

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение Псковской области
«Локнянский сельскохозяйственный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по
_____ Л.Е. Васильева
« ____ » _____ 2021г.

Рабочая программа дисциплины
Модуль 02 Технология изготовления кондитерской и
шоколадной продукции

По профессии 12901 «Кондитер»

Разработчик
Преподаватель Воронова В.А

П. Локня

2021г.

Общая характеристика

Модуль 02 «Технология изготовления кондитерской и шоколадной продукции» предназначен для профессионального обучения лиц, ранее не имевших профессии рабочего, в том числе не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья, по профессии 12901 «Кондитер».

Форма обучения: очная.

В процессе обучения предусмотрено использование электронного обучения и частичное использование дистанционных образовательных технологий в период освоения теоретического материала.

1. Планируемые результаты

Изучение дисциплины готовит слушателей к освоению компетенций:

К 2.1.

Владеть технологиями замеса теста, подготовки начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

К.2.2.

Владеть технологиями изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

В результате освоения дисциплины слушатель должен получить навыки:

-подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

-изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

В результате освоения дисциплины слушатель должен получить знания:

-Регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции

-Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

-Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции

-Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции;

-Правила безопасного использования технологического оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции

-Санитарно-гигиенические требования.

-Пищевую ценность кондитерских изделий

-Правила аккуратного и экономного использования сырья в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции

В результате освоения дисциплины слушатель должен освоить умения:

-Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции

-Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

-Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции

-Определять качество, сроки, условия хранения пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции.

-Определять по имеющимся признакам и органолептическим способом доброкачественность пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции

-Соблюдать требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения

-Применять сборники рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции

- Применять технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

-Определять пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции

- Минимизировать отходы сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества.
- Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию

1. Тематика и содержание дисциплины

№ урока	Тип урока	Тема урока и краткое содержание материала	Кол-во часов	Литература и мто
Введение				
1	Лекция	<p>Правила сочетания основных и дополнительных ингредиентов в кондитерской промышленности</p> <p>(принципы безопасности, взаимозаменяемости, совместимости, рационального использования сырья и принцип соблюдения рецептур)</p>	2	И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр.114-118
СР		<i>Изучить Сан ПиН 2.3.4.545-96</i>	2	
Отделочные полуфабрикаты				

2	Лекция	Простые и основные отделочные полуфабрикаты (подразделение на виды , сырье применяемое для изготовления, назначение отделочных п/ф)	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр.107 И.Ю.Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр. 121-122
3	Лекция	Фарши несладкие (виды, способы и сырье необходимое для приготовления)	<u>2</u>	Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 стр.53-57
4	Лекция	Сладкие начинки (виды ,технология приготовления и сырье применяемое для начинок)	<u>2</u>	Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 стр.57-67
	СР	Составить кроссворд по теме: « фарши и начинки применяемые в изготовлении мучных кондитерских изделий»	<u>2</u>	Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 стр.53-67
5	ПР	Приготовление фаршей и начинок (разработка технологических карт ,приобретение навыков в приготовлении, технологический пооперационный процесс приготовления ,требование к качеству)	<u>2</u>	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.187-196

6	Лекция	Сиропы (органолептическое определение плотности ,виды сиропов и использование их в производстве)	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 108-112 Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 стр.67-71
7	ПР	Приготовление сиропов (разработка технологических карт, приобретение навыков в приготовлении сиропов определённой плотности, технологический пооперационный процесс приготовления сиропов, требование к качеству)	<u>2</u>	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.6-9
8	Лекция	Помада (применение , виды помады , стадии приготовления, дефекты, причины возникновения , способы устранения)	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 112-116 Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 стр.71-74
	СР	Составить схему приготовления помады (основной)	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 112-116 Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 стр.71-74

