
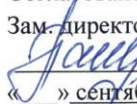


Рассмотрено на заседании
МК преподавателей и мастеров
производственного обучения
руководитель МК:
 А.С. Латыпова
« 30 » августа 2022г

Согласовано:
Зам. директора по УПР
 Р.Г. Баширова
« _____ » сентября 2022г.



ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2022-2026 уч.г

№ темы	№ урока	Наименование раздела, темы, темы урока	Количество часов
		ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»	322
		МДК.05.01 «Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	64
1		Тема 1. Классификация хлебобулочных изделий, технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий	64
	1	Значение, ассортимент и классификация хлебобулочных изделий. Значение и пищевая ценность.	1
	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных изделий.	1
	3	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных хлебобулочных изделий.	1
	4	Характеристика основного и дополнительного сырья	1
	5	Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.	1
	6	Контрольная работа.	1
	7	Фарши и начинки. Овощные фарши. Рыбные, мясные фарши. Рисовые фарши и начинки.	1
	8	Сладкие начинки. Ассортимент.	1
	9	Правила выбора сырья для приготовления фаршей и начинок.	1
	10	Характеристика основного и дополнительного сырья	1
	11	Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.	1
	12	Самостоятельная работа.	1
	13	Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности фаршей и начинок. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.	1

14	Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1
15	Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	1
16	Приготовление теста для сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1
17	Правила проведения бракеража.	1
18	Самостоятельная работа.	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	45
19-20	Практическое занятие 1-2. 1 Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления фарша из свежей капусты. 2. Приготовление с использованием различных технологий фаршей из квашеной капусты.	2
21-22	Практическое занятие 3-4 Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления мясных фаршей. Приготовление с использованием различных технологий мясных фаршей.	2
23-24	Практическое занятие 5-6 Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления рыбных фаршей. Приготовление с использованием различных технологий рыбных фаршей.	2
25-26	Практическое занятие 7-8 Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления овощных фаршей. Приготовление с использованием различных технологий фаршей из картофеля ,из зеленого лука с яйцом	2
27-28	Практическое занятие 9-10 Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления сладких начинок. Приготовление с использованием различных технологий сладких начинок.; яблочной; из сухофруктов.	2
29-30	Практическое занятие 11-12 Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления фаршей. Приготовление с использованием различных технологий фарша морковного, фарша грибного.	2
31-32	Практическое занятие 13-14 1 Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления фаршей. 2. Приготовление с использованием различных технологий фарша творожного, фарша рисового с изюмом.	2
33-34	Практическое занятие 15-16 1 Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления булочки с повидлом. 2.Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления булочки с повидлом.	2
35-36	Практическое занятие 17-18 1 Расчет упека сдобных изделиях из дрожжевого теста 2Расчет упека	2

		праздничного хлеба.	
	37-38	Практическое занятие 19-20 Расчет упека булочки домашней. 2. Расчет усушки булочки бриош.	2
	39-40	Практическое занятие 21-22 1. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления булочки бриош. 2. Приготовление с использованием различного оформления булочки бриош.	
	41-42	Практическое занятие 23-24 1. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления плюшки московской. 2. Приготовление с использованием различного оформления плюшки московской	2
	43-44	Практическое занятие 25-26 1. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления ватрушки с творогом. 2. Приготовление с использованием различных технологий ватрушки с творогом	2
	45-46	Практическое занятие 27-28 Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления расстегаев. Приготовление с использованием различных технологий расстегаев.	2
	47-48	Практическое занятие 29-30 1. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления пирога с капустой. 2. Приготовление с использованием различных технологий пирога с капустой.	2
	49-50	Практическое занятие 31-32 Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с просеивательными машинами. 2. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с тестомесильными машинами.	2
	51-52	Практическое занятие 33-34 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	2
	53-54	Практическое занятие 35-36 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	2
	55-56	Практическое занятие 37-38 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	2
	57-58	Практическое занятие 39-40 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	2
	59-60	Практическое занятие 41-42 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	2
	61-62-63	Практическое занятие 43-44-45 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного и заварного теста	3
	64	<i>Дифференцированный зачёт по МДК.05.01 «Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации</i>	1

