	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"
	Учебно-программная документация
	2.5. Учебный процесс
СК-УПД-КТП-2.5.-18	Календарно-тематический план по УП и ПП профессия 19.01.17 Повар, кондитер, ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий на 2018 – 2019 учебный год

Согласовано ЦК преподавателей
Спец. дисциплин и мастеров п/о
ППКРС

« 03 » 09 2018г.

 Л. В. Цыбденова
подпись И.О.Фамилия

УТВЕРЖДАЮ
И.О.Зам. директора по УР/
ответственный за качество
« 05 » сентября 2018г.

 Л. В. Белых
подпись И.О.Фамилия

Курс 3 группа ПК16

Профессия 19.01.17 Повар, кондитер
код, наименование

Преподаватель Назарова Марина Давыдовна
фамилия, имя, отчество

Общее количество часов на дисциплину по учебному плану 360 часов

II семестр 108 часов УП и производственной практики – 252 часа.



Экземпляр №	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-КТП-2.5.-18	
	ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"	лист	листов всего
	Дисциплина ПМ 08 учебная практика	1	7

№ занятия	Наименование разделов, тем	Вид занятия	Количество часов	Календарные сроки	Внеаудиторная самостоятельная работа студента		Наглядные пособия, ТСО, раздаточный материал	Домашнее задание с указанием литературы
					Тема, вид	часов на выполнен		
1	2	3	4	5		7	8	9
	Раздел 1. Приготовление хлебобулочных изделий.		24					
1	Тема 1.1. Приготовление дрожжевого теста.		6	январь	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для производства дрожжевого теста	6	Образцы, сырье, ТСО инструкции онные карты, инвентарь, кухонная посуда	Замес теста и приготовление хлеба
2	Тема 1.2. Приготовление дрожжевого теста. Приготовление булочек из дрожжевого теста.	Практическая работа	6	январь	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически. Замес теста, брожение, разделка, формовка, расстойка хлеба Выпечка, охлаждение. Оценка качества готовых изделий.	6	Образцы, сырье, ТСО инструкции онные карты, инвентарь, кухонная и столовая посуда.	Работа со сборниками рецептов; Приготовить булочки – Школьная, Домашняя, Сдоба выборгская, Бриош, Российская, Кекс. Пирожки, кулебяки, пироги с различными фаршами.
3	Тема 1.3. Приготовление дрожжевого теста. Приготовление кексов.		6	январь	Замес теста, брожение, разделка, формовка, расстойка различных булочек. Выпечка, охлаждение, отделка. Оценка качества готовых изделий.	6		
4	Тема 1.4. Приготовление дрожжевого теста. Приготовление изделий из дрожжевого теста с фаршами и начинками.		6	февраль	Замес теста, брожение, разделка, формовка, расстойка рожков, рогаликов, кренделей и других хлебобулочных изделий Выпечка, охлаждение, отделка. Оценка качества готовых изделий	6		
	Раздел 2. Приготовление мучных изделий.		42					



Экземпляр №	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-КТП-2.5.-18	
	ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"	лист	листов всего
	Дисциплина ПМ 08 учебная практика	2	7

5	Тема 2.1. Приготовление пресного сдобного теста		6	февраль	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья. Замес теста, разделка, формовка, отделка мучных изделий из пресного сдобного теста Выпечка, охлаждение, отделка. Оценка качества готовых изделий.	6	Образцы, сырье, ТСО инструкции, карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовление пирожков и пирогов
6	Тема 2.2. Приготовление вафельного теста		6	февраль	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья. Замес теста, разделка, формовка, отделка мучных изделий из вафельного теста Выпечка, охлаждение, отделка. Оценка качества готовых изделий.	6	Образцы, сырье, ТСО инструкции, карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовление вафель, вафельного торта.
7	Тема 2.3. Приготовление пряничного теста Технология приготовления пряничного теста и изделий из него. Изготовление пряников, коврижек.	Практическая работа	6	февраль	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; Определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из пряничного теста Приготовление изделий из пряничного теста Оценка качества готовых изделий.	6	Образцы, сырье, ТСО инструкции, карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовить пряники мятные, коврижку медовую

