

**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» 08. 2019 г.  
Председатель ЦК  А.В. Буркова

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»  
«28» 08. 2019 г.  А.А. Сиверс

**Календарно-тематический план**

**на 2019/2020 учебный год**

**по междисциплинарному курсу**

**МДК 05.01** Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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:** 43.09.01 Повар, кондитер

**Группа:** 22

Курс	№ семестра	Объем образовательной программы	Объем времени, отведенный на освоение МДК			Кол-во контрольных работ	Форма контроля (за семестр)
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах		Самостоятельная работа обучающегося в часах		
			Теоретическое обучение, часов	Практические занятия, часов			
2	7	31	19	10	2	Текущий контроль	
	8	27	17	8	2	Комплексный экзамен	
Всего		58	32	18	4	Комплексный экзамен	

Преподаватель 

Е. Н. Тригорова

**Содержание календарно-тематического плана**

№ п/п раздела	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), и тем/темы учебной дисциплине	Объем времени на освоение МДК		№ занятия	Наименование темы занятия	Количество часов на занятие	Дата проведения занятия	
		Обязательная аудиторная нагрузка					План	факт
		Всего часов	в т.ч. лабораторная работа, практическое занятие, час					
1	Раздел 1 ПМ 05 МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>54</b>	<b>10</b>					
	<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>5</b>		1	Организация труда кондитера. Характеристика кондитерского цеха	1		
				2	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1		
				3	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций.	1		
				4	Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции	1		
				5	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1		
	<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение	<b>26</b>	<b>10</b>	6	Организация работы кондитерского цеха. Организация хранения сырья. Помещение для обработки яиц	1		
				7	Тестомесильное отделение и тесторазделочное отделение	1		

работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	Отделение расстойки, выпечки	1		
		9	Охлаждение и отделка изделий	1		
		10	Виды, назначение технологического оборудования. Моечное оборудование	1		
		11	Сортировочно-калибровочное оборудование	1		
		12	Месильно-перемешивающее оборудование	1		
		13	Дозировочно-формовочное оборудование	1		
		14	Измельчительно-режущее оборудование. Распылительное и специальное оборудование	1		
		15	Тепловое оборудование.	1		
		16	Тепловое оборудование.	1		
		17	<b>Практическое занятие № 1.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1		
		18	<b>Практическое занятие № 1.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1		
		19	<b>Практическое занятие № 1.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1		
		20	<b>Практическое занятие № 1.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1		
		21	Оборудование и приборы для измерений.	1		
	22	Приборы и приспособления для работы с шоколадом	1			
	23	<b>Практическое занятие № 2.</b> Организация рабочего места кондитера на различных участках кондитерского цеха	1			
	24	<b>Практическое занятие № 2.</b> Организация рабочего места кондитера на различных участках кондитерского цеха	1			

			25	<b>Практическое занятие № 2.</b> Организация рабочего места кондитера на различных участках кондитерского цеха	1		
			26	<b>Практическое занятие № 3</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	1		
			27	<b>Практическое занятие № 3</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	1		
			28	<b>Практическое занятие № 3</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	1		
			29	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации.	1		
			30	Санитарная обработка инструментов и инвентаря	1		
			31	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1		
<b>Тема 1.3.</b> Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	<b>23</b>	<b>8</b>	32	Основное кондитерское сырье	1		
			33	Мука	1		
			34	Крахмал и крахмалопродуктов	1		
			35	Сахар и сахаросодержащие продукты.	1		
			36	Разрыхлители	1		
			37	Молоко и молочные продукты.	1		
			38	Животные, растительные и комбинированные жиры.	1		
			39	Яйца и яичные продукты	1		
			40	Орехи и масличные семена. Плодово-ягодные продукты	1		
			41	Дополнительные виды сырья	1		
			42	Дополнительные виды сырья.	1		
			43	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	1		
			44	Сухие смеси промышленного производства	1		
			45	Отделочные полуфабрикаты промышленного производства.	1		
46	Учет продуктов в кондитерских цехах. Оформление заявок на	1					

				склад.			
		47		<b>Практическое занятие № 4.</b> Подготовка сырья к производству	1		
		48		<b>Практическое занятие № 4.</b> Подготовка сырья к производству	1		
		49		<b>Практическое занятие № 4.</b> Подготовка сырья к производству	1		
		50		<b>Практическое занятие № 4.</b> Подготовка сырья к производству	1		
		51		<b>Практическое занятие № 5.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	1		
		52		<b>Практическое занятие № 5.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	1		
		53		<b>Практическое занятие № 5.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	1		
		54		<b>Практическое занятие № 5.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	1		
	<b>Итого</b>	<b>54</b>	<b>18</b>				