9	ПР	Приготовление помады (разработка технологических карт, технологический пооперационный процесс приготовления помады, требование к качеству)	<u>2</u>	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.36-38
10	Лекция	Желе (разновидности желе, способы приготовления , использование в кондитерском производстве, дефекты и причины возникновения)	<u>2</u>	И.Ю.Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр. 131-132 С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 121-122 В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.11
11	ПР	Приготовление желе (разработка технологических карт, технологический пооперационный процесс приготовления желе, требование к качеству)	<u>2</u>	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.10-12
12	Лекция	Глазури (виды, применение, способы приготовления)	<u>2</u>	И.Ю.Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр. 133-138
13	ПР	Приготовление глазури (разработка технологических карт, технологический пооперационный процесс приготовления глазури, требование к качеству)	<u>2</u>	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.11

				Академия», 2016. Стр.60-61
	СР	Подготовить отчет по ПР по теме : «Приготовление глазури»	<u>2</u>	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.60-61
14	Лекция	Кремы. Кремы сливочные (характеристика кремов, назначение, состав и способы приготовления, дефекты причины возникновения и способы устранения)	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 122-130 Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 стр.77-81
15	ПР	Приготовление сливочных кремов (разработка технологических карт, технологический пооперационный процесс приготовления сливочных кремов, требование к качеству)	<u>2</u>	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.24-26
	СР	Подготовить презентацию по теме: «Фирменные сливочные кремы»	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 130-134
16	Лекция	Белковые кремы (виды, применение, способы приготовления, дефекты и причины возникновения)		И.Ю.Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр. 150-152 С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и

				кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 134-137 Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 стр.81-83
17	ПР	Приготовление белковых кремов (разработка технологических карт, технологический пооперационный процесс приготовления белковых кремов, требование к качеству)	<u>2</u>	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.26
18	Лекция	Заварные кремы (применение, виды, способы приготовления)	<u>2</u>	И.Ю.Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр. 148-150 С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 137-138 Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 стр.83-84
19	ПР	Приготовление заварных кремов (разработка технологических карт, технологический пооперационный процесс приготовления заварных кремов, требование к качеству)	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 137-138
20	Лекция	Кремы из молочных продуктов (применение, виды, способы приготовления, дефекты и причины возникновения)	<u>2</u>	И.Ю.Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр

				« Академия» 2018 стр. 152-154 С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 138-140
	СР	Подготовить сообщение по теме: «Комбинированные кремы»	<u>2</u>	И.Ю.Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр155-158
21	ПР	Приготовление кремов из молочных продуктов (разработка технологических карт, технологический пооперационный процесс приготовления кремов из сливок, сметаны, творога и сыра. Требование к качеству)	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 138-140
22	Лекция	Посыпки (виды, применение, способы приготовления)	<u>2</u>	И.Ю.Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр. 167-169 С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 141-142
23	ПР	Приготовление посыпок (разработка технологических карт, технологический пооперационный процесс приготовления посыпок. Требование к качеству)	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 141-142

	СР	Подготовить опорный конспект по теме: «муссы, карамель, марципан, пралине как отделочный полуфабрикат в кондитерском производстве»	<u>2</u>	И.Ю.Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр. 158-167
24	Лекция	Отделочные полуфабрикаты промышленного производства (виды, применение, состав и сроки хранения)	<u>2</u>	И.Ю.Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр. 169-175 С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 145-146
Шоколад , шоколадные изделия и полуфабрикаты				
25	Лекция	Шоколадное производство (История и современное состояние)	<u>2</u>	Л.С. Кузнецова М.Ю. Сиданова Технология и организация производства кондитерских изделий М.: Издательский центр «Академия» , 2014. Стр.188-189
	СР	Составить технологическую схему по теме: «Производство шоколада»	<u>2</u>	Л.С. Кузнецова М.Ю. Сиданова Технология и организация производства кондитерских изделий М.: Издательский центр «Академия» , 2014. Стр.188-189
26	Лекция	Первичная переработка какао-бобов Приготовление сахарной пудры (этапы , цели переработки, хранение)	<u>2</u>	Л.С. Кузнецова М.Ю. Сиданова Технология и организация производства кондитерских изделий М.: Издательский центр «Академия» , 2014. Стр.189-196

