

Учебная практика

Тема Прием и хранение сырья (6ч)

№ урока	Тема урока и краткое содержание материала	Кол-во часов	Наименование учебно-производственных работ	Средства обучения, МТО
1	<u>Приемка основного и дополнительного кондитерского сырья</u>	6	-Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -Принять товар по количеству и качеству -проверить накладные , сроки годности, наличие сертификатов качества на сырье -работа с ГОСТами -органолептическая проверка качества сырья	Накладные, сертификаты качества ГОСТы .Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016.
Подготовка кондитерского сырья к производству (24ч)				
2	<u>Хранение и подготовка кондитерского сырья- муки, крахмала, сахара к производству</u>	6	-Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -Провести органолептическую оценку качества муки - провести взвешивание муки, крахмала, сахара -просеять муку ,крахмал, сахар Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем	Мука , крахмал, сахар ГОСТы Весы Сито. Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер часть 1 –М.:

			<p>мастера п/о).</p> <p>-уборка рабочего места</p>	<p>Издательский центр « Академия», 2016Стр.19-28</p>
3	<p><u>Хранение и подготовка к производству яиц и яичных продуктов</u></p>	6	<p>-Повторение санитарно-гигиенических требований</p> <p>-Инструктаж по технике безопасности</p> <p>-Провести органолептическую оценку качества муки</p> <p>- провести провести органолептическую проверку качества яиц</p> <p>-провести санитарную обработку яиц</p> <p>-записать основные приемы подготовки к производству меланжа и яичного порошка</p> <p>Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о).</p> <p>-уборка рабочего места</p>	<p>.Яйцо ГОСТ Чашки Кальцинированная сода Хлорамин</p> <p>Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016 Стр.28-30</p>
4	<p><u>Хранение и подготовка к производству молока и молочных продуктов-творог, сливки, сгущенное молоко</u></p>	6	<p>-Повторение санитарно-гигиенических требований</p> <p>-Инструктаж по технике безопасности</p> <p>-проверить сроки годности</p> <p>-провести органолептическую оценку качества продуктов</p> <p>-записать основные приемы подготовки продуктов к производству</p> <p>-провести подготовку молока, творога, сливок к производству</p> <p>Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о).</p> <p>-уборка рабочего места</p>	<p>Продукты</p> <p>Посуда</p> <p>ГОСТы по молоку, сливкам, творогу</p> <p>Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.31-33</p>

5	<u>Подготовка к производству жиров (сливочное масло, маргарин, растительное масло)</u>	6	-Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -проверить сроки годности -провести органолептическую оценку качества продуктов -записать основные приемы подготовки продуктов к производству -провести подготовку сливочного масла и маргарина к производству Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места	Продукты Посуда ГОСТы Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016 Стр.33-35
Обслуживание кондитерского оборудования (6ч)				
6	<u>Обслуживание кондитерского оборудования</u>	6	-Инструктаж по технике безопасности -Отработать правила безопасной эксплуатации просеивателей, тестомесильных машин, взбивальных машин, пекарских электрических шкафов (перед начало работ , во время работы и после окончания работ) -Отработать правила пожарной безопасности -Проверить техническое состояние оборудования (миксеры , пекарские шкафы, микроволновка) -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места	Оборудование Е.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016Стр.8-18

Приготовление отделочных полуфабрикатов(78ч)

7	<u>Приготовление сиропов</u>	6	<ul style="list-style-type: none">-Повторение санитарно-гигиенических требований-Инструктаж по технике безопасности--приготовление сиропа для промочки-приготовление сиропа инвертного-приготовление кофейного сиропа-Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о).-уборка рабочего места	Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки Уч-к Технология приготовления мучных кондитерских изделий Н.Г. Бутейкис –М Издательский центр « Академия» -2014 стр 67
---	-------------------------------------	----------	--	---

8	<u>Приготовление фарша из овощей, ягод, яиц</u>		<p>Повторение санитарно-гигиенических требований</p> <ul style="list-style-type: none"> -Инструктаж по технике безопасности --приготовление фруктовой начинки -приготовление овощной начинки -приготовление яиц -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места 	<p>Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.187-196</p>
9	<u>Приготовление фарша из мяса, субпродуктов</u>		<p>Повторение санитарно-гигиенических требований</p> <ul style="list-style-type: none"> -Инструктаж по технике безопасности --приготовление фарша из мяса и лука , ливерного фарша -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места 	<p>Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016Стр.187-196</p>