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-КТП-2.5.-18	
	ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"	лист	листов всего
Экземпляр №	Дисциплина ПМ 08 учебная практика	3	7

8	Тема 2.4. Приготовление песочного теста	Практическая работа	6	февраль	<p>Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>Определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из песочного теста</p> <p>Приготовление изделий из песочного теста</p> <p>Оценка качества готовых изделий;</p>	6	<p>Образцы, сырье, ТСО</p> <p>инструкционные карты, инвентарь, кухонная посуда</p>	<p>Приготовить бисквит основной и печенье песочное</p>
9	Тема 2.5. Приготовление бисквитного теста		6	февраль	<p>Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>Определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из бисквитного теста</p> <p>Приготовление изделий из бисквитного теста</p> <p>Оценка качества готовых изделий;</p>	6	<p>Образцы, сырье, ТСО</p> <p>инструкционные карты, инвентарь, кухонная посуда</p>	<p>Приготовить тесто бисквитное основным способом</p>
10	Тема 2.6. Приготовление слоёного теста		6	февраль	<p>Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их слоеного использования.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>Определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из слоеного теста</p> <p>Приготовление изделий из слоеного теста</p> <p>Оценка качества готовых изделий;</p>	6	<p>Образцы, сырье, ТСО</p> <p>инструкционные карты, инвентарь, кухонная посуда</p>	<p>Приготовить трубочки слоеные.</p>

	Министерство образования и науки Республики Бурятия		СК-УПД-КТП-2.5.-18	
	ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"		лист	листов всего
Экземпляр №	Дисциплина ПМ 08 учебная практика		4	7

11	Тема 2.7. Приготовление заварного теста	Практическая работа	6	март	<p>Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их использования.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>Определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из заварного теста</p> <p>Приготовление изделий из заварного теста</p> <p>Оценка качества готовых изделий;</p>	6	<p>Образцы, сырье, ТСО</p> <p>инструкционные карты, инвентарь, кухонная посуда</p>	<p>Приготовить трубочки заварные.</p>
	Раздел 3. Приготовление кондитерских изделий.		42					
12	Тема 3.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Крем. Глазурь, помадка, бисквитные полуфабрикаты.		6	март	<p>Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерских изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов: крема.</p> <p>Оценка качества готовых полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдение режимов хранения.</p> <p>Приготовление отделочных полуфабрикатов: глазури, помадка, бисквитные полуфабрикаты.</p> <p>Оценка качества готовых полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдение режимов хранения.</p>	6	<p>Образцы, сырье, ТСО</p> <p>инструкционные карты, инвентарь, кухонная посуда</p>	<p>Приготовление отделочных полуфабрикатов: крема, глазури, помадка, бисквитные полуфабрикаты</p>
13	Тема 3.2. Приготовление тортов. Инструктаж по ТБ, организации рабочего места. Правила санитарии и гигиены	Практическая работа	6	март	<p>Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерских изделий.</p> <p>Приготовление массовых тортов</p> <p>Отделка.</p> <p>Оценка качества готовых изделий.</p> <p>Соблюдение режимов хранения.</p>	6	<p>Образцы, сырье, ТСО</p> <p>инструкционные карты, инвентарь, кухонная посуда</p>	<p>Приготовление тортов из песочного теста</p>

 Экземпляр №	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-КТП-2.5.-18	
	ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"	лист	листов всего
	Дисциплина ПМ 08 учебная практика	5	7

14	Тема 3.2-1. Приготовление тортов.		6	март	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерских изделий. Приготовление литерных тортов. Отделка. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение режимов хранения.	6	Образцы, сырье, ТСО инструкции карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовление тортов из бисквитного теста
15	Тема 3.2-2. Приготовление тортов.		6	март	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерских изделий. Приготовление фигурных тортов Отделка. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение режимов хранения.	6	Образцы, сырье, ТСО инструкции карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовление тортов из бисквитного теста
16	Тема 3.3. Приготовление пирожных.	Практическая работа	6	март	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерских изделий. Приготовление песочных пирожных Отделка. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение режимов хранения. Использование различных технологий приготовления и оформления кондитерских изделий пирожных	6	Образцы, сырье, ТСО инструкции карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовление песочных пирожных



