Департамент образования города Москвы

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

 города Москвы

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ №28

109383, г. Москва, ул. Полбина, д.72, стр.1, 2, 3 Телефон/факс: (495) 354-90-29

E-mail: 28@prof.educom.ru

[www.k28.mskcollege.ru](http://www.k28.mskcollege.ru); www.tk28.ru

ОГРН 1057723000158 ИНН/КПП 7723356040/772301001

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **УТВЕРЖДАЮ**Руководитель структурногоподразделения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Бесклинская«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. | **УТВЕРЖДАЮ**Руководитель структурногоподразделения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Бесклинская«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. | **УТВЕРЖДАЮ**Руководитель структурногоподразделения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Бесклинская«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. |

**Календарно-тематический план**

на 2014-2015 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.

по учебной и производственной практике

**ПМ07Приготовление сладких блюд и напитков.**

(индекс и наименование профессионального модуля)

Составлен на основании рабочей программы, утвержденной заместителем директора Ларионовой С.А.

(кем, когда утверждена программа)

Рассмотрен на заседании цикловой методической комиссииобщепрофессионального цикла

(наименование комиссии)

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ протокол № \_\_\_

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ протокол № \_\_\_

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ протокол № \_\_\_

Специальность 260807.01 (19.01.17)« Повар, кондитер »

 код, наименование специальности/профессии

Мастер п/о: Сухорукова Ю.В

(Ф.И.О.)

**Распределение часов поучебной и производственной практике**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Курс**III | **Общее количество часов** | **Из них** |
| **5сем.** | **6сем** |
| **Всего часов на учебную практику** | **36** | **36** | **\_\_\_** |
| **Всего часов на производственную практику** | **36** | **36** | **\_\_\_** |
|  | **72** |  |  |

Председатель цикловой методической комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель цикловой методической комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель цикловой методической комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Содержание учебной и производственной практики (по профилю специальности)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п\п | Индекс(УП;ПП) | Виды работ. Темы занятий | Кол-вочасов | Материально-техническое и информационноеобеспечение  | Формы и методыконтроля | Ф.И.О.руководителяпрактики |
|
|
|  | **ПМ****07** | **Приготовление сладких блюд и напитков.** | **36** |  |  |  |
|  | УП 07 | Приготовление сладких блюд и напитков. | 36 |  |  |  |
| 1 |  | Инструктаж по охране труда. Первичная обработка свежих плодов и фруктов. Приобретение умений по приготовлению и отпуску блюд из натуральных свежих фруктов и ягод. | 8 | Инструкция по технике безопасности для поваров. Плиты электрические, весы электронные настольные, слайсер, овощерезка,инвентарь и инструменты для холодного цеха, производственные столы, мойка для рук, стеллажи, шкафы холодильные. | Индивидуальное задание на практику.Дневник-отчетНаблюдение | Сухорукова Ю.В |
| 2 |  | Приобретение умений по приготовлению кремаиз цитрусовых, сиропа сахарного, пудинга сухарного,гренок с плодами и ягодами, суфле ванильного | 7 | Плиты электрические, весы электронные настольные, слайсер, овощерезка, инвентарь и инструменты для горячего, холодного и кондитерского цеха, производственные столы, мойка для рук, стеллажи, шкафы холодильные. | Индивидуальное задание на практику.Дневник-отчетНаблюдение | Сухорукова Ю.В |
| 3 |  | Приобретение умений по приготовлению киселей, желе из апельсинов, мусса из ягод, самбук. | 7 | Плиты электрические, весы электронные настольные, слайсер, овощерезка, инвентарь и инструменты для холодного цеха, производственные столы, мойка для рук, стеллажи, шкафы холодильные. | Индивидуальное задание на практику.Дневник-отчетНаблюдение | Сухорукова Ю.В |
| 4 |  | Приобретение умений по приготовлениюгорячих блюд из яблок, соуса абрикосового, корзиночек с яблоками | 7 | Плиты электрические, весы электронные настольные, слайсер, овощерезка, инвентарь и инструменты для горячего цеха, производственные столы, мойка для рук, стеллажи, шкафы холодильные. | Индивидуальное задание на практику.Дневник-отчетНаблюдение | Сухорукова Ю.В |
| 5 |  | Приобретение умений по приготовлениюгорячих и холодных напитков. **Зачёт.** | 7 | Плиты электрические, весы электронные настольные, слайсер, овощерезка, инвентарь и инструменты для горячего цеха,производственные столы, мойка для рук, стеллажи, шкафы холодильные. | Индивидуальное задание на практику.Дневник-отчетНаблюдение | Сухорукова Ю.В |
|  | ПМ 07 | **Приготовление сладких блюд и напитков.** | 36 |  |  |  |
|  | ПП 07 | **Приготовление сладких блюд и напитков.** | 36 |  |  |  |
| 1 |  | Инструктаж по охране труда. Отработка умений по приготовлению и отпуску блюд из натуральных свежих фруктов и ягод, горячих блюд из яблок, соуса абрикосового, корзиночек с яблоками. | 8 | Инструкция по технике безопасности для поваров. Плиты электрические, весы электронные настольные, слайсер, овощерезка, инвентарь и инструменты для горячего цеха,производственные столы, мойка для рук, стеллажи, шкафы холодильные. | Индивидуальное задание на практику.Дневник-отчетНаблюдение | Сухорукова Ю.В |
| 2 |  | Отработка умений по приготовлению кремаиз цитрусовых, сиропа сахарного, пудинга сухарного,гренок с плодами и ягодами, суфле ванильного | 7 | Плиты электрические, весы электронные настольные, слайсер, овощерезка, инвентарь и инструменты для горячего цеха,производственные столы, мойка для рук, стеллажи, шкафы холодильные. | Индивидуальное задание на практику.Дневник-отчетНаблюдение | Сухорукова Ю.В |
| 3 |  | Отработка умений по приготовлению киселей, желе из апельсинов, мусса из ягод, самбук. | 7 | Плиты электрические, весы электронные настольные, слайсер, овощерезка, инвентарь и инструменты для горячего цеха,производственные столы, мойка для рук, стеллажи, шкафы холодильные. | Индивидуальное задание на практику.Дневник-отчетНаблюдение | Сухорукова Ю.В |
| 4 |  | Приобретение умений по приготовлению горячих и холодных напитков. **Зачёт.** | 7 | Плиты электрические, весы электронные настольные, слайсер, овощерезка, инвентарь и инструменты для горячего цеха,производственные столы, мойка для рук, стеллажи, шкафы холодильные. | Индивидуальное задание на практику.Дневник-отчетНаблюдение | Сухорукова Ю.В |
| 5 |  | **Экзамен (квалификационный)** | 7 | Плиты электрические, весы электронные настольные, слайсер, овощерезка, инвентарь и инструменты для горячего цеха,производственные столы, мойка для рук, стеллажи, шкафы холодильные. | Индивидуальное задание на практику.Дневник-отчетНаблюдение | Сухорукова Ю.В |

