» августа 2018 г

**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 профессионального модуля: ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Профессия **43.01.09 Повар, кондитер**
Группа 731, 732,734

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

Мастер производственного обучения Н.П.Кулясова

Мастер производственного обучения Н.Э.Ибрагимова

Мастер производственного обучения Л.В.Толмачева

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	ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	144					
	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 (гренки)	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	Дифференцированный зачет	6		