

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

РАССМОТРЕНО

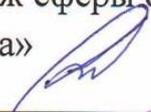
на заседании цикловой комиссии по
профессии «Повар, кондитер»

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 2019/2020 учебный год

по производственной практики
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				
	4	ПМ.05		216	Дифференцированный зачёт
Всего					

Мастер производственного обучения  Н.П.Кулясова

Содержание календарно-тематического плана

№ раздела	Наименование разделов ПМ, тем практики	Объем времени на освоение ПМ	№ занятия	Наименование темы занятия	Кол-во часов на занятие	Дата проведения занятия	
		Всего часов				План	Факт
Раздел 5	ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	216					
	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 кондитерских изделий	42	2	Приготовление отделочных полуфабрикатов: посыпок, крошки.	6		
		3	Приготовление фаршей и начинок.	6			
		4	Приготовление отделочных полуфабрикатов: марципан, мастика.	6			
		5	Приготовление отделочных полуфабрикатов: глазурь, карамель.	6			
		6	Приготовление отделочных полуфабрикатов: желе.	6			
7	Приготовление отделочных полуфабрикатов:	6					

				крем масляный основной и его производные, крем белковый.			
			8	Приготовление отделочных полуфабрикатов: крем заварной, крем сливочный, сметанный.	6		
Тема 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	30		9	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	6		
			10	Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него.	6		
			11	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.	6		
			12	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: Ромовая баба, кексы «Российский», «Весенний», «Майский».	6		
			13	Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	6		
Тема 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	48		14	Приготовление песочного теста и изделий из него	6		
			15	Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него.	6		
			16	Приготовление пряничного и вафельного теста и изделий из него.	6		
			17	Приготовление заварного теста и изделий из него.	6		
			18	Приготовление белково-воздушного теста и изделий из него. Приготовление миндального теста и изделий из него.	6		
			19	Приготовление бисквитного теста и изделий из него.	6		
			20	Приготовление масляного бисквита и изделий из него.	6		
			21	Приготовление слоеного теста и изделий из	6		

				него. Приготовление крошковых изделий.			
Тема 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	84	22	Приготовление бисквитных пирожных различного ассортимента.	6			
		23	Приготовление песочных пирожных.	6			
		24	Приготовление слоеных пирожных.	6			
		25	Приготовление заварных пирожных.	6			
		26	Приготовление воздушных пирожных. Приготовление миндально-ореховых пирожных.	6			
		27	Приготовление комбинированных пирожных.	6			
		28	Приготовление пирожных из медового теста.	6			
		29	Приготовление бисквитных тортов различного ассортимента.	6			
		30	Приготовление песочных тортов.	6			
		31	Приготовление тортов из медового теста.	6			
		32	Приготовление слоеных тортов.	6			
		33	Приготовление белково-воздушных и миндальных тортов.	6			
		34	Приготовление комбинированных тортов.	6			
		35	Приготовление фирменных тортов.	6			
		36	Дифференцированный зачёт	6			