		<i>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»</i>	
		<i>МДК.05.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»</i>	258
1		Тема.1 Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий	160
	1	Ассортимент и пищевая ценность мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов. Значение и пищевая ценность.	1
	2	Блинчатое тесто и изделия из него .	1
	3	Тесто для вареников и лапши домашней. Пресное тесто и изделия из него.	1
	4	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.	1
	5	Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья	1
	6	Контрольная работа	1
	7	Бисквитный полуфабрикат.	1
	8	Песочный полуфабрикат.	1
	9	Слоеный полуфабрикат.	1
	10	Сдобно-пресный полуфабрикат.	1
	11	Контрольная работа	1
	12	Сдобный полуфабрикат.	1
	13	Сдобно-пресный полуфабрикат.	1
	14	Заварной полуфабрикат	1
	15	Воздушный полуфабрикат.	1
	16	Воздушно-ореховый полуфабрикат.	1
	17	Миндальный полуфабрикат.	1
	18	Вафельный полуфабрикат.	1
	19	Крошковый полуфабрикат.	1
	20	Печенье. (песочно-выемное)	1
	21	Печенье. (песочно отсадочное).	1
	22	Печенье. (бисквитно-сбивное)	1
	23	Печенье. (белково-сбивное).	1
	24	Пряники	1
	25	Коврижки	1
	26	Крендельки.	1
	27	Кексы.	1
	28	Сиропы.	1
	29	Помада и оформление из неё.	1
	30	Глазурь, мастика и оформление из неё.	1
	31	Глазурь, мастика и оформление из неё.	1

	32	Желе и оформление из него.	1
	33	Карамель и украшения из неё.	1
	34	Посыпки.	1
	35	Кремы масляные и оформление из них.	1
	36	Кремы белковые и оформление из них.	1
	37	Бисквитные пирожные.	1
	38	Песочные пирожные	1
	39	Слоеные пирожные.	1
	40	Самостоятельная работа	1
		В том числе практических и лабораторных занятий	120
	41-42	Практическое занятие 1-2. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с тестораскаточными машинами.	2
	43-44	Практическое занятие 3-4. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с	2
	45-46	Практическое занятие 5-6. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов	2
	47-48	Практическое занятие 7-8. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов	2
	49-50	Практическое занятие 9-10. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов	2
	51-52	Практическое занятие 11-12. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы	2
	53-54	Практическое занятие 13-14. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с жарочными шкафами.	2
	55-56	Практическое занятие 15-16. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с пекарскими шкафами.	2
	57-58	Практическое занятие 17-18. Изучение конструкции, принципа работы холодильного оборудования.	2
	59 60 61 62	Практическое занятие 19-20-21-22. Профили. Технология приготовления. 1. Проверка качества основного и дополнительного сырья для приготовления профитролей из заварного полуфабриката. 2. Приготовление заварного теста. 3. Формование профитролей, выпечка. 4. Бракераж изделия.	4
	63 64 65 66	Практическое занятие 23-24-25-26. Воздушное тесто. Технология приготовления. 1. Проверка качества основного и дополнительного сырья для приготовления воздушного полуфабриката. 2. Приготовление вление воздушного теста. 3. Формование изделия «Меренги» 4. Выпечка. 5. Бракераж изделия.	4

67 68 69 70	Практическое занятие 27-28-29-30. Печенье. Технология приготовления. 1.Проверка качества основного и дополнительного сырья для приготовления печенья. Выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления творожного печенья. 2.Использование различных технологий приготовления творожного печенья. 3.Оформление и выпечка песочного творожного печенья. 4.Оценка качества творожного печенья, определение его соответствия технологическим требованиям к кондитерским изделиям.	4
71 72 73 74	Практическое занятие 31-32-33-34. Лимонное печенье. Технология приготовления. 1.Проверка качества основного и дополнительного сырья для приготовления лимонного печенья. Выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления лимонного печенья. 2.Использование различных технологий приготовления лимонного печенья. 3.Оформление и выпечка лимонного печенья. 4.Оценка качества лимонного печенья, определение его соответствия технологическим требованиям к кондитерским изделиям.	4
75 76 77 78	Практическое занятие 35-36-37-38. Пряники. Технология приготовления. 1.Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления пряников. 2.Выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления пряников. 3.Использование различных технологий приготовления пряников. 4.Оформление и выпечка пряников. Оценка качества пряников.	4
79 80 81 82	Практическое занятие 39-40-41-42 Кекс. Технология приготовления. 1.Проверка качества основного и дополнительного сырья для приготовления кекса творожного. Выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления кекса творожного . 2.Использование различных технологий приготовления кекса творожного. 3.Оформление и выпечка кекса творожного. 4.Оценка качества кекса творожного..	4
83 84 85 86	Практическое занятие 43-44-45-46. Коврижки. Технология приготовления. 1.Проверка качества основного и дополнительного сырья для приготовления коврижек. 2.Приготовление коврижек. 3.Использование различных технологий приготовления коврижек. 4.Определение их соответствия технологическим требованиям к кондитерским изделиям.	4