10	<u>Приготовление фарша из рыбы</u>	6	Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности --приготовление фарша рыбного -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места	Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016Стр.187-196
11	<u>Приготовление помады</u>	6	Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -Приготовление помады (основной) -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места	Инструкционная карта Спец.одежда Сито с ячейками размером 2-3 мм, сковорода, нож В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова др. Производственное обучение профессии «кондитер часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016Стр.36-38
12	<u>Приготовление желе</u>	6	Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности --приготовление желе -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места	Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016Стр.10-12

13	<u>Приготовление глазури</u>	6	Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности --приготовление глазури -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места	Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки 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	<u>Приготовление сливочного крема</u>	6	Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -Приготовление крема- сливочного основного,крема сливочного « Новый»,крем « Шарлотт» -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места	Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки Уч-к «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» Н.Г. Бутейкис –М Издательский центр « Академия» -2014 стр 77 Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер» часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. С. Стр.24-26
15	<u>Приготовление белкового крема</u>	6	Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -Приготовление белкового крема (заварного) -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места	Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.:

				Издательский центр « Академия» 2014 стр.81-83В.П.Андронов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.26
16	<u>Приготовление кремов из молочных продуктов</u>	6	<p>Повторение санитарно-гигиенических требований</p> <ul style="list-style-type: none"> -Инструктаж по технике безопасности -Приготовление крема из молочных продуктов- из сливок, сметаны, творога -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места 	<p>Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки</p> <p>Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия» 2014 стр.81-83В.П.Андронов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.26 С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 138-140</p>
17	<u>Приготовление посыпок</u>	6	<p>Повторение санитарно-гигиенических требований</p> <ul style="list-style-type: none"> -Инструктаж по технике безопасности -Приготовление посыпок-мучная, несладкая мучная посыпка, сладкая мучная посыпка, штрейзель -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). 	<p>Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки</p>

			-уборка рабочего места	С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 141
18	<u>Приготовление отделочной крошки</u>	6	Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности --приготовление крошки из обрезков бисквитных, слоеных , воздушных тортов и пирожных -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места	Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 141
19	<u>Темперирование шоколада и изделия из него</u>	6	Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности --темперирование шоколада -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места	Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитерчасть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.34
Способы приготовления дрожжевого теста. Разделка и выпечка изделий из дрожжевого теста(42ч)				

20	<u>Приготовление дрожжевого безопасного теста, формование и выпечка изделий из него</u>	6	<p>Повторение санитарно-гигиенических требований</p> <ul style="list-style-type: none"> -Инструктаж по технике безопасности --приготовление дрожжевого безопасного теста -формование мелкоштучных булочных изделий ,плюшек -выпечка, -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места 	<p>Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда</p> <p>Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и др.</p> <p>В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др.</p> <p>Производственное обучение профессии «кондитер» часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.69-73</p>
21	<u>Приготовление дрожжевого безопасного теста, формование и выпечка изделий из него</u>	6	<p>Повторение санитарно-гигиенических требований</p> <ul style="list-style-type: none"> -Инструктаж по технике безопасности --приготовление дрожжевого безопасного теста -формование пирожков с фаршем- мясной , овощной , сладкий -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места 	<p>Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда</p> <p>Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и др.</p> <p>В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др.</p> <p>Производственное обучение профессии «кондитер» часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.69-73</p>
22	<u>Приготовление дрожжевого опарного теста, формование и выпечка изделий из него</u>	6	<p>Повторение санитарно-гигиенических требований</p> <ul style="list-style-type: none"> -Инструктаж по технике безопасности --приготовление дрожжевого опарного теста -формование сдобы ,булочек Бриош, « Российской» -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места 	<p>Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда</p> <p>Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и др.</p> <p>Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий СТР 118-125</p>
23	<u>Приготовление дрожжевого опарного теста, формование и выпечка изделий из него</u>	6	<p>Повторение санитарно-гигиенических требований</p> <ul style="list-style-type: none"> -Инструктаж по технике безопасности --приготовление дрожжевого опарного теста -формование пирогов открытых с различной начинкой 	<p>Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда</p> <p>Кастрюли, электрическая плитка,</p>