Министерство образования и науки Республики Бурятия

СК-УПД-КТП-2.5.-18

ГБПОУ "Тусиноозерский энергетический техникум"

лист

листов всего

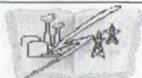
Экземпляр №

Дисциплина ПМ 08 учебная практика

6

7

17	Тема 3.3-1. Приготовление пирожных.		6	март	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерских изделий. Приготовление бисквитных пирожных Отделка. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение режимов хранения. Использование различных технологий приготовления и оформления кондитерских изделий пирожных из песочного теста	6	Образцы, сырье, ТСО инструкции, карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовление бисквитных пирожных
18	Итоговая аттестация	Индивидуальная практическая работа	6	март	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерских изделий. Приготовление массовых тортов пирожные. Отделка. Оценка качества готовых изделий.	6	Образцы, сырье, ТСО инструкции, карты, инвентарь, кухонная посуда	Изготовление песочных и бисквитных тортов и пирожных
	Итого по программе УП		108 ч					



Министерство образования и науки Республики Бурятия

СК-УПД-КТП-2.5.-18

ГБПОУ "Тусиноозерский энергетический техникум"

лист

листов всего

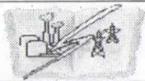
Экземпляр №

Дисциплина ПМ 08 производственная практика

1

21

№ занятия	Наименование разделов, тем	Вид занятия	Количество часов	Календарные сроки	Внеаудиторная самостоятельная работа студента		Наглядные пособия, ТСО, раздаточный материал	Домашнее задание с указанием литературы
					Тема, вид	часов на выполнен		
1	2	3	4	5		7	8	9
	Раздел 1. Приготовление хлебобулочных изделий.		72		Инструктаж по ТБ, организации рабочего места. Правила санитарии и гигиены.			
1 2	Тема 1.1. Приготовление дрожжевого теста.	Практическая работа	12	апрель	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для производства дрожжевого теста	6 6	Образцы, сырье, ТСО инструкционные карты, инвентарь, кухонная посуда	Приготовление дрож-о теста
3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	Тема 1.2. Приготовление хлебобулочных изделий.	Практическая работа	60	май	Выбор технологического оборудования и, производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Проверка качества сырья органолептически. Замес теста, брожение, разделка, формовка, расстойка хлеба. Выпечка, охлаждение. Оценка качества готовых изделий. Замес теста, брожение, разделка, формовка, расстойка различных булочек. Выпечка, охлаждение, отделка. Оценка качества готовых изделий. Замес теста, брожение, разделка, формовка, расстойка рожков, рогаликов, кренделей и других хлебобулочных изделий Выпечка, охлаждение, отделка. Оценка качества готовых изделий	6 6 6 6 6 6 6 6 6	Образцы, сырье, ТСО инструкционные карты, инвентарь, кухонная и столовая посуда.	Изготовление булочек – Школьная, Домашняя, Сдоба выборгская, Бриош, Российская, Кекс.



Министерство образования и науки Республики Бурятия

СК-УПД-КТП-2.5.-18

ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"

