
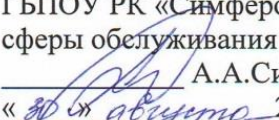


**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы  
обслуживания и дизайна»**

Рассмотрен  
на заседании цикловой  
комиссии по профессии  
«Повар, кондитер»  
Протокол № 1 от « 28 » 2018г  
Председатель ЦК  Е.Н.Тригорова

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

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

по учебной 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
			Учебная практика	
4	7	ПМ 05	108	Дифференцированный зачёт
	8	ПМ 05	144	
<b>Всего</b>			<b>252</b>	

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
<b>Учебная практика 7 семестр</b>							
	<b>ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>252</b>					
	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		

<p>Тема 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	36	2	Приготовление отделочных полуфабрикатов: посыпок, крошки, сиропа инвертного, сиропа для пропитки, помад, жженного сахара.	6		
		3	Приготовление фаршей и начинок	6		
		4	Приготовление отделочных полуфабрикатов: марципан, мастика.	6		
		5	Приготовление отделочных полуфабрикатов: глазурь, карамель, желе.	6		
		6	Приготовление отделочных полуфабрикатов: кремы (масляный основной и его производные, сметанный).	6		
		7	Приготовление отделочных полуфабрикатов: кремы (белковый, заварной, сливочный)	6		
		<p>Тема 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	36	8	Подготовка основных продуктов и приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента: хлеб «Бородинский», «Луковый», батон нарезной.	6
9	Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: пирожки жареные, пончики московские, беляши			6		

			10	Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: Московский пирог, ватрушки, пирожки печеные с различными фаршами	6		
			11	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: булочка домашняя, плюшка, булочка сдобная, рулет с маком, ромовая баба	6		
			12	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: кулебяки, расстегаи, кексы «Российский», «Весенний», «Майский»	6		
			13	Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него: слойка с повидлом, булочка слоеная, булочка молочная, ватрушка венгерская.	6		
	Тема 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	66	14	Приготовление песочного теста и изделий из него. 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.	6				
			<b>8 семестр</b>						
			19	Приготовление миндального теста и изделий из него	6				
			20	Приготовление бисквитного теста и изделий из него	6				
			21	Приготовление масляного бисквита и изделий из него	6				
			22	Приготовление слоеного теста и изделий из него.	6				
			23	Приготовление крошковых изделий	6				
			24	Приготовление региональных кондитерских изделий.	6				
			Тема 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	102	25	Приготовление бисквитных пирожных с масляным кремом	6		
					26	Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом и фруктовой начинкой	6		
27	Приготовление бисквитных пирожных со сметанным кремом и кремом из сливок.	6							
28	Приготовление песочных пирожных	6							
29	Приготовление слоеных пирожных	6							

			30	Приготовление заварных пирожных	6		
			31	Приготовление белково-воздушных пирожных, миндальных пирожных	6		
			32	Приготовление комбинированных пирожных	6		
			33	Приготовление пирожных из медового теста	6		
			34	Приготовление бисквитных тортов с масляным, сметанным кремом	6		
			35	Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом и фруктовой начинкой, кремом из сливок.	6		
			36	Приготовление песочных тортов	6		
			37	Приготовление слоеных тортов	6		
			38	Приготовление белково-воздушных и миндальных тортов	6		
			39	Приготовление комбинированных тортов.	6		
			40	Приготовление медовых тортов.	6		
			41	Приготовление фирменных тортов.	6		
			42	<b>Дифференцированный зачет</b>	6		