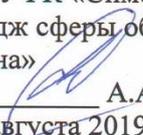


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

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

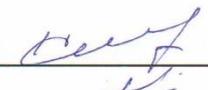
**Календарно-тематический план  
на 2022/2023 учебный год**

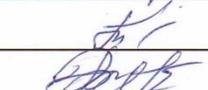
по учебной практике

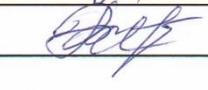
профессионального модуля **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** составлен на основании рабочей программы учебной практики, утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

**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
<b>Всего</b>			<b>288</b>	

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
<b>Учебная практика</b>							
	<b>ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>288</b>					
		<b>144</b>	<b>7 семестр</b>				
	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 для приготовления 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		
				<b>8 семестр</b>			
			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	<b>Дифференцированный зачет</b>	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
<b>Всего</b>			<b>396</b>	

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

	<b>ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>396</b>					
	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	<b>Дифференцированный зачет</b>	6		
--	---	----	---------------------------------	---	--	--