			<p>-Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о).</p> <p>-уборка рабочего места</p>	<p>венчики ,ложки, чашки и др.</p> <p>Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий СТР 125-128</p> <p>В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськоваи др.Производственное обучение профессии «кондитер» часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.78</p>
24	<u>Приготовление дрожжевого опарного теста, формование и выпечка изделий из него</u>	6	<p>Повторение санитарно-гигиенических требований</p> <p>-Инструктаж по технике безопасности</p> <p>--приготовление дрожжевого опарного теста</p> <p>-формование пирогов закрытых с различной начинкой</p> <p>-Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о).</p> <p>-уборка рабочего места</p>	<p>Продукты по инструкционной карте</p> <p>Инструкционная карта</p> <p>Спец.одежда</p> <p>Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и др.</p> <p>Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий СТР 125-128</p> <p>В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др.</p> <p>Производственное обучение профессии «кондитер часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.78</p>
25	<u>Приготовление дрожжевого опарного теста, формование хвороста и пончиков, выпечка во фритюре</u>	6	<p>Повторение санитарно-гигиенических требований</p> <p>-Инструктаж по технике безопасности</p> <p>--приготовление дрожжевого опарного теста</p> <p>-разделка хвороста, пончиков</p> <p>-приготовление фритюра и жарка в нем</p> <p>-Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о).</p> <p>-уборка рабочего места</p>	<p>Продукты по инструкционной карте</p> <p>Инструкционная карта</p> <p>Спец.одежда</p> <p>Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и др. С.В. Ермилова</p> <p>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий)- Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 180</p>

26	<u>Приготовление дрожжевого опарного теста, жарка блинов и оладьев</u>	6	Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности --приготовление дрожжевого опарного теста -приготовление блинов и оладьев -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места	Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и др. С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 182-184
Способы приготовления бездрожжевого теста. Разделка и выпечка изделий из бездрожжевого теста (84ч)				
27	<u>Приготовление бисквитного теста основным холодным способом. Выпечка полуфабриката</u>	6	-Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -Приготовить бисквитное тесто, соблюдая рецептуру – -Выпечка полуфабриката -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о)	Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и др. 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
28	<u>Приготовление бисквитного теста способом « Буше» Выпечка полуфабриката</u>	6	-Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -Приготовить бисквитное тесто, соблюдая рецептуру – -Выпечка полуфабриката -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о)	Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и др. В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии кондитер часть 1 –М.: Издательский центр

				« Академия», 2016. Стр.166-169
29	<u>Приготовление песочного полуфабриката для пирожных « корзиночка»</u>	6	<ul style="list-style-type: none"> -Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -Приготовить песочного тесто, соблюдая рецептуру -формование полуфабриката для пирожных « корзиночка» -Выпечка полуфабриката -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о 	<p>Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и др. В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова др. Производственное. обучение профессии кондитер часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.158</p>
30	<u>Приготовление печенья песочного</u>	6	<ul style="list-style-type: none"> -Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -Приготовить песочного тесто, соблюдая рецептуру -формование печенья -Выпечка печенья -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о 	<p>Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и др. В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии кондитер часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.158</p>
31	<u>Приготовление и выпечка изделий из заварного теста</u>	6	<ul style="list-style-type: none"> -Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -Приготовить заварного теста, соблюдая рецептуру -формование профитролей -формование кольцо воздушное -Выпечка -Отработка обучающимися приобретенных навыков 	<p>Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и др. В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и</p>

			(самостоятельная работа под контролем мастера п/о	др.Производственное обучение профессии кондитер часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.172-175
32	<u>Приготовление и выпечка блинчиков</u>	6	<ul style="list-style-type: none"> -Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -Приготовить блинчатого теста, соблюдая рецептуру -Выпечка блинчиков -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о 	Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и др.В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др.Производственное обучение профессии кондитер часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.141-145
33	<u>Приготовление и выпечка вафельного полуфабриката</u>	6	<ul style="list-style-type: none"> -Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -Приготовить вафельное теста, соблюдая рецептуру -Выпечка вафельного полуфабриката -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о 	Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и др.В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др.Производственное обучение профессии «кондитерчасть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.150-152
34	<u>Приготовление и выпечка изделий из сдобного пресного теста</u>	6	<ul style="list-style-type: none"> -Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -Приготовить сдобное пресное теста, соблюдая рецептуру -Формование сочни с творогом -Выпечка -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о 	Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и др.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
35	<u>Приготовление и выпечка изделий из пряничного теста</u>	6	<ul style="list-style-type: none"> -Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -Приготовить пряничное тесто, соблюдая рецептуру -Формование коржей молочных -Выпечка -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о 	Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и др.В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др.Производственное обучение профессии кондитер часть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.152-157
36	<u>Приготовление и выпечка слоеного полуфабриката</u>	6	<ul style="list-style-type: none"> -Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -Приготовить слоеное тесто, соблюдая рецептуру -Формование язычков слоеных -Выпечка -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о 	Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и др.В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др.Производственное обучение профессии «кондитерчасть 1 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.175-177
37	<u>Приготовление и выпечка изделий из белково-воздушного теста</u>	6	<ul style="list-style-type: none"> -Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -Приготовить белково-воздушного теста, соблюдая рецептуру -Формование пирожных -Выпечка -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о 	Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и др.В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е.Еськова и др.Производственное обучение профессии «кондитер часть 1 –М.:

