|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ** | | |
| **государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение** | | |
| **Самарской области** | | |
| **«Сызранский политехнический колледж»** | | |
| **СОГЛАСОВАНО** |  | **УТВЕРЖДАЮ** | |
| **Начальник методического отдела** |  | **Заместитель директора по учебной работе** | |
| **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.Н.Колбехина** |  | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.Б.Кислинский** | |
| **«\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016 г.** |  | **«\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016 г.** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| на 2017-2018 уч.год | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | |
| по профессиональному курсу | | | | | УП.07,ПП.07 | | ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков. | | | | | | | | | | | |
|  | | | | |  | |  | | | | | | | | | | | |
| для 3 курса | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| специальности | | | | | 19.01.17 | | Повар , кондитер. | | | | | | | | | | | |
| составлен на основании рабочей программы, утвержденной директором | | | | | | | | | | | | | | | |
| Семестр | Максимальный объем учебной нагрузки (час.) | Учебная практика(час) | | Производственная практика(час) | | в том числе: | | | | | | | Кол-во контрольных работ | Кол-во самостоятельных работ | Форма промежуточной аттестации | | |
| Занятия на уроках (час.) | | Лабораторные работы (час.) | Практические занятия (час.) | Курсовое проектирование (час.) | | |
| III |  | ----- | | ----- | |  | |  |  |  | | |  |  |  | | |
| IV |  | ---- | | ---- | |  | |  |  |  | | |  |  |  | | |
| V |  | 108 | | 72 | |  | |  |  |  | | |  |  | диф. зачет | | |
| VI |  | ---- | | ---- | |  | |  |  |  | | |  |  |  | | |
| Всего | 180 | 108 | | 72 | |  | |  |  |  | | |  |  | квалифик. экзамен | | |
| Преподаватель | | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | М.Е. Балыкова | | | | | |
| Рассмотрен на заседании цикловой комиссии профессионального цикла от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г. протокол № 1 Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Апаленова | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | |

**Бланк проверки календарно-тематического плана**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дисциплина, междисциплинарный курс (МДК) | Курс | Профиль/специальность |
| УП.07,ПП.07 | 3 | 19.01.17 Повар, кондитер. |

**Результаты проверки титульного листа КТП**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование показателя | Отметка о наличии |
|  | Наименование дисциплины, МДК соответствует ФГОС |  |
|  | Код дисциплины, МДК соответствует учебному плану (далее- УП) |  |
|  | Код и наименование специальности/профиль соответствует перечню специальностей/профилю |  |
|  | Объем максимальной учебной нагрузки соответствует УП |  |
|  | Объем внеаудиторной (самостоятельной) учебной нагрузки соответствует УП |  |
|  | Объем аудиторной учебной нагрузки соответствует УП |  |
|  | Количество часов занятий на уроках соответствует УП |  |
|  | Количество часов на лабораторные работы соответствует УП |  |
|  | Количество часов на практические занятия соответствует УП |  |
|  | Количество часов на курсовое проектирование соответствует УП |  |
|  | Форма промежуточной аттестации соответствует УП |  |

Методист \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.А.Дружинина

**Результаты проверки содержания КТП**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование показателя | Отметка о наличии |
|  | Объем аудиторной учебной нагрузки соответствует информации на титульном листе (далее – ТЛ) |  |
|  | Объем максимальной учебной нагрузки соответствует информации на ТЛ |  |
|  | Количество часов занятий на уроках соответствует информации на ТЛ |  |
|  | Количество часов на лабораторные работы соответствует информации на ТЛ |  |
|  | Количество часов на практические занятия соответствует информации на ТЛ |  |
|  | Количество часов на курсовое проектирование соответствует информации на ТЛ |  |
|  | Форма промежуточной аттестации соответствует информации на ТЛ |  |
|  | Коды формируемых компетенций соответствуют рабочей программе (далее - РП) |  |
|  | Формулировки тем занятий соответствуют РП |  |
|  | Формулировки тем лабораторных работ соответствуют РП |  |
|  | Формулировки тем практических занятий соответствуют РП |  |
|  | Формулировки тем курсовых проектов соответствуют РП |  |