87 88 89 90	Практическое занятие 47-48-49-50. Кекс. Технология приготовления. 1.Проверка качества основного и дополнительного сырья для приготовления кексов. 2.Выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления кекса. 3.Использование различных технологий приготовления кекса. 4.Оформление и выпечка кекса. Оценка качества кекса, определение его соответствия технологическим требованиям к кондитерским изделиям.	4
91 92 93 94	Практическое занятие 51-52-53-54. Сироп. Технология приготовления. 1.Проверка качества основного и дополнительного сырья для приготовления сиропов. 2.Приготовление сиропа инвертного. 3.Приготовление сиропа тиража. 4.Бракераж сиропов.	4
95 96 97 98	Практическое занятие 55-56-57-58. Мастика. Технология приготовления. 1.Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления мастики. 2. Использование различных технологий приготовления мастики и украшений из нее 3.Формирование украшений из мастики: листья, цветы. 4.Составление композиций.	4
99 100 101 102	Практическое занятие 59-60-61-62. Желе. Технология приготовления. 1.Проверка органолептическим способом качества основного сырья для приготовления желе. 2.Проверка органолептическим способом качества дополнительного сырья для приготовления желе. 3.Использование различных технологий приготовления желе. 4.Использование различных технологий приготовления желе и украшений	4
103 104 105 106	Практическое занятие 63-64-65-66. Масляной крем. Технология приготовления. 1. Расчет количества сырья и выход готового крема масляного. 2.Приготовление масляного крема 3.Украшения из крема. 4.Оценка качества масляного крема.	4
107 108 109 110	Практическое занятие 67-68-69-70. Белковой крем. Технология приготовления. 1.Расчет количества сырья и выход готового крема белкового. 2.Приготовление крема белкового. 3.Украшения из крема. 4.Оценка качества белкового крема.	4

111 112 113 114	Практическое занятие 71-72-73-74. Пирожное «Корзиночка песочная» Технология приготовления. 1.Проверка органолептическим методом качества основных продуктов для приготовления пирожного «Корзиночка песочная». 2.Расчет количества сырья и выход готовых отдельных полуфабрикатов для приготовления пирожного «Корзиночка песочная». 3.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пирожного« Корзиночка песочная» 4.определение их соответствия технологическим требованиям к пирожным «Корзиночка песочная»	4
115 116 117 118	Практическое занятие 75-76-77-78. Пирожное Медовое. Технология приготовления. 1.Проверка органолептическим методом качества основных продуктов для приготовления пирожного «Медового». 2.Расчет количества сырья и выход готовых отдельных полуфабрикатов для приготовления пирожного «Медового». 3.Приготовление медового теста. 4.Творческое оформление пирожного «Медового».	4
119 120 121 122	Практическое занятие 79-80-81-82. Технология приготовления. Расчет сырья для приготовления печенье. (По заданию преподавателя)	4
123 124 125 126	Практическое занятие 83-84-85-86. Торты. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	4
127 128 129 130	Практическое занятие 87-88-89-90.Технология приготовления. Приготовление песочного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из песочного теста.	4
131 132 133 134	Практическое занятие 91-92-93-94. Технология приготовления. Приготовление песочного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из песочного теста.	4
135 136 137 138	Практическое занятие 95-96-97-98. Технология приготовления. Приготовление бисквитного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из бисквитного теста.	4
139 140 141 142	Практическое занятие 99-100-101-102. Технология приготовления. Приготовление бисквитного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из бисквитного теста.	4
143 144 145 146	Практическое занятие 103-104-105-106. Технология приготовления. Приготовление заварного теста и изделия из него. Приготовление кремов для кондитерских изделий из заварного теста.	4
147 148 149 150	Практическое занятие 107-108-109-110. Технология приготовления. Приготовление заварного теста и изделия из него. Приготовление кремов для кондитерских изделий из заварного теста.	4

