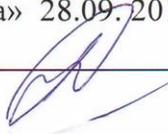


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

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» 28.09.2019 г.  
 А.А. Сиверс

**Календарно-тематический план**

**на 2019/2020 уч. год**

**по междисциплинарному курсу**

**МДК 05.02 Процессы 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			
4	7	44	30	10	4	1	Текущий контроль
	8	140	70	56	14		Комплексный экзамен
<b>Всего</b>		184	100	66	18	1	Комплексный экзамен

Преподаватель



Е. Н. Тригорова

**Содержание календарно-тематического плана**

		Обязательная аудиторная нагрузка		№ занятия	Наименование темы занятия	Количество часов на занятие	Дата проведения занятия	
		Всего часов	в т.ч. лабораторная работа, практическое занятие, час				План	Факт
1	Раздел 2 ПМ 05 МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	166						
	<b>Тема 2.1.</b> Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	3		1	Характеристика, ассортимент и назначение различных видов отделочных п\ф, их классификация.	1		
				2	Правила выбора основных продуктов ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных п/ф. Оценка качества	1		
				3	Правила выбора дополнительных ингредиентов. Оценка качества	1		
	<b>Тема 2.2.</b> Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	7		4	Ассортимент и приготовление сиропов	1		
				5	Сироп для глазирования, инвертный сироп. Жженка	1		
				6	Приготовление помады основной	1		
				7	Приготовление помады молочной, шоколадной	1		
				8	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа.	1		
				9	Изомальт. Простые украшения из карамели и изомальта, их использование	1		
				10	Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Украшения из желе, их использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
	<b>Тема 2.3.</b>	10		11	Виды глазури в зависимости от сырья. Глазурь сырцовая для	1		

Приготовление глазури				глазирования поверхности.			
			12	Глазурь сырцовая для украшения изделий. Использование, правила и варианты оформления.	1		
			13	Глазурь заварная для украшения изделий. Использование, правила и варианты оформления.	1		
			14	Шоколад: характеристика, производство	1		
			15	Дефекты шоколада, хранение	1		
			16	Методы темперирования шоколада и шоколадной глазури	1		
			17	Украшений из шоколада и шоколадной глазури	1		
			18	Шоколадная глазурь для глазирования поверхности	1		
			19	Кондитерские изделия с шоколадом	1		
			20	Шоколадные конфеты ручной работы	1		
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	12	4	21	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья и санитарные правила.	1		
			22	Крем сливочный	1		
			23	Крем «Шарлотт» и «Гляссе»	1		
			24	Белковые кремы	1		
			25	Заварные кремы	1		
			26	Кремы из сливок	1		
			27	Приготовление кремов из сметаны, творога, сыра	1		
			28	Фирменные кремы	1		
			29	<b>Практическое занятие 1.</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	1		
			30	<b>Практическое занятие 1.</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	1		
		31	<b>Практическое занятие 1.</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	1			
		32	<b>Практическое занятие 1.</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	1			
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	2		33	Сахарная мастика	1		
			34	Марципан, пралине	1		
Тема 2.6. Приготовление	8	6	35	Виды посыпок и крошки, способы приготовления, использование. Отделочные полуфабрикаты	1		

посыпок и крошки. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства				промышленного производства			
			36	Лабораторная работа 1. Отделочные полуфабрикаты	1		
			37	Лабораторная работа 1. Отделочные полуфабрикаты	1		
			38	Лабораторная работа 1. Отделочные полуфабрикаты	1		
			39	Лабораторная работа 1. Отделочные полуфабрикаты	1		
			40	Лабораторная работа 1. Отделочные полуфабрикаты	1		
			41	Лабораторная работа 1. Отделочные полуфабрикаты	1		
			42	Контрольная работа	1		
<b>Раздел модуля 3.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента					1		
<b>Тема 3.1.</b> Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	2		43	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	1		
			44	Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	1		
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	3		45	Фарши и начинки	1		
			46	Фарши и начинки	1		
			47	Фарши и начинки. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1		
<b>Тема 3.3.</b> Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	9	2	48	Классификация теста, их характеристика. Способы разрыхления теста. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.	1		
			49	Замес и образования теста.	1		
			50	Дрожжевое безопарное тесто	1		

			51	Дрожжевое опарное тесто.	1		
			52	Тесто с «отсдобкой».	1		
			53	Тесто с замедленным и ускоренным процессом брожения.	1		
			54	Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него	1		
			55	<b>Практическое занятие № 2.</b> Решение задач, работа со сборником рецептур	1		
			56	<b>Практическое занятие № 2.</b> Решение задач, работа со сборником рецептур	1		
<b>Тема 3.4.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	24	12	57	Разделка и выпечка теста. Требования к качеству	1		
			58	Изделия из дрожжевого теста	1		
			59	Изделия из дрожжевого теста	1		
			60	Сдобные хлебобулочные изделия	1		
			61	Пироги, караваи, калачи	1		
			62	Изделия, жареные в жире. Блины и оладьи	1		
			63	Изделия из дрожжевого слоеного теста.	1		
			64	Изделия из сухих смесей промышленного производства.	1		
			65	Изделия из дрожжевого теста пониженной калорийности.	1		
			66	Ассортимент и технология приготовления хлебных изделий.	1		
			67	Ассортимент и технология приготовления хлебных изделий.	1		
			68	Диетические хлебные изделия. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1		
			69	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	1		
			70	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	1		
			71	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	1		
			72	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	1		
			73	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	1		
			74	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	1		
			75	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	1		
76	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление и оформление	1					

				хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста			
			77	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	1		
			78	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	1		
			79	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	1		
			80	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	1		
<b>Тема 4.1.</b> Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	2		81	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании	1		
			82	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1		
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	45	30	83	Полуфабрикаты, изделия из пресного и блинчатого теста.	1		
			84	Вафельное тесто, полуфабрикаты и изделия из него	1		
			85	Сдобное пресное тесто и изделия из него	1		
			86	Приготовление пресного слоеного теста	1		
			87	Полуфабрикаты и изделия из пресного слоеного теста	1		
			88	<b>Лабораторная занятие № 4.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	1		
			89	<b>Лабораторная занятие № 4.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	1		
			90	<b>Лабораторная занятие № 4.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	1		
			91	<b>Лабораторная занятие № 4.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	1		
			92	<b>Лабораторное занятие № 5.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного и пресного слоеного теста	1		
			93	<b>Лабораторное занятие № 5.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного и пресного слоеного теста	1		
		94	<b>Лабораторное занятие № 5.</b> Приготовление и оформление	1			

			мучных кондитерских изделий из пресного и пресного слоеного теста			
		95	<b>Лабораторное занятие № 5.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного и пресного слоеного теста	1		
		96	<b>Лабораторное занятие № 5.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного и пресного слоеного теста	1		
		97	<b>Лабораторное занятие № 5.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного и пресного слоеного теста	1		
		98	Пряничное тесто	1		
		99	Изделия из пряничного теста	1		
		100	<b>Лабораторная занятие №6.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	1		
		101	<b>Лабораторная занятие №6.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	1		
		102	<b>Лабораторная занятие №6.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	1		
		103	<b>Лабораторная занятие №6.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	1		
		104	Полуфабрикаты и изделия из песочного теста	1		
		105	Полуфабрикаты и изделия из песочного теста	1		
		106	<b>Лабораторная занятие № 7.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	1		
		107	<b>Лабораторная занятие № 7.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	1		
		108	<b>Лабораторная занятие № 7.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	1		
		109	<b>Лабораторная занятие № 7.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	1		
		110	Бисквитное тесто	1		
		111	Полуфабрикаты и изделия из бисквитного теста	1		
		112	Полуфабрикаты и изделия из бисквитного теста	1		
		113	Полуфабрикаты и изделия из воздушного, миндального теста	1		
		114	Заварное тесто	1		
		115	Полуфабрикаты и изделия из заварного теста	1		

			116	Лабораторная занятие № 8 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	1		
			117	Лабораторная занятие № 8 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	1		
			118	Лабораторная занятие № 8 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	1		
			119	Лабораторная занятие № 8 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	1		
			120	Лабораторная занятие № 9. Приготовление и оформление изделий из воздушного и миндального теста	1		
			121	Лабораторная занятие № 9. Приготовление и оформление изделий из воздушного и миндального теста	1		
			122	Лабораторная занятие № 9. Приготовление и оформление изделий из воздушного и миндального теста	1		
			123	Лабораторная занятие № 9. Приготовление и оформление изделий из воздушного и миндального теста	1		
			124	Лабораторная занятие № 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	1		
			125	Лабораторная занятие № 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	1		
			126	Лабораторная занятие № 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	1		
			127	Лабораторная занятие № 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	1		
<b>Тема 5.1.</b> Изготовление и оформление пирожных	15	6	128	Изготовление и оформление пирожных. Приготовление бисквитных пирожных	1		
			129	Приготовление бисквитных пирожных	1		
			130	Приготовление песочных пирожных	1		
			131	Приготовление песочных пирожных	1		
			132	Приготовление слоеных пирожных	1		
			133	Приготовление заварных пирожных	1		
			134	Приготовление воздушных и миндальных пирожных	1		
			135	Приготовление крошковых пирожных	1		
			136	Фруктовые и легкие обезжиренные пирожные	1		
			137	Лабораторная работа № 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	1		
			138	Лабораторная работа № 11. Приготовление, оформление и	1		

				подготовка к реализации пирожных			
			139	<b>Лабораторная работа № 11.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	1		
			140	<b>Лабораторная работа № 11.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	1		
			141	<b>Лабораторная работа № 11.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	1		
			142	<b>Лабораторная работа № 11.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	1		
<b>Тема 5.2.</b> Изготовление и оформление тортов	24	6	143	Классификация тортов, требования к качеству	1		
			144	Бисквитные торты	1		
			145	Бисквитно-кремовые торты	1		
			146	Бисквитно-кремовые торты	1		
			147	Бисквитно-фруктовые торты	1		
			148	Бисквитные торты с белковым, творожным, кремом, с суфле	1		
			149	Бисквитно-ореховые торты	1		
			150	Песочные глазированные торты	1		
			151	Песочно-фруктовые торты	1		
			152	Песочно-творожные торты	1		
			153	Приготовление слоеных тортов	1		
			154	Приготовление воздушных, воздушно-ореховых тортов	1		
			155	Приготовление миндальных тортов	1		
			156	Приготовление заварных тортов	1		
			157	Комбинированные торты	1		
			158	Фруктовые и легкие обезжиренные торты.	1		
			159	Новые виды тортов	1		
			160	Новые виды тортов	1		
						161	<b>Лабораторная работа 12.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов
			162	<b>Лабораторная работа 12.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	1		
			163	<b>Лабораторная работа 12.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	1		
			164	<b>Лабораторная работа 12.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	1		
			165	<b>Лабораторная работа 12.</b> Приготовление, оформление и	1		

					подготовка к реализации тортов			
				166	<b>Лабораторная работа 12.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	1		
	<b>Итого</b>	<b>166</b>	<b>66</b>			<b>166</b>		