лист

листов всего

Экземпляр №

Дисциплина ПМ 08 производственная практика

2

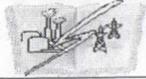
21

	Раздел 2. Приготовление мучных изделий.		78		Инструктаж по ТБ, организации рабочего места. Правила санитарии и гигиены			
13	Тема 2.1. Приготовление пресного сдобного теста	Практическая работа	12	май	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья. Замес теста, разделка, формовка, отделка мучных изделий из пресного сдобного теста Выпечка, охлаждение, отделка. Оценка качества готовых изделий.	6	Образцы, сырье, ТСО инструкции онные карты, инвентарь, кухонная и столовая посуда.	Изготовление изделий из пресного сдобного теста
14						6		
15	Тема 2.2. Приготовление вафельного теста	Практическая работа	6	май	-//--. Подготовка основного и дополнительного сырья. Замес теста, разделка, формовка, отделка мучных изделий из вафельного теста Выпечка, охлаждение, отделка. Оценка качества готовых изделий.	6		
16	Тема 2.3. Приготовление пряничного теста	Практическая работа	12	май	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; Определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из пряничного теста Приготовление изделий из пряничного теста Оценка качества готовых изделий.	6	Образцы, сырье, ТСО инструкции онные карты, инвентарь, кухонная посуда	Изготовление пряников, коврижек
17						6		
18	Тема 2.4. Приготовление песочного теста	Практическая работа	12	май	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; Определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из песочного теста Приготовление изделий из песочного теста Оценка качества готовых изделий;	6	Образцы, сырье, ТСО инструкции онные карты, инвентарь, кухонная посуда	Изготовление печения песочного
19						6		
20						6		



Экземпляр №	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-КТП-2.5.-18	
	ГБПОУ "Тусиноозерский энергетический техникум"	лист	листов всего
	Дисциплина ПМ 08 производственная практика	3	21

21	Тема 2.5. Приготовление бисквитного теста	Практическая работа	12	май	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	6		Изготовление бисквита основного	
22					Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;				6
23					Определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из бисквитного теста				6
24					Приготовление изделий из бисквитного теста Оценка качества готовых изделий;				6
25	Тема 2.6. Приготовление слоеного теста	Практическая работа	12	май	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их слоеного использования.	6	Образцы, сырье, ТСО инструкции, карты, инвентарь, кухонная посуда	Изготовление трубочек слоеных.	
26					Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;				6
27					Определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из слоеного теста Приготовление изделий из слоеного теста Оценка качества готовых изделий;				6
28	Тема 2.7. Приготовление заварного теста	Практическая работа	12	май	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их слоеного использования.	6		Изготовление трубочек заварных.	
29					Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; Определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из заварного теста Приготовление изделий из заварного теста Оценка качества готовых изделий;				6
	Раздел 3. Приготовление кондитерских изделий.		78		Инструктаж по ТБ, организации рабочего места. Правила санитарии и гигиены				
30	Тема 3.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов.		24	май	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря.	6		Изготовление отделочных п/ф	
31-					Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для				6



Министерство образования и науки Республики Бурятия

СК-УПД-КТП-2.5.-18

ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"

лист

листов всего

Экземпляр №

Дисциплина ПМ 08 производственная практика

4

21

32					кондитерских изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов: Крема.	6		
33					Глазури, помадка, бисквитные полуфабрикаты. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Соблюдение режимов хранения.	6		
34	Тема 3.3 Изготовление пирожных	Практическая работа	30		Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерских изделий. Приготовление пирожных из слоеного и заварного теста. Отделка. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение режимов хранения.	6	Образцы, сырье, ТСО инструкции карты, инвентарь, кухонная посуда	Изготовление бисквитных и песочных пирожных, кольцо заварное и слойку с повидлом.
35					Приготовление пирожных из слоеного и заварного теста. Отделка. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение режимов хранения.	6		
36					Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерских изделий. Приготовление пирожных. Отделка. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение режимов хранения. Использование различных технологий приготовления и оформления кондитерских изделий пирожных из песочного теста	6		
37-38				ИЮНЬ	-//- Изготовление пирожные из бисквитного теста.	12		

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-КТП-2.5.-18	
	ГБПОУ "Гусиноозерский энергетический техникум"	лист	листов всего
Экземпляр №	Дисциплина ПМ 08 производственная практика	5	21

39	Тема 3.2 Изготовление тортов	Практическая работа	36	июнь	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря.	6	Образцы, сырье, ТСО	Изготовление тортов («Листопад», «Корзинка»)
40					Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов.	6		
41-42					Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерских изделий.	6		
					Приготовление массовых тортов из бисквитного теста.	6		
					Отделка. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение режимов хранения. -//- Изготовление песочных тортов.	12		
	Итого по программе ПП		252 часа					