
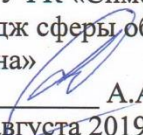


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрен
на заседании цикловой
комиссии по профессии
«Повар, кондитер»
Протокол № 1от «27»августа 2019г
Председатель ЦК  А.В. Буркова

Утверждаю
Заместитель директора по УТР
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»
 А.А.Сиверс
«28» августа 2019 г

**Календарно-тематический план
на 2022/2023 учебный год**

по учебной практике

профессионального модуля **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** составлен на основании рабочей программы учебной практики, утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер
Группа: 741, 742, 744.

| Курс | № семестра | Номер ПМ | Объем времени, отведенный на освоение ПМ, час | Форма контроля промежуточной аттестации |
|--------------|------------|----------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------|
| | | | Учебная практика | |
| 4 | 7 | ПМ 05 | 144 | Текущий контроль |
| | 8 | ПМ 05 | 144 | Дифференцированный зачёт |
| Всего | | | 288 | |

Мастер производственного обучения  Н.Э.Ибрагимова

Мастер производственного обучения  Л.В. Толмачева

Мастер производственного обучения  М.А. Вирозуб

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 | | | | | | | |
| | ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 288 | | | | | |
| | | 144 | 7 семестр | | | | |
| | Тема 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудованное, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | 6 | 1 | Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 6 | | |

| | | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <p>Тема 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> | 48 | 2 | Приготовление отделочных полуфабрикатов: посыпок, крошки, сиропа инвертного, сиропа для пропитки, помад, жженного сахара. | 6 | | |
| | | 3 | Приготовление фаршей и начинок | 6 | | |
| | | 4 | Приготовление отделочных полуфабрикатов: марципан. | 6 | | |
| | | 5 | Приготовление отделочных полуфабрикатов: мастика. | 6 | | |
| | | 6 | Приготовление отделочных полуфабрикатов: глазурь, желе. | 6 | | |
| | | 7 | Приготовление отделочных полуфабрикатов: карамель. | 6 | | |
| | | 8 | Приготовление отделочных полуфабрикатов: кремы (масляный основной и его производные, сметанный). | 6 | | |
| | | 9 | Приготовление отделочных полуфабрикатов: кремы (белковый, заварной, сливочный) | 6 | | |
| | | <p>Тема 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> | 36 | 10 | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов дляприготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. | 6 |
| 11 | Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: пирожки жареные, пончики московские, беляши | | | 6 | | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------|---|--|--|
| | | | 12 | Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: Московский пирог, ватрушки, пирожки печеные с различными фаршами | 6 | | | | |
| | | | 13 | Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: булочка домашняя, плюшка, булочка сдобная, рулет с маком, ромовая баба | 6 | | | | |
| | | | 14 | Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: кулебяки, расстегаи, кексы «Российский», «Весенний», «Майский» | 6 | | | | |
| | | | 15 | Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него: слойка с повидлом, булочка слоеная, булочка молочная, ватрушка венгерская. | 6 | | | | |
| | | | Тема 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 72 | 16 | Приготовление песочного теста и изделий из него. | 6 | | |
| | | | | | 17 | Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него. | 6 | | |
| | | | | | 18 | Приготовление пряничного теста и изделий из него. | 6 | | |
| | | | | | 19 | Приготовление вафельного теста и изделий из него. | 6 | | |
| | | | | | 20 | Приготовление заварного теста и изделий из него | 6 | | |
| | | | | | 21 | Приготовление белково-воздушного теста и изделий из него. | 6 | | |

| | | | | | | | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|---------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| | | | 22 | Приготовление миндального теста и изделий из него | 6 | | |
| | | | 23 | Приготовление бисквитного теста и изделий из него | 6 | | |
| | | | 24 | Приготовление масляного бисквита и изделий из него. | 6 | | |
| | | | | 8 семестр | | | |
| | | | 25 | Приготовление слоеного теста и изделий из него. | 6 | | |
| | | | 26 | Приготовление крошковых изделий | 6 | | |
| | | | 27 | Приготовление национальных кондитерских изделий. | 6 | | |
| | Тема 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | 120 | 28 | Приготовление бисквитных пирожных с масляным кремом | 6 | | |
| | | | 29 | Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом и фруктовой начинкой | 6 | | |
| | | | 30 | Приготовление бисквитных пирожных со сметанным кремом и кремом из сливок. | 6 | | |
| | | | 31 | Приготовление песочных пирожных | 6 | | |
| | | | 32 | Приготовление слоеных пирожных | 6 | | |
| | | | 33 | Приготовление заварных пирожных | 6 | | |
| | | | 34 | Приготовление белково-воздушных пирожных. | 6 | | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|----|-------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| | | | 35 | Приготовление миндальных пирожных | 6 | | |
| | | | 36 | Приготовление комбинированных пирожных | 6 | | |
| | | | 37 | Приготовление пирожных из медового теста. | 6 | | |
| | | | 38 | Приготовление фирменных пирожных. | 6 | | |
| | | | 39 | Приготовление бисквитных тортов с масляным, сметанным кремом | 6 | | |
| | | | 40 | Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом и фруктовой начинкой, кремом из сливок. | 6 | | |
| | | | 41 | Приготовление песочных тортов | 6 | | |
| | | | 42 | Приготовление слоеных тортов | 6 | | |
| | | | 43 | Приготовление белково-воздушных тортов. | 6 | | |
| | | | 44 | Приготовление миндальных тортов | 6 | | |
| | | | 45 | Приготовление комбинированных тортов. | 6 | | |
| | | | 46 | Приготовление фирменных тортов. | 6 | | |
| | | | 47 | Приготовление тортов из медового теста | 6 | | |
| | | | 48 | Дифференцированный зачет | 6 | | |

**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 «_27_»_08_2019г
Председатель ЦК _____А.В. Буркова

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна»
_____А.А.Сиверс
«_28_»_____08_____2019 г

**Календарно-тематический план
на 2022/2023 учебный год**

по производственной практике профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента составлен на основании рабочей программы профессионального модуля: ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Профессия **43.01.09 Повар, кондитер**

Группа 711 -741; 712 -742; 714 - 744;

| К у р с | № семес тра | Номер ПМ | Объем времени, отведенный на освоение ПМ, час | Форма контроля промежуточной аттестации |
|------------------|-------------------|-------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| | | | Производственная практика | |
| 4 | 8 | ПМ 05 | 396 | Дифференцирован ный зачёт |
| Всего | | | 396 | |

Мастер производственного обучения _____ Н.Э.Ибрагимова

Мастер производственного обучения _____ Л.В. Толмачева

Мастер производственного обучения _____ М.А. Вирозуб

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 8 семестр

| | | | | | | | |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| | ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 396 | | | | | |
| | Тема 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | 6 | 1 | Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 6 | | |
| | Тема 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных | 72 | 2 | Приготовление отделочных полуфабрикатов: посыпок, крошки | 6 | | |
| | | | 3 | Приготовление отделочных полуфабрикатов: сиропа инвертного, сиропа для пропитки | 6 | | |

| | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| кондитерских изделий | | 4 | Приготовление отделочных полуфабрикатов: помады, жженного сахара. | 6 | | |
| | | 5 | Приготовление фаршей и начинок | 6 | | |
| | | 6 | Приготовление отделочных полуфабрикатов: марципан. | 6 | | |
| | | 7 | Приготовление отделочных полуфабрикатов: мастика. | 6 | | |
| | | 8 | Приготовление отделочных полуфабрикатов: глазурь, карамель | 6 | | |
| | | 9 | Приготовление отделочных полуфабрикатов: желе. | 6 | | |
| | | 10 | Приготовление отделочных полуфабрикатов: крем масляный основной и его производные | 6 | | |
| | | 11 | Приготовление отделочных полуфабрикатов: крембелковый | 6 | | |
| | | 12 | Приготовление отделочных полуфабрикатов: крем заварной | 6 | | |
| | | 13 | Приготовление отделочных полуфабрикатов: крем сливочный, сметанный | 6 | | |
| Тема 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба | 54 | 14 | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. | 6 | | |

| | | | | | | | |
|--|-----------------------------|--|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| | разнообразного ассортимента | | 15 | Приготовление хлеба «Бородинский», «Луковый», батона нарезного. | 6 | | |
| | | | 16 | Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: пирожки жареные, пончики московские, беляши | 6 | | |
| | | | 17 | Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: Московский пирог, ватрушки, пирожки печеные с различными фаршами | 6 | | |
| | | | 18 | Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: булочка домашняя, плюшка, булочка сдобная | 6 | | |
| | | | 19 | Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: кулебяки, расстегаи, рулет с маком | 6 | | |
| | | | 20 | Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: Ромовая баба, кексы «Российский», «Весенний», «Майский» | 6 | | |
| | | | 21 | Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него: слойка с повидлом, булочка слоеная, булочка молочная | 6 | | |

| | | | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| | | | 22 | Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него: слойка с марципаном, крученик слоеный, ватрушка венгерская | 6 | | |
| Тема 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 66 | | 23 | Приготовление песочного теста и изделий из него | 6 | | |
| | | | 24 | Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него | 6 | | |
| | | | 25 | Приготовление пряничного и изделий из него. | 6 | | |
| | | | 26 | Приготовление вафельного теста и изделий из него. | 6 | | |
| | | | 27 | Приготовление заварного теста и изделий из него | 6 | | |
| | | | 28 | Приготовление белково-воздушного теста и изделий из него | 6 | | |
| | | | 29 | Приготовление миндального теста и изделий из него | 6 | | |
| | | | 30 | Приготовление бисквитного теста и изделий из него | 6 | | |
| | | | 31 | Приготовление масляного бисквита и изделий из него | 6 | | |
| | | | 32 | Приготовление слоеного теста и изделий из него | 6 | | |
| | | | 33 | Приготовление крошковых изделий | 6 | | |
| Тема 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и | 192 | | 34 | Приготовление бисквитных пирожных с масляным кремом | 6 | | |
| | | | 35 | Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом и фруктовой | 6 | | |

| | | | | | | |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| тортов ассортимента | разнообразного | | начинкой | | | |
| | | 36 | Приготовление бисквитных пирожных со сметанным кремом и кремом из сливок | 6 | | |
| | | 37 | Приготовление песочных пирожных | 6 | | |
| | | 38 | Приготовление слоеных пирожных | 6 | | |
| | | 39 | Приготовление заварных пирожных | 6 | | |
| | | 40 | Приготовление воздушных пирожных | 6 | | |
| | | 41 | Приготовление миндально-ореховых пирожных | 6 | | |
| | | 42 | Приготовление комбинированных пирожных | 6 | | |
| | | 43 | Приготовление пирожных из медового теста. | 6 | | |
| | | 44 | Приготовление фирменных пирожных. | 6 | | |
| | | 45 | Приготовление фирменных пирожных. | 6 | | |
| | | 46 | Приготовление бисквитных тортов с масляным кремом. | 6 | | |
| | | 47 | Приготовление бисквитных тортов с масляным кремом. | 6 | | |
| | | 48 | Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом и фруктовой начинкой. | 6 | | |
| 49 | Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом и фруктовой начинкой. | 6 | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|----|---------------------------------|---|----|------------------------------------------------------------------------|---|----|---------------------------------------|---|--|--|
| | | | 50 | Приготовление бисквитных тортов со сметанным кремом и кремом из сливок | 6 | | | | | |
| | | | 51 | Приготовление бисквитных тортов со сметанным кремом и кремом из сливок | 6 | | | | | |
| | | | 52 | Приготовление песочных тортов. | 6 | | | | | |
| | | | 53 | Приготовление песочных тортов. | 6 | | | | | |
| | | | 54 | Приготовление тортов из медового теста. | 6 | | | | | |
| | | | 55 | Приготовление тортов из медового теста. | 6 | | | | | |
| | | | 56 | Приготовление слоеных тортов. | 6 | | | | | |
| | | | 57 | Приготовление слоеных тортов. | 6 | | | | | |
| | | | 58 | Приготовление белково-воздушных тортов. | 6 | | | | | |
| | | | 59 | Приготовление белково-воздушных тортов. | 6 | | | | | |
| | | | 60 | Приготовление миндальных тортов. | 6 | | | | | |
| | | | 61 | Приготовление миндальных тортов. | 6 | | | | | |
| | | | 62 | Приготовление комбинированных тортов. | 6 | | | | | |
| | | | | | | 63 | Приготовление комбинированных тортов. | 6 | | |
| | | | | | | 64 | Приготовление фирменных тортов. | 6 | | |
| 65 | Приготовление фирменных тортов. | 6 | | | | | | | | |

| | | | | | | |
|--|---|----|---------------------------------|---|--|--|
| | 6 | 66 | Дифференцированный зачет | 6 | | |
|--|---|----|---------------------------------|---|--|--|