Председатель ЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Апаленова

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков».(18)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| семестр | № недели | Название темы и её номер | № п.п. урока | Содержание учебного материала | Количество часов | Формы организации обучения на предприятии | Материально-техническое обеспечение | Домашнее задание | Коды формирования компетенций | |  |
| 5 | 7 | Тема 7. Приготовление сладких блюд и напитков | 1 | Подготовка компонентов для подачи свежих фруктов и ягод. | 6 | Урок по первоначальному формированию умений и навыков. | **Оборудование:** производственные стол.**,** электроплита . **Инвентарь, инструменты, посуда :**доски разделочные с маркировкой «ОС» , ножи поварские с маркировкой «ОС,. **Сырьё:** клубника,яблоки ,сахар, ванилин. | Составить технологическую карту на блюдо: салата из дыни. | ПК7.1-7.3 | |
| 5 | 7 |  | 2 | Подготовка компонентов для салата из дыни. | 6 | Урок по первоначальному формированию умений и навыков. | **Оборудование:** производственные стол электороплита, миксер. .**Инвентарь, инструменты, посуда :**доски разделочные с маркировкой «ОС» , ножи поварские с маркировкой «ОС». **Сырьё:** дыня. | Составить технологическую карту на блюдо: фруктовый десерта. | ПК7.1-7.3 | |
| 5 | 7 |  | 3 | Подготовка компонентов для десерта. | 6 | Урок по первоначальному формированию умений и навыков. | **Оборудование:** производственные стол.**,** плита. **Инвентарь, инструменты, посуда**: крыманки, миски. **Сырьё:** желатин, клубника, сахар, сливки, молоко. | Составить технологическую карту на блюдо: для компота из свежих плодов и ягод. | ПК7.1-7.3 | |
| 5 | 7 |  | 4 | Подготовка компонентов для компота из свежих плодов и ягод. | 6 | Урок по первоначальному формированию умений и навыков. | **Оборудование:** производственные стол, плита.  **Инвентарь, инструменты, посуда :** кастрюля, половник стаканы**. Сырьё:** вода ,смородина, яблоки , сахар. | Составить технологическую карту на блюдо: для компота из сухофруктов. | ПК7.1-7.3 | |
| 5 | 7 |  | 5 | Подготовка компонентов для компота из сухофруктов. | 6 | Урок по первоначальному формированию умений и навыков. | **Оборудование:** производственные стол, плита. **Инвентарь, инструменты , посуда :**кастрюля, миска, ложка,**.** **Сырьё:** сухофрукты **,** сахар, вода, лимонная кислота. | Составить технологическую карту на блюдо: для компота из консервированных фруктов и ягод. | ПК7.1-7.3 | |
| 5 | 7 |  | 6 | Подготовка компонентов для компота из консервированных фруктов и ягод. | 6 | Урок по первоначальному формированию умений и навыков. | **Оборудование:** производственные стол.плита .**Инвентарь, инструменты, посуда** кастрюля, миска, ложка, **Сырьё:** консервированные фрукты **,** сахар, вода, лимонная кислота. | Составить технологическую карту на блюдо: для компота из быстро замороженных фруктов и ягод. | ПК7.1-7.3 |  | |
| 5 | 8 |  | 7 | Подготовка компонентов для компота из быстро замороженных фруктов и ягод. | 6 | Урок по первоначальному формированию умений и навыков. | **Оборудование:** производственные столы**,** плита. **Инвентарь, инструменты, посуда**: кастрюля , миска, ложка, лопатка, нож поварской, доска разделочная всё с маркировкой «фрукты»**.**. **Сырьё:** крахмал, сахар, сок смородины. | Составить технологическую карту на блюдо: для киселя из свежих ягод | ПК7.1-7.3 |
| 5 | 8 |  | 8 | Подготовка компонентов для киселя из свежих ягод. | 6 | Урок по первоначальному формированию умений и навыков. | **Оборудование:** производственные стол, плита. **Инвентарь, инструменты, посуда :** кастрюли , лопатка. **Сырьё:** какао, шоколад, сахар. | Составить технологическую карту на блюдо: для киселя молочного. | ПК7.1-7.3 |
