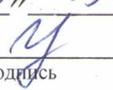
	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"
	Учебно-программная документация
	2.5. Учебный процесс
СК-УПД-КТП-2.5.-18	Календарно-тематический план по УП и ПП профессия 19.01.17 Повар, кондитер, ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков на 2018 – 2019 учебный год

Согласовано ЦК преподавателей  
Спец.дисциплин и мастеров п/о  
ППКРС

« 03 » 09 2018г.  
  
 подпись И.О.Фамилия Л. В. Цыбденова

УТВЕРЖДАЮ  
И.О.Зам. директора по УР/  
ответственный за качество

« 05 » сентября 2018г.  
  
 подпись И.О.Фамилия Л.В.Белых

Курс 3 группа ПК16

Профессия 19.01.17 Повар, кондитер  
код, наименование

Преподаватель Назарова Марина Давыдовна  
фамилия, имя, отчество

Общее количество часов на дисциплину по учебному плану 108 часов

II семестр 36 часов УП и производственной практики – 72 часа.



Министерство образования и науки Республики Бурятия

СК-УПД-КТП-2.5.-18

ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"

лист

листов всего

Экземпляр №

Дисциплина ПМ 7 учебная практика

1

3

№ занятия	Наименование разделов, тем	Вид занятия	Количество часов	Календарные сроки	Внеаудиторная самостоятельная работа студента		Учебных часов на выполнение	Наглядные пособия, ТСО, раздаточный материал	Домашнее задание с указанием литературы
					Тема, вид				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
	<b>Раздел 1. Технология приготовления и оформления простых сладких блюд.</b>		<b>24</b>			<b>24</b>		1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., <u>Кулинария. Учебник для начального профессионального образования</u> , -М.: Академия, 2013 г. 2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981	
	<b>Тема 1.1. Приготовление холодных сладких блюд.</b>		12			12			
1		Практическая работа	6	Январь	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их использования. Проверка качества сырья органолептически. Приготовление оформление и отпуск желе. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	6	Образцы, сырье, инструкционные карты, ТСО,	Приготовить желе молочное	

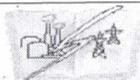


2			6	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их использования. Проверка качества сырья органолептически. Приготовление муссов и самбуков. Оформление и отпуск. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	6	инвентарь, кухонная и столовая	Приготовить мусс яблочный
	<b>Тема 1.2 приготовление горячих сладких блюд.</b>		12		12		
3		Практическая работа	6	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически Приготовление пудингов Оформление. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи горячих сладких блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	6	Образцы, сырье, инструкционные карты, ТСО, инвентарь, кухонная и столовая посуда	Приготовить Пудинг рисовый
4			6	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически Приготовление запеканок. Оформление. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	6		Приготовить запеканку творожную
	<b>Раздел 2. Технология приготовления напитков</b>		12		12		



Экземпляр №	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-КТП-2.5.-18	
	ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"	лист	листов всего
	Дисциплина ПМ 7 учебная практика	3	3

5	Тема 2.1. Горячие напитки.	Практическая работа	6	Февраль Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Приготовление, оформление и правила подачи горячих напитков (чай, кофе, какао, шоколад) с применением различных технологий приготовления и оформления. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	6	Образцы, муляжи, ТСО, сырье, инструкционные карты, инвентарь кухонная и столовая посуда	Приготовить чай с лимоном и без
6	Тема 2.2 Технология Приготовления холодных напитков	Практическая работа	6	Февраль Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически. Приготовление морсов, коктейлей с применением различных технологий приготовления и оформления Оценка качества, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий их хранения. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	6	Образцы, ТСО, сырье, инструкционные карты, инвентарь, кухонная и столовая посуда	Приготовить коктейли молочные с наполнителями.
<b>Всего</b>			<b>36</b>		<b>36</b>		



Министерство образования и науки Республики Бурятия

СК-УПД-КТП-2.5.-18

ГБПОУ "Тусиноозерский энергетический техникум"

лист

листов всего

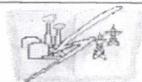
Экземпляр № \_\_\_\_\_

Дисциплина ПМ 7 производственная практика  
Приготовление сладких блюд и напитков

1

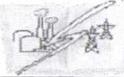
3

№ занятия	Наименование разделов, тем	Вид занятия	Количество часов	Календарные сроки	Внеаудиторная самостоятельная работа студента		Наглядные пособия, ТСО, раздаточный материал	Домашнее задание с указанием литературы
					Тема, вид	Учебных часов на выполнение		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	<b>Раздел 1. Технология приготовления и оформления простых сладких блюд.</b>		72			72		1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., <u>Кулинария. Учебник для начального профессионального образования</u> , -М.: Академия, 2013 г. 2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981
	<b>Тема 1.1. Приготовление холодных сладких блюд.</b>		36			36		
1		Практическая работа	6	Январь	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их использования. Проверка качества сырья органолептически. Приготовление оформление и отпуск желе. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	6 6 6	Образцы, сырье, инструкционные карты, ТСО, инвентарь,	Приготовить желе молочное, однослойное, многослойное



Экземпляр № _____	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-КТП-2.5.-18	
	ГБПОУ "Тусиноозерский энергетический техникум"	лист	листов всего
	Дисциплина ПМ 7 производственная практика Приготовление сладких блюд и напитков	2	3

2			6	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их использования. Проверка качества сырья органолептически. Приготовление муссов и самбуков. Оформление и отпуск. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	6 6 6	кухонная и столовая	Приготовить мусс яблочный, самбуки
	<b>Тема 1.2 приготовление горячих сладких блюд.</b>		36		36		
3		Практическая работа	6	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически Приготовление пудингов Оформление. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи горячих сладких блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	6 6 6	Образцы, сырье, инструкционные карты, ТСО, инвентарь, кухонная и столовая посуда	Приготовить Пудинг рисовый
4			6	Февраль Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически Приготовление запеканок. Оформление. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	6 6 6		Приготовить запеканку творожную, пудинги
	<b>Раздел 2. Технология приготовления напитков</b>		36		36		



Министерство образования и науки Республики Бурятия

СК-УПД-КТП-2.5.-18

ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"

лист

листов всего

Экземпляр № \_\_\_\_\_

Дисциплина ПМ 7 производственная практика  
Приготовление сладких блюд и напитков

3

3

5	<b>Тема 2.1. Горячие напитки.</b>	Практическая работа	18	Февраль	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Приготовление, оформление и правила подачи горячих напитков (чай, кофе, какао, шоколад) с применением различных технологий приготовления и оформления. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	6 6 6	Образцы, ТСО, сырье, инструкции, карты, инвентарь, кухонная и столовая посуда	Приготовить горячие напитки
6	<b>Тема 2.2 Технология Приготовления холодных напитков</b>	Практическая работа	18	Февраль	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически. Приготовление морсов, коктейлей с применением различных технологий приготовления и оформления Оценка качества, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий их хранения. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	6 6 6	Образцы, ТСО, сырье, инструкции, карты, инвентарь, кухонная и столовая посуда	Приготовить коктейли молочные с наполнителями.
<b>Всего</b>			<b>108 часов</b>			108		