27	Лекция	Приготовление шоколадной массы и шоколада (технологические стадии , условия и сроки хранения, транспортирования)	<u>2</u>	Л.С. Кузнецова М.Ю. Сиданова Технология и организация производства кондитерских изделий М.: Издательский центр «Академия» , 2014. Стр.196-204
28	ПР	Темперирование шоколада (Технологический пооперационный процесс)	<u>2</u>	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 2 –М.: Издательский центр «Академия», 2016. Стр.34
29	Лекция	Ассортимент шоколадных изделий и полуфабрикатов. (виды изделий, технология приготовления)	<u>2</u>	Л.С. Кузнецова М.Ю. Сиданова Технология и организация производства кондитерских изделий М: Издательский центр «Академия» , 2014. Стр.204-210
	СР	Подготовить краткое сообщение по теме: «Требования к качеству шоколада»	<u>2</u>	Л.С. Кузнецова М.Ю. Сиданова Технология и организация производства кондитерских изделий М.: Издательский центр «Академия» , 2014. Стр.204
30	Лекция	Производство какао- порошка (виды, использование, технология приготовления, условия хранения)	<u>2</u>	Л.С. Кузнецова М.Ю. Сиданова Технология и организация производства кондитерских изделий М.: Издательский центр «Академия» , 2014. Стр.212-217
31	Лекция	Производство шоколадной, кондитерской и жировой глазурей (использование, группы , вид глазури при выпуске , хранение)	<u>2</u>	Л.С. Кузнецова М.Ю. Сиданова Технология и организация производства кондитерских изделий М.: Издательский центр «Академия» , 2014. Стр.217-220

Выпекание теста

32	Лекция	Режимы выпекания изделий (зоны выпекания ,прогревание тестовой заготовки, процессы происходящие в тестовой заготовке, недостатки и причины возникновения в процессе выпекания)	<u>2</u>	Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 .стр.100-102, 105 Т.Б. Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий М.: Издательский центр «Академия» 2014г стр.286-288
33	Лекция	Упек и факторы на него влияющие (сущность упека, причина упека, пути снижения упе́ка)	<u>2</u>	Т.Б. Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий М.: Издательский центр «Академия» 2014г стр.283-284
34	Лекция	Определение готовности изделий (методы определения готовности хлебобулочных и кондитерских изделий)	<u>2</u>	Т.Б. Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий М.: Издательский центр «Академия» 2014г стр.285-286

Дрожжевое тесто

34	Лекция	Ассортимент, пищевая ценность , требования к качеству хлебобулочных и кондитерских изделий	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 147-150
----	--------	---	----------	--

35	Лекция	Технологический процесс приготовления дрожжевого безопасного теста (технологическая схема приготовления теста, понятия – Замес теста , Брожения теста, Обминка теста)	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 150
36	Лекция	Технологический процесс приготовления дрожжевого опарного теста (технологическая схема приготовления теста, понятия – Опара, густая и жидкая,Закваска, Отсдобка)	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 153-156
37	Лекция	Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста (технологическая схема приготовления теста, два способа слоения теста)	<u>2</u>	И,Ю Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр. 188-191
	СР	Самостоятельная работа в рабочей тетраде Выполнить задания № 4.2 « Дрожжевое безопасное тесто»	<u>2</u>	Н.И.Дубровская Технология приготовления мучных кондитерских изделий рабочая тетрадь часть1 стр.55-56
38	ПР1	Приготовление дрожжевого безопасного теста (технологическая схема, основные требования к сырью, подготовка и контроль качества сырья, требования и контроль качества теста, контроль за минимизацией отходов)	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 150

39	ПР2	Приготовление дрожжевого опарного теста (технологическая схема, основные требования к сырью, подготовка и контроль качества сырья, требования и контроль качества теста, контроль за минимизацией отходов)	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 153
40	Лекция	Технология и разделка замороженных полуфабрикатов (холодная технология приготовления дрожжевого теста, технология замораживания и разделки теста, понятие-Полуфабрикат высокой степени готовности))	<u>2</u>	И,Ю Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр. 188-191195-199
41	Лекция	Понятие разделки теста -основные этапы и понятия разделки теста	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 156-157 Т.Б. Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий М.: Издательский центр «Академия» 2014г стр.251
	СР	Самостоятельная работа в рабочей тетраде Выполнить задания № 4.3 « Дрожжевое опарное тесто»	<u>2</u>	Н.И.Дубровская Технология приготовления мучных кондитерских изделий рабочая тетрадь часть1 стр.57-58
42	ПР3	Составление технологических схем разделки теста для различных сдобных хлебобулочных изделий (составить технолог.схемы разделки теста для хлеба формового, подового, сдобных булочных изделий , мелкоштучных булочных изделий)	<u>2</u>	