Информационное обеспечение обучения (практики)

Основные источники

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование**  | **Автор**  | **Издательство и год издания** |
| ОИ 1 | Технология приготовления пищи | Ковалев Н.И. КуткинаМ.Н. Кравцова В.А | Издательский дом «Деловая литература», 2008 г. |
| ОИ 2 | Производственное обучение профессии «Повар. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда | Андросов В.П. | Издательский центр «Академия», 2010 |
| ОИ 3 | Кулинария. Контрольные материалы | Семеряжко Т. Г. | Издательский центр «Академия», 2011 |
| ОИ 4 | Практические задания по технологии приготовления пищи | Клеман Б.П.  | Издательский центр «Академия», 2007 |
| ОИ 5 | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых. | Астрейкова А.А. | Издательство «Харвест» 2007  |
| ОИ 6 | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания | А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко |  Издательство «Арий» 2009 |

Дополнительные источники

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование**  | **Автор**  | **Издательство и год издания** |
| ДИ 1 |  Санитария и гигиена питания | Рубина Е.А | Издательский центр «Академия», 2009 |
| ДИ 2 | Основы калькуляции и учета в общественном питании | Потапова И.И. | Издательский центр «Академия», 2007 |
| ДИ 3 | Технологическое оборудование предприятий общественного питания | Золин В.П. | Издательский центр «Академия», 2010 |
| ДИ 4 | Организация производства на предприятиях общественного питания | Радченко С.Н. | Ростов н/Д: Феникс, 2012 |

Интернет-ресурсы (И-Р):

И-Р1 <http://fcior.edu.ru/>

И-Р2 [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)

И-Р3 [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)

И-Р4 [www.technormativ.ru](http://www.technormativ.ru)

И-Р5 [www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)

И-Р6 [www.4ugunok.ru](http://www.4ugunok.ru)

И-Р7 www.gastronom.ru