	151 152 163 154	Практическое занятие 111-112-113-114. Технология приготовления. Приготовление воздушного теста и изделия из него	4
	155 156 157 158	Практическое занятие 115-116-117-118. Технология приготовления. Приготовление миндального теста и изделия из него.	4
	159 160	Практическое занятие 119-120. Технология приготовления. Отработка навыков по оценке качества выпеченных х/б изделий, мучных кондитерских изделий, сортировке, соблюдению условий и сроков хранения.	2
2		Тема 2. Технология приготовления праздничных тортов	76
	161	Бисквитные торты.	
	162	Песочные торты.	
	163	Слоеные торты	
	164	Воздушные и воздушно-ореховые торты.	
	165	Воздушные и воздушно-ореховые торты.	
	166	Миндальные торты.	
	167	Комбинированные торты.	
	168		
	169		
	170		
	171		
	172		
	173		
	174		
	175		
	176		
	177		
	178		
		<i>В том числе практических и лабораторных занятий</i>	57
	179-182	Практическое занятие 121-122-123-124. Бисквитное тесто.	4
	183-186	Практическое занятие 125-126-127-128. Бисквитно-кремовое тесто.	4
	187-190	Практическое занятие 129-130-131-132. Бисквитно-кремовое тесто.	4
	191-194	Практическое занятие 133-134-134-135. Торт «Крещатик».	4
	195-198	Практическое занятие 136-137-138-139. Торт «Миндальнофруктовый».	4
	199-202	Практическое занятие 140-141-142-143	4

		Бисквитнофруктовый торт.	
	203-206	Практическое занятие 144-145-146-147. Торт «Кофейный»	4
	207-210	Практическое занятие 148-149-150-151. Песочно – фруктовый торт.	4
	211-214	Практическое занятие 152-153-154-155. Торт «Абрикотин».	4
	215-218	Практическое занятие 152-153-154-155. Торт «Спортивный».	4
	219-222	Практическое занятие 156-157-158-159. Торт «Персиковый (бисквитно-песочный)».	4
	223-226	Практическое занятие 160-161-162-163. Торт «Фантазия», (бисквитно-песочный).	4
	227-230	Практическое занятие 164-165-166-167. Бисквитные торты.	4
	231-232	Практическое занятие 168-169-170-171. Песочные торты.	2
	223-234	Практическое занятие 172-173-174-175. Слоеные торты.	2
	235-236	Практическое занятие 176-177. Подготовка к реализации тортов.	2
3		Тема 3. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	22
	237	Мелкоштучные кондитерские изделия.	1
	238	Ассортимент.	1
	239	Правила выбора сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	1
	240	Характеристика основного и дополнительного сырья.	1
	241	Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.	1
	242	Технологический процесс приготовления.(по заданию преподавателя)	1
	243	Технологический процесс приготовления. (по заданию преподавателя)	1
	244	Технологический процесс приготовления.(по заданию преподавателя)	1
	245	Технологический процесс приготовления. .(по заданию преподавателя)	1
	246	Контроль качества и безопасности мелкоштучных кондитерских изделий.	1
	247	Контроль качества и безопасности мелкоштучных кондитерских изделий.	1
	248	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.	1
	249	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.	1
	250	Правила безопасного использования инвентаря.	1

	251	Правила безопасного использования инвентаря..	1
	252	Самостоятельная работа.	1
		<i>В том числе практических и лабораторных занятий</i>	4
	253	Практическое занятие 178. Расчет рабочей рецептуры на мелко штучных кондитерские изделия из бисквитного и песочного теста.	
	254	Практическое занятие 179. Расчет рабочей рецептуры на мелкоштучных кондитерские изделия заварного и слоёного теста.	
	255	Практическое занятие 180. Расчет рабочей рецептуры на мелко штучных кондитерские изделия из миндального теста. Составление схем для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	
	256	Практическое занятие 181 Составление технологических карт для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов.	
	257	Итоговое занятие по теме 3.	1
	258	Дифференцированный зачёт по МДК.05.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	1

Преподаватель:

Баленко Л.А.