				Издательский центр « Академия», 2016. Стр.181-186
38	<u>Приготовление и выпечка изделий из миндального теста</u>	6	<ul style="list-style-type: none"> -Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -Приготовить миндальное тесто, соблюдая рецептуру -Формование пирожных -Выпечка -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о 	<p>Продукты по инструкционной карте</p> <p>Инструкционная карта</p> <p>Спец.одежда</p> <p>Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и др.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</p>
39	<u>Приготовление сахарного теста и выпечка сахарного полуфабриката</u>	6	<ul style="list-style-type: none"> -Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -Приготовить тесто тесто, соблюдая рецептуру -Формование выпеченного полуфабриката в виде трубочек, конуса. -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о 	<p>Продукты по инструкционной карте</p> <p>Инструкционная карта</p> <p>Спец.одежда</p> <p>Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий- Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 262-264</p>
40	<u>Приготовление и выпечка крошкового полуфабриката</u>	6	<ul style="list-style-type: none"> -Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -Приготовить крошковое тестоо тесто, соблюдая рецептуру -Формование изделий из него -Выпечка -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о 	<p>Продукты по инструкционной карте</p> <p>Инструкционная карта</p> <p>Спец.одежда</p> <p>Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр. 259-262</p>

Отделка поверхности готовых изделий (48)

41	<u>Отделка поверхности готовых изделий кремом</u>	6	<ul style="list-style-type: none"> -Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -отделка поверхности готовых полуфабрикатов кремом, используя корнетик, кондитерский мешок с насадками, кондитерские гребенки, оформление бордюров. -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о 	<p>Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и 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</p>
42	<u>Отделка поверхности готовых изделий кремом</u>	6	<ul style="list-style-type: none"> -Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -отделка поверхности готовых полуфабрикатов кремом, изготовление цветов (розы), надписи на тортах. -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о 	<p>Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и 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</p>
43	<u>Отделка поверхности готовых изделий помадой</u>	6	<ul style="list-style-type: none"> -Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -отделка поверхности готовых изделий помадой -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о 	<p>Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр « Академия»</p>

				2014 стр.226-229 Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии кондитер часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.38
44	<u>Изготовление украшений из глазури</u>	6	-Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -отделка поверхности готовых изделий шоколадной глазурью -изготовление украшений из глазури -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о	Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии кондитер часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.61-63
45	<u>Изготовление украшений из мастики и марципана</u>	6	-Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -отделка поверхности готовых изделий мастикой -изготовление украшений из мастики (лепка и трафареты) и марципана -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о	Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.54
46	<u>Отделка поверхности готовых изделий желе, фруктовой рисовальной массой, фруктами и цукатами.</u>	6	-Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -отделка поверхности готовых изделий желе, фруктовой рисовальной массой, фруктами и цукатами -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о	Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер часть 2 –М.: Издательский центр « Академия»,

				2016. Стр.16
47	<u>Отделка поверхности готовых изделий посыпкой и шоколадом</u>	6	<ul style="list-style-type: none"> -Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -отделка поверхности готовых изделий посыпкой, шоколадом -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о 	<p>Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии кондитер часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр.32.39</p>
48	<u>Отделка поверхности готовых изделий карамелью</u>	6	<ul style="list-style-type: none"> -Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -отделка поверхности готовых изделий карамелью -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о 	<p>Продукты по инструкционной карте Инструкционная карта Спец.одежда Кастрюли, электрическая плитка, венчики ,ложки, чашки и Л.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии «кондитер часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр49-52</p>
