

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы
обслуживания и дизайна»**

Рассмотрен
на заседании цикловой
комиссии по профессии
«Повар, кондитер»
Протокол № 1 от «14» 08 2018г
Председатель ЦК Е.Н.Тригорова

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна»
А.А.Сиверс
«14» августа 2018 г

**Календарно-тематический план
на 2021/2022 учебный год**

по производственной практике профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 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 **43.01.09 Повар, кондитер**

Группа 741; 742;744

Курс	№ семестра	Номер ПМ	Объем времени, отведенный на освоение ПМ, час	Форма контроля промежуточной аттестации
			Производственная практика	
4	8	ПМ 05	288	Дифференцированный зачёт
Всего			288	

Мастер производственного обучения Н.П.Кулясова

Мастер производственного обучения Н.Э.Ибрагимова

Мастер производственного обучения Л.В.Толмачева

Содержание календарно-тематического плана

№ раздела (семестра)	Наименование разделов ПМ, тем практики	Объем времени на освоение ПМ	№ заня- тия	Наименование темы занятия	Кол- во часов на заня- тие	Дата проведения занятия	
		Всего часов				План	Факт

Производственная практика 8 семестр							
	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	288					
	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	66	2	Приготовление отделочных полуфабрикатов: посыпок, крошки	6		

использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		3	Приготовление отделочных полуфабрикатов: сиропа инвертного, сиропа для пропитки	6		
		4	Приготовление отделочных полуфабрикатов: помады, жженного сахара.	6		
		5	Приготовление фаршей и начинок	6		
		6	Приготовление отделочных полуфабрикатов: марципан, мастика	6		
		7	Приготовление отделочных полуфабрикатов: глазурь, карамель	6		
		8	Приготовление отделочных полуфабрикатов: желе.	6		
		9	Приготовление отделочных полуфабрикатов: крем масляный основной и его производные	6		
		10	Приготовление отделочных полуфабрикатов: крем белковый	6		
		11	Приготовление отделочных полуфабрикатов: крем заварной	6		
		12	Приготовление отделочных полуфабрикатов: крем сливочный, сметанный	6		
Тема 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	48	13	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	6		

	разнообразного ассортимента		14	Приготовление хлеба «Бородинский», «Луковый», батона нарезного.	6		
			15	Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: пирожки жареные, пончики московские, беляши	6		
			16	Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: Московский пирог, ватрушки, пирожки печеные с различными фаршами	6		
			17	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: булочка домашняя, плюшка, булочка сдобная, 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	6		

			20	Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него: слойка с марципаном, крученик слоеный, ватрушка венгерская	6		
Тема 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	60		21	Приготовление песочного теста и изделий из него	6		
			22	Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него	6		
			23	Приготовление пряничного и 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	6		
			26	Приготовление миндального теста и изделий из него	6		
			27	Приготовление бисквитного теста и изделий из него	6		
			28	Приготовление масляного бисквита и изделий из него	6		
			29	Приготовление слоеного теста и изделий из него	6		
			30	Приготовление крошковых изделий	6		
Тема 5.5. Осуществлять изготовление, творческое	102	31	Приготовление бисквитных пирожных с масляным кремом	6			

оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	32	Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом и фруктовой начинкой	6		
	33	Приготовление бисквитных пирожных со сметанным кремом и кремом из сливок	6		
	34	Приготовление песочных пирожных	6		
	35	Приготовление слоеных пирожных	6		
	36	Приготовление заварных пирожных	6		
	37	Приготовление воздушных пирожных	6		
	38	Приготовление миндально-ореховых пирожных	6		
	39	Приготовление комбинированных пирожных	6		
	40	Приготовление пирожных из медового теста	6		
	41	Приготовление бисквитных тортов с масляным кремом	6		
	42	Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом и фруктовой начинкой	6		
	43	Приготовление бисквитных тортов со сметанным кремом и кремом из сливок	6		
	44	Приготовление песочных и медовых тортов.	6		

			45	Приготовление слоеных тортов.	6		
			46	Приготовление белково-воздушных и миндальных тортов	6		
			47	Приготовление фирменных и комбинированных тортов	6		
		6	48	Дифференцированный зачет	6		