	СР	Проработка конспектов занятий, углубленное изучение пройденного материала с помощью интернет-ресурсов	<u>2</u>	
43	Лекция	Деление и округления тестовых заготовок (принцип деления теста на куски, расчет массы тестовой заготовки, цель деления и округления)	<u>2</u>	Т.Б. Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий М.: Издательский центр «Академия» 2014г стр.252-256
44	ПР	Требования к тестоделительным машинам (понятия – режим работы машины, математический расчет массы тестовой заготовки, работа на весах-контроль массы т.з, основные требования к тестоделительному оборудованию)	<u>2</u>	Т.Б. Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий М.: Издательский центр «Академия» 2014г стр.252-256
45	Лекция	Формование тестовых заготовок (принцип формования, цель формование , оборудование для формования, требование к оборудованию, ТБ при работе на оборудовании)	<u>2</u>	Т.Б. Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий М.: Издательский центр «Академия» 2014г стр.258
	СР	Проработка конспектов занятий Составить сообщение по теме « Меры, устраняющие прилипание теста к тесторазделочному оборудованию»	<u>2</u>	
46	Лекция	Предварительная и окончательная расстойка тестовых заготовок (понятие расстойки, цель предварительной и окончательной , различия меду расстойками)	<u>2</u>	Т.Б. Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий М.: Издательский центр «Академия» 2014г стр.258-261

47	ПР5	Органолептический контроль качества расстойки (определение качества расстойки, контроль за временем расстойки, декты изделий при неправильной расстойки)	<u>2</u>	Т.Б. Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий М.: Издательский центр «Академия» 2014г стр.258-261
48	Лекция	Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ассортимент, правила приготовления и разделки теста, выпечки , работа с рецептурами)	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 158
49	Лекция	Приготовление сдобных мелкоштучных булочных изделий (ассортимент, правила приготовления и разделки теста, выпечки, работа с рецептурами)	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 158
50	ПР6	Приготовление мелкоштучных булочных изделий (работа с рецептурой, контроль качества сырья , технолог. схема замеса дрожжевого опарного теста, контроль качества теста, правила разделки и выпечки)	<u>2</u>	Т.Б. Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий М.: Издательский центр «Академия» 2014г стр.258-261

	СР	Самостоятельная работа в рабочей тетраде Выполнить задания № 4.5 « Изделия из дрожжевого теста»	<u>4</u>	Н.И.Дубровская Технология приготовления мучных кондитерских изделий рабочая тетрадь часть1 стр.61-66
51	Лекция	Приготовление Сдобы (обыкновенная, детская, фигурная) (ассортимент, правила приготовления и разделки теста, выпечки ,работа с рецептурами)	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 166-171
52	ПР7	Приготовление Сдобы (обыкновенная, детская, фигурная) (работа с рецептурой, контроль качества сырья , технолог. схема замеса дрожжевого опарного теста, контроль качества теста, правила разделки и выпечки)	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 166-171
53	Лекция	Приготовление пирогов (открытых , закрытых) (ассортимент, правила приготовления и разделки теста, выпечки ,работа с рецептурами)	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 166-171
54	ПР8	Приготовление пирогов открытых (работа с рецептурой, контроль качества сырья , правила подготовки сырья, технолог. схема замеса дрожжевого опарного теста, контроль качества теста, правила разделки , отделки и выпечки)	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 166-171

