

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 учебной 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	ПМ.05	108		Дифференцированный зачёт
	4	ПМ.05	72		
Всего			180		

Мастер производственного обучения Н.П.Кулясова

Содержание календарно-тематического плана

№ раздела	Наименование разделов ПМ, тем практики	Объем времени на освоение ПМ	№ заня тия	Наименование темы занятия	Кол-во часов на заняти е	Дата проведения занятия	
		Всего часов				План	Факт
Учебная практика							
Раздел 5	ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	180					
	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	24	2	Приготовление отделочных полуфабрикатов: посыпок, крошки, сиропа инвертного, сиропа для пропитки, помад, жженного сахара. Приготовление фаршей и начинок.	6		
			3	Приготовление отделочных полуфабрикатов: марципан, мастика, глазурь, карамель, желе.	6		

			4	Приготовление отделочных полуфабрикатов: кремы: масляный основной и его производные.	6		
			5	Приготовление отделочных полуфабрикатов: кремы: сметанный белковый, заварной, сливочный.	6		
	Тема 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	42	6	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	6		
			7	Приготовление хлеба из пшеничной муки.	6		
			8	Приготовление хлеба из ржаной и ржано-пшеничной муки.	6		
			9	Приготовление теста на густых и жидких заквасках. Изделия из него	6		
			10	Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него.	6		
			11	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.	6		
			12	Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	6		
			Тема 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	54	13	Приготовление песочного теста и изделий из него.	6
	14	Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него.			6		
	15	Приготовление пряничного теста и изделий из него.			6		
	16	Приготовление 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 него.	6			
	Тема 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	48		22	Приготовление бисквитных пирожных различного ассортимента.. Приготовление пирожных из медового теста.	6		
				23	Приготовление песочных пирожных. Приготовление слоеных пирожных.	6		
				24	Приготовление белково-воздушных. Приготовление миндальных пирожных.	6		
				25	Приготовление заварных пирожных.	6		
				26	Приготовление комбинированных пирожных	6		
				27	Приготовление бисквитных тортов различного ассортимента. Приготовление тортов из медового теста.	6		
28				Приготовление песочных тортов. Приготовление слоеных тортов.	6			
29	Приготовление белково-воздушных и миндальных тортов. Приготовление комбинированных тортов.	6						
			30	<i>Дифференцированный зачёт</i>	6			