| 5 | 8 |  | 9 | Подготовка компонентов для киселя молочного. | 6 | Урок по первоначальному формированию умений и навыков. | **Оборудование:** производственные стол, миксер, блендер. **Инвентарь, инструменты, посуда :** бокалы, креманки. **Сырьё:** молоко, мороженое, фрукты, сливки. | Составить технологическую карту на блюдо: для желе из фруктов и ягод. | ПК7.1-7.3 |
| 5 | 8 |  | 10 | Подготовка компонентов для желе из фруктов и ягод. | 6 | Урок по первоначальному формированию умений и навыков. | **Оборудование:** производственные стол, миксер, блендер. **Инвентарь, инструменты, посуда**: бокалы, стаканы . **Сырьё:** сок, лед, фрукты, . | Составить технологическую карту на блюдо: для желе из молока. | ПК7.1-7.3 |
| 5 | 8 |  | 11 | Подготовка компонентов для желе из молока. | 6 | Урок по первоначальному формированию умений и навыков. | **Оборудование:** производственные стол. **Инвентарь, инструменты, посуда :** кастрюля, ложка, миска. . **Сырьё:** вода, сахар, концентрат. | Составить технологическую карту на блюдо: для желе многослойного | ПК7.1-7.3 |
| 5 | 8 |  | 12 | Подготовка компонентов для желе многослойного. | 6 | . Урок по первоначальному формированию умений и навыков. | **Оборудование:** производственные стол.**.** плита ,миксер**. Инвентарь, инструменты, посуда:** миски, лопатки доска разделочная, нож поварской, венчик. **Сырьё:** яблоки, мука, яйцо, сахар, ванилин, сухофрукты. | Составить технологическую карту на блюдо: для мусса(клюквенный, яблочный). | ПК7.1-7.3 |
| 5 | 9 |  | 13 | Подготовка компонентов для мусса(клюквенный, яблочный). | 6 | Урок по первоначальному формированию умений и навыков. | **Оборудование:** производственные стол.**.** плита .  **Инвентарь, инструменты, посуда:** | Составить технологическую карту на блюдо: для самбуков (абрикосовый, из йогурта ). | ПК7.1-7.3 |  | |
| 5 | 9 |  | 14 | Подготовка компонентов для самбуков (абрикосовый, из йогурта и творожной массы). | 6 | Урок по первоначальному формированию умений и навыков. | **Оборудование:** производственные стол.**.** плита .  **Инвентарь, инструменты, посуда:** | Составить технологическую карту на блюдо: для блюда яблоки в тесте жареные. | ПК7.1-7.3 |  | |
| 5 | 9 |  | 15 | Подготовка компонентов для блюда яблоки в тесте жареные. | 6 | Урок по первоначальному формированию умений и навыков. | **Оборудование:** производственные стол.**.** плита **Инвентарь, инструменты, посуда:** | Составить технологическую карту на блюдо: для шарлотки с яблоками | ПК7.1-7.3 |  | |
| 5 | 9 |  | 16 | Подготовка компонентов для шарлотки с яблоками. | 6 | Урок по первоначальному формированию умений и навыков. | **Оборудование:** производственные стол.**.** плита **Инвентарь, инструменты, посуда:** | Составить технологическую карту на блюдо для чая, кофе с молоком.: | ПК7.1-7.3 |  | |
| 5 | 9 |  | 17 | Подготовка компонентов для чая, кофе с молоком. | 6 | Урок по первоначальному формированию умений и навыков. | **Оборудование:** производственные стол.**.** плита **Инвентарь, инструменты, посуда:** | Составить технологическую карту на блюдо: для какао, кофе. | ПК7.1-7.3 |  | |
| 5 | 9 |  | 18 | Подготовка компонентов для какао, кофе.  **Дифференцированный зачёт(** яблоки в тесте, компот из сухофруктов**).** | 6 | Урок по проверке знаний, навыков и умений обучающихся. | **Оборудование:** производственные стол.**.** плита **Инвентарь, инструменты, посуда:** | Составить технологическую карту на блюдо: яблоки в тесте, компот из сухофруктов**).** | ПК7.1-7.3 |  | |