55	ПР9	Приготовление пирогов закрытых (работа с рецептурой, контроль качества сырья ,правила подготовки сырья,технолог. схема замеса дрожжевого опарного теста, контроль качества теста, правила разделки , отделки и выпечки)	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 166-171
56	Лекция	Приготовление пирожков ,ватрушек (ассортимент, правила приготовления и разделки теста, выпечки ,работа с рецептурами)	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 175-176
	СР	Проработка конспектов занятий Составить сообщение по теме « Правила разделки кулебяки и расстегая»	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 176
57	Лекция	Приготовление дрожжевых кексов , куличей (ассортимент, правила приготовления и разделки теста, выпечки ,работа с рецептурами)	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 176-179
	СР	Проработка конспектов занятий Составить сообщение по теме « Правила разделки «ромовой бабы»	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 177

58	Лекция	Приготовление дрожжевых изделий , жареных в жире (ассортимент, правила приготовления и разделки теста, выпечки , работа с рецептурами)	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 179-182
59	ПР10	Приготовление хвороста и пончиков (работа с рецептурой, контроль качества сырья ,правила подготовки сырья, технолог. схема замеса дрожжевого опарного теста, контроль качества теста, правила разделки , отделки и выпечки)	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 179-182
60	Лекция	Приготовление дрожжевых блинов и оладьев (ассортимент, правила приготовления и разделки теста, выпечки , работа с рецептурами)	<u>2</u>	С.В. Ермилова « Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 182-184
61	ПР11	Приготовление оладьев и блинов (работа с рецептурой, контроль качества сырья ,правила подготовки сырья, технолог. схема замеса дрожжевого опарного теста, контроль качества теста, правила разделки , отделки и выпечки)	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 182-184
62	Лекция	Изделия из дрожжевого теста пониженной калорийности (ассортимент, работа с рецептурами, правила приготовления , разделки и выпечки)	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 185-186

63	Лекция	Дефекты дрожжевых изделий, вызванных неправильным ведением технологического процесса	<u>2</u>	Л.В Мармузова Технология хлебопекарного производства .Сырье и материалы –Москва Издательский центр « Академия» 2017 стр.206-215
	СР	Проработка конспектов занятий Составить кроссворд по теме « Дрожжевые изделия»	<u>2</u>	
Бездрожжевое тесто				
64	Лекция	<u>Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления</u> (характеристика способов разрыхления, определение структуры теста)	2	И.Ю.Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр.251-254
СР		<u>Подготовить сообщение по теме: «История возникновения кондитерских изделий»</u>	<u>2</u>	Интернет ресурсы

65	Лекция	<u>Выпекание полуфабрикатов.</u> (Характеристика выпеченных полуфабрикатов. процессы происходящие при выпекании)	2	И.Ю.Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр.251 стр.254-255
66	Лекция	<u>Бисквитный полуфабрикат</u> (приготовление бисквитного полуфабриката основным холодным способом и основным способом с подогревом) бисквит для рулета, с какао-порошком, с орехами, со сливочным маслом, на сметане...)	2	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр.232-235 стр.236-238
67	Лекция	<u>Бисквитный полуфабрикат</u> (Бисквит круглый «Буше» 1)раздельное взбивание 2) последовательное взбивание Виды брака и причины его возникновения)	2	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 235
	СР	<u>Подготовить доклад по теме: «Из истории бисквитного теста»</u>	2	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.163
68	Лекция	<u>Рецептура и технология приготовления изделий из бисквита</u> (бисквит для различных видов рулета, печений, с какао-порошком, с орехами, со сливочным маслом, на сметане, бисквит « Прага», медово-шоколадный ,	2	Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 .стр.190-195

		творожный, йогуртовый...)		
69	ПР	<u>Приготовление бисквитного полуфабриката</u> (Технологический пооперационный процесс приготовления бисквитного полуфабриката основным холодным способом и с подогревом, требования к качеству)	2	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 1 –М.: Издательский центр «Академия», 2016. Стр.164-166
70	ПР	<u>Приготовление бисквитного полуфабриката</u> (Технологический пооперационный процесс приготовления бисквитного полуфабриката способом «буше», требования к качеству)	2	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 1 –М.: Издательский центр «Академия», 2016. Стр.166-168
71	Лекция	<u>Песочный полуфабрикат</u> (особенности и способы приготовления песочного теста, дефекты и причины возникновения)	2	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 218-219, 228. Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 .стр.174-177
72	Лекция	<u>Рецептура и технология приготовления изделий из песочного полуфабриката</u> (печенье ,кексы ,мафины, мучные восточные изделия)	2	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 220-228 Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 .стр.177-183

