

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

РАССМОТРЕНО

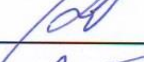
на заседании цикловой комиссии по  
профессии «Повар, кондитер»

Протокол № 1 от «27» августа 2019г

Председатель ЦК  А.В.Буркова

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»

  
А.А.Сиверс  
«28» августа 2019г

**Календарно-тематический план  
на 2020/2021 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:**22

Курс	№ семестра	Номер ПМ	Объем времени, отведенный на освоение ПМ, час		Форма контроля промежуточной аттестации
			Учебная практика	Производственная практика	
2	3	ПМ 05	108		Текущий контроль
	4	ПМ 05	108		Дифференцированный зачёт
<b>Всего</b>			216		

Мастер производственного обучения  В.С.Гросс

### Содержание календарно-тематического плана

№ раздела	Наименование разделов ПМ, тем практики	Объем времени на освоение ПМ	№ занятия	Наименование темы занятия (видов работ)	Кол-во часов на занятие	Дата проведения занятия	
		Всего часов				План	Факт
<i>Учебная практика</i>							
Раздел 5	<b>ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>	<b>216</b>					
	ПК.05.01. 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. Подготовка сырья к производству.	6		
	ПК.05.02. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	66	2	Приготовление отделочных полуфабрикатов: посыпок, крошки.	6		
			3	Приготовление отделочных полуфабрикатов: сиропа инвертного, сиропа для пропитки.	6		
			4	Приготовление отделочных полуфабрикатов: помад, 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: крем белковый.	6				
			12	Приготовление отделочных полуфабрикатов: крем заварной, крем сливочный, сметанный.	6				
			ПК.05.03. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	42	13	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	6		
					14	Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: пирожки жареные, пончики московские, беляши.	6		
					15	Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: Московский пирог, ватрушки, пирожки печеные с различными фаршами.	6		
					16	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: булочка домашняя, плюшка, булочка сдобная.	6		

			17	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: кулебяки, расстегаи, рулет с маком.	6		
			18	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: Ромовая баба, кексы «Российский», «Весенний», «Майский».	6		
			19	Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него: слойка с повидлом, булочка слоеная, булочка молочная, слойка с марципаном, крученик слоеный, ватрушка венгерская.	6		
	ПК.05.04. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	48	20	Приготовление песочного теста и изделий из него.	6		
			21	Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него.	6		
			22	Приготовление пряничного теста и изделий из него.	6		
			23	Приготовление вафельного теста и изделий из него.	6		
			24	Приготовление заварного теста и изделий из него.	6		
			25	Приготовление белково-воздушного теста и изделий из него. Приготовление миндального теста и изделий из него.	6		
			26	Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Приготовление масляного бисквита и изделий из него.	6		
27	Приготовление слоеного теста и изделий из него. Приготовление крошковых изделий.	6					

ПК.05.05. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	48	28	Приготовление бисквитных пирожных с масляным кремом, с белковым кремом и фруктовой начинкой, со сметанным кремом и кремом из сливок.	6		
		29	Приготовление песочных пирожных. Приготовление слоеных пирожных. Приготовление заварных пирожных.	6		
		30	Приготовление белково-воздушных пирожных. Приготовление миндально-ореховых пирожных.	6		
		31	Приготовление комбинированных пирожных. Приготовление пирожных из медового теста.	6		
		32	Приготовление бисквитных тортов с масляным, сметанным кремом, с белковым кремом и фруктовой начинкой, кремом из сливок.	6		
		33	Приготовление песочных тортов. Приготовление тортов из медового теста.	6		
		34	Приготовление слоеных тортов. Приготовление белково-воздушных и миндальных тортов.	6		
		35	Приготовление фирменных и комбинированных тортов.	6		
		36	<i>Дифференцированный зачет</i>	6		