|  |
| --- |
|  |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков».(18гр.)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| семестр | № недели | Название темы и её номер | № п.п. урока | **Содержание учебного материала** | Количество часов | Формы организации обучения на предприятии | Материально-техническое обеспечение | Домашнее задание | Коды формируемых компетенций |
| 5 | 12 | Тема 7. Приготовление сладких блюд и напитков | 1 | Приготовление блюда салат из дыни.. | 6 | Обучение обучающихся в составе бригад квалифицированных рабочих. | **Оборудование ,инвентарь, посуда предприятия.** | Составить технологическую карту на блюдо: компот из свежих фруктов | ПК7.1-7.3 |
| 5 | 12 |  | 2 | Приготовление блюда – фруктовый десерт. | 6 | Обучение обучающихся в составе бригад квалифицированных рабочих. | **Оборудование , инвентарь , посуда предприятия.** | Составить технологическую карту на блюдо: компот из сухофруктов. | ПК7.1-7.3 |
| 5 | 12 |  | 3 | Приготовление блюда –компот из свежих ягод. | 6 | Обучение обучающихся в составе бригад квалифицированных рабочих. | **Оборудование , инвентарь , посуда предприятия.** | Составить технологическую карту на блюдо: кисель из свежих ягод. | ПК7.1-7.3 |
| 5 | 12 |  | 4 | Приготовление блюда – компот из сухофруктов. | 6 | Обучение обучающихся в составе бригад квалифицированных рабочих. | **Оборудование, инвентарь, посуда предприятия.** | Составить технологическую карту на блюдо: кисель слоёный густой. | ПК7.1-7.3 |
| 5 | 12 |  | 5 | Приготовление блюда – кисель молочный. | 6 | Обучение обучающихся в составе бригад квалифицированных рабочих. | **Оборудование, инвентарь , посуда предприятия.** | Составить технологическую карту на блюдо: желе из апельсинов. | ПК7.1-7.3 |
| 5 | 12 |  | 6 | Приготовление блюда – многослойное желе. | 6 | Обучение обучающихся в составе бригад квалифицированных рабочих. | **Оборудование , инвентарь , посуда предприятия.** | Составить технологическую карту на блюдо: многослойное желе. | ПК7.1-7.3 |
| 5 | 13 |  | 7 | Приготовление блюда – мусс яблочный. | 6 | Обучение обучающихся в составе бригад квалифицированных рабочих. | **Оборудование , инвентарь , посуда предприятия.** | Составить технологическую карту на блюдо: мусс клюквенный. | ПК7.1-7.3 |
| 5 | 13 |  | 8 | Приготовление блюда – самбук абрикосовый. | 6 | Обучение обучающихся в составе бригад квалифицированных рабочих. | **Оборудование , инвентарь , посуда предприятия.** | Составить технологическую карту на блюдо: самбук абрикосовый. | ПК7.1-7.3 |
| 5 | 13 |  | 9 | Приготовление блюда – яблоки в тесте жареные. | 6 | Обучение обучающихся в составе бригад квалифицированных рабочих. | **Оборудование: , инвентарь , посуда предприятия.** | Составить технологическую карту на блюдо: крем из сливок. | ПК7.1-7.3 |
| 5 | 13 |  | 10 | Приготовление блюда – шарлотка с яблоками. | 6 | Обучение обучающихся в составе бригад квалифицированных рабочих. | **Оборудование , инвентарь , посуда предприятия.** | Составить технологическую карту на блюдо: омет» сюрприз». | ПК7.1-7.3 |
| 5 | 13 |  | 11 | Приготовление блюда – кофе с молоком, кофе по - турецки, кофе -гляссе. | 6 | Обучение обучающихся в составе бригад квалифицированных рабочих. | **Оборудование , инвентарь , посуда предприятия.** | Составить технологическую карту на блюдо: каша гурьевская. | ПК7.1-7.3 |
| 5 | 13 |  | 12  12 | Приготовление блюда – какао, шоколад со взбитыми сливками.  **Дифференцированный зачёт**( яблоки в тесте жареные, кисель молочный, кофе с молоком, компот из смеси сухофруктов). | 6 | Обучение обучающихся в составе бригад квалифицированных рабочих.  Урок по проверке знаний, навыков и умений обучающихся. | **Оборудование , инвентарь , посуда предприятия.** | Составить технологическую карту на блюдо: яблоки в тесте жареные, кисель молочный, кофе с молоком, компот из смеси сухофруктов. | ПК7.1-7.3 |
|  | | | | | | | | |  |

**Используемая литература**

**Основная**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Количество экземпляров в библиотеке |
|  | Кулинария ,Москва «экономика»2013г. Татарская Н.А., Анфимова Н.К. | 25 |
|  | Организация общественного питания. Москва росагропромиздат 2013г. Баранова Т.А. | 21 |
|  | Товароведение пищевых продуктов. Москва «экономика» 2014г. Малека Ф.Х. | 25 |
|  | Охрана труда на П.О.П..Москва «экономика» 2013г. Фомин В.Г. ,Цебенко Н.А. | 25 |
|  | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва «лада» 2013г. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. | 25 |

**Дополнительная**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Количество экземпляров в библиотеке |
|  | 1000 рецептов сладких блюд и десертов «Санкт-Петербург» диамант,2012г.Филатова Т.Г. | 4 |
|  | Сладкие блюда и напитки.Москва «лада» 2011г. Хворостов П.А. | 6 |

**Интернет-ресурсы**

|  |  |
| --- | --- |
|  | <http://school-collection.edu.ru> |