73	ПР	<u>Приготовление песочного полуфабриката</u> (Технологический пооперационный процесс приготовления песочного полуфабриката, приготовление печенья песочного, требования к качеству)	2	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 1 –М.: Издательский центр «Академия», 2016. Стр.158-161
	СР	<u>Оформить отчет ПР по теме: « Приготовление песочного полуфабриката и изделий из него»</u>	2	
74	Лекция	<u>Заварной полуфабрикат</u> (особенности и стадии приготовления заварного полуфабриката, дефекты и причины возникновения)	2	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 242-245 Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 .стр.195-197
75	Лекция	<u>Рецептура и технология приготовления изделий из заварного полуфабриката</u> (профитроли, кольца воздушные, булочка со сливками, печенье с сыром, вишня в тесте)		С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 245-247 Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 .стр.197-200
	СР	<u>Подготовить сообщение по теме: «Приготовление необычного заварного теста»</u>	2	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 1 –М.: Издательский центр «Академия», 2016. Стр.173-174

76	ПР	<u>Приготовление заварного полуфабриката</u> (Технологический пооперационный процесс приготовления заварного полуфабриката, приготовление изделий из заварного теста)	2	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.172-174
77	Лекция	<u>Полуфабрикаты и изделия из блинчатого теста</u> (методы разрыхления теста, особенности приготовления п/ф ,блинчики, пирожки с разными фаршами, пирог блинчатый, недостатки, причины возникновения и способы устранения)	2	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 193-195 Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 .стр.148-151
78	ПР	<u>Приготовление теста для блинчиков и изделий из него.</u> Технологический пооперационный процесс приготовления теста, выпекание и формование блинчиков , пирога)	<u>2</u>	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.141-143
79	Лекция	<u>Вафельное тесто, полуфабрикаты и изделия из него</u> (особенности приготовления теста, виды теста, использование вафельных полуфабрикатов, недостатки теста и готовых изделий, причины возникновения , способы устранения)	<u>2</u>	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 195-198 Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 .стр.160-163
80	ПР	<u>Приготовление вафельного теста</u> (Технологический пооперационный процесс приготовления вафельного теста, приготовление изделий из вафельного теста, требования к качеству)	<u>2</u>	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.150-151

81	Лекция	<u>Сдобное пресное тесто и изделия из него.</u> (особенности в приготовлении теста и изделий из него, виды теста, способы формования, выпекания, требования к качеству, недостатки теста и причины возникновения)	2	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 199-206 Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 .стр.153-160
82	ПР	<u>Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него</u> (Технологический пооперационный процесс приготовления теста, приготовление изделий по технологическим картам)	2	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.145-149
	СР	<u>Оформить отчет ПР по теме: « Приготовление песочного полуфабриката и изделий из него»</u>	2	
83	Лекция	<u>Пряничное тесто и изделия из него</u> (характеристика пряничного теста, способы приготовления, формование и выпекание теста. Изделия из пряничного теста, рецептура и технология приготовления. Дефекты и причины возникновения)	2	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 207-213 Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 .стр.171-174
84	ПР	<u>Приготовление пряничного теста и изделий из него</u> (Технологический пооперационный процесс приготовления теста, приготовление изделий по технологическим картам)	2	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.153-156

	СР	<u>Составить кроссворд по теме: «Изделия из пряничного теста»</u>	2	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 207-213 Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 .стр.171-174
85	Лекция	<u>Пресное слоеное тесто</u> (особенности приготовления теста, стадии, способ разрыхления, методы прослаивания, требование к качеству, дефекты и причины возникновения, формование, выпекание)	2	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 247-253 Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 .стр.200-204
86	Лекция	<u>Рецептура и технология приготовления изделий из слоеного теста</u> (пирожки, кулебяка с разными фаршами, курник, батончик, ушки слоеные, язычки слоеные и т.д.)	2	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 253-258 Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 .стр.205-210
87	ПР	<u>Приготовление слоеного теста и изделий из него</u> (технологический пооперационный процесс, составление технологических карт приготовления изделий)	2	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.146-149

