

**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 » 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 учебной 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
			Учебная практика	
3	5	ПМ 04	72	Дифференцированный зачёт
	6	ПМ 04	72	
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
Учебная практика 5 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	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		
	6 семестр					
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	Дифференцированный зачет	6		