	СР	<u>Оформить отчет ПР по теме: «Приготовление слоеного теста и изделий из него»</u>	2	
88	Лекция	<u>Воздушное и воздушно- ореховое тесто и изделия из него.</u> (особенности приготовления теста, способы формования и выпекания, рецептура и технология приготовления теста и изделий из него, дефекты и причины возникновения)	2	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 213-218 Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 .стр.210-213
	СР	<u>Подготовить краткое сообщение по теме: «История появления белково- воздушного теста»</u>	2	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.181
89	ПР	<u>Приготовление воздушного теста и изделий из него</u> (технологический пооперационный процесс, составление технологических карт приготовления изделий)	2	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.181-183
90	Лекция	<u>Миндальное тесто и изделия из него</u> (особенности и способы приготовления , хранение, формование и выпекание ,рецептура, приготовление изделий из миндального теста, недостатки и причины возникновения.)	2	Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 стр.213-216 С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 228-231

91	ПР	<u>Приготовление миндального теста и изделий из него</u> (технологический пооперационный процесс, составление технологических карт приготовления изделий, требования к качеству)	2	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 1 –М.: Издательский центр «Академия», 2016. Стр.180-181
	СР	<u>Оформить отчет ПР по теме: «Приготовление воздушного, миндального теста и изделий из него»</u>	2	
92	Лекция	<u>Крошковый полуфабрикат</u> (состав, метод разрыхления, виды ,формование, выпечка, охлаждение полуфабриката, дефекты и причины возникновения)	2	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 259-262
93	ПР	<u>Приготовление крошкового полуфабриката</u> (технологический пооперационный процесс, составление технологических карт и приготовление изделий, требования к качеству)	2	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 259-262
94	Лекция	<u>Полуфабрикаты из сахарного теста</u> (применение ,виды, формование, выпечка сахарного теста)	2	И.Ю.Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр.292-294 .В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 262-264
95	ПР	<u>Приготовление сахарного теста</u> (технологический пооперационный процесс, составление технологических карт и приготовление	2	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр.

		изделий, требования к качеству		262-264
	СР	<u>Подготовить реферат по теме: «Полуфабрикаты и изделия из сухих смесей промышленного производства»</u>	2	И.Ю.Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр.295-298 .В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 264-266
96	Лекция	<u>Полуфабрикаты и изделия пониженной калорийности</u> (сырье для снижения калорийности, виды изделий, технология приготовления, формование и выпекание)	2	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 267-270
Отделка поверхности готовых изделий				
97	Лекция	<u>Украшения из крема</u> (приемы и приспособления)	2	Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 стр.219-225
98	ПР	<u>Украшения из крема</u> (применение кондитерских гребенок, корнетиков, кондитерских мешков с различными насадками, украшение бордюров для торта, изготовление цветов и роз из крема, надписи на изделиях)	2	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.26-33
99	Лекция	<u>Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов.</u> (способы и приспособления)	2	Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 стр.225-226

100	ПР	<u>Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов.</u> (Технологический пооперационный процесс, использование корнетика)	2	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.12-14, стр. 16-17
101	Лекция	<u>Украшения из помады, глазури и кандиара</u> (использование, приспособления, виды оформления)	2	Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 стр.226-229
102	ПР	<u>Украшения из помады, глазури и кандиара</u> (Технология выполнения украшений)	2	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.38 стр.60 стр.15
103	Лекция	<u>Украшения из сахарных мастик и марципана</u> (использование, приспособления, виды оформления)	2	Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 стр.229-232
	СР	<u>Подготовить презентацию по теме:</u> <u>« Изготовление цветов из мастики в стиле английской техники»</u>	2	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.22
104	ПР	<u>Украшения из сахарных мастик и марципана</u> (Технология выполнения украшений)	2	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.20 стр.54
105	Лекция	<u>Украшение из посыпки и шоколада</u> (виды, использование, приспособления, сроки хранения)	2	Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» – М.: Издательский центр « Академия» 2014 стр.232-237
106	ПР	<u>Украшение из посыпки и шоколада</u> (Технология выполнения украшений)	2	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 2 –М.: Издательский центр «

				Академия», 2016. Стр.32 стр.39
107	Лекция	<u>Украшение из карамели</u> (приспособления, виды украшений)	2	Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 стр.237-240
108	ПР	<u>Украшение из карамели</u> (приобретение навыков в формировании украшений из карамели)	2	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.49-52

Приготовление и оформление пирожных и тортов

109	Лекция	<u>Классификация пирожных и тортов</u> (виды, формы, операции при приготовлении сложность отделки требования к качеству)	2	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 273-274 Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 стр.241 стр.265 И.Ю.Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр.326
110	Лекция	<u>Технологический процесс приготовления пирожных и тортов из различных видов выпеченных полуфабрикатов</u> (изделия из бисквитного, песочного, заварного, слоеного, воздушного	2	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 275-327

		,миндального,крошкового выпеченного полуфабриката)		
	СР	<u>Подготовить опорный конспект к ПР по теме: «Приготовление бисквитных пирожных и тортов»</u>	2	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 276-292 Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 стр.243-247 стр.266-275
111	ПР	<u>Приготовление бисквитных пирожных и тортов</u> (технологический пооперационный процесс приготовления различных видов пирожных и тортов)	2	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.68 стр.118
	СР	<u>Подготовить опорный конспект к ПР по теме: «Приготовление песочных пирожных и тортов»</u>	2	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 292-303 Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 стр.248-254 стр.275-280
112	ПР	<u>Приготовление песочных пирожных и тортов</u> (технологический пооперационный процесс приготовления различных видов пирожных и тортов)	2	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.80 стр.148
	СР	<u>Подготовить опорный конспект к ПР по теме: «Приготовление слоеных пирожных и тортов»</u>	2	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр.

				303-308 Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 стр.255-257 стр.280-281
113	ПР	<u>Приготовление слоеных пирожных и тортов</u> (технологический пооперационный процесс приготовления различных видов пирожных и тортов)	2	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.98 стр152
	СР	<u>Подготовить опорный конспект к ПР по теме: «Приготовление заварных пирожных и тортов»</u>	2	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 308-313 Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 стр.257-259
114	ПР	<u>Приготовление заварных пирожных и тортов</u> (технологический пооперационный процесс приготовления различных видов пирожных и тортов)	2	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.107 С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 310-312
	СР	<u>Подготовить опорный конспект к ПР по теме: «Приготовление воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов»</u>	2	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 313,318 Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 стр.259 стр282-283

115	ПР	<u>Приготовление воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов</u> (технологический пооперационный процесс приготовления различных видов пирожных и тортов)	2	В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 2 –М.: Издательский центр «Академия», 2016. Стр.110,111,157,162
	СР	<u>Подготовить опорный конспект к ПР по теме: «Приготовление крошковых тортов, пирожных и комбинированных тортов»</u>	2	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 321-324 стр.324-327 Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 стр.259 стр262-264
116	ПР	<u>Приготовление крошковых пирожных и тортов</u> (технологический пооперационный процесс приготовления различных видов пирожных и тортов)	2	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 321-324
117	ПР	<u>Приготовление комбинированных тортов</u> (технологический пооперационный процесс приготовления различных видов тортов)	2	С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 321-324
118		<u>Экзамен</u>	2	

Всего **306 часов**

В том числе аудиторных занятий -**140 часов** ,

практических работ-**96 часов**,

самостоятельная внеаудиторная работа-**70 часов**

2. Информационно-методическое обеспечение

1. Конспекты теоретических материалов
2. Методические рекомендации по выполнению практических заданий и самостоятельной работе
3. Литература по теме дисциплины

3. Литература

И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018

С.В Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий-Москва издательский центр « Академия» 2014

Т.Б.Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий- Москва изд. Центр « Академия» 2014

Типовая инструкция по охране труда кондитера

Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014

В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016.

интернет ресурсы

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575838

Владелец Артеменкова Галина Александровна

Действителен с 30.03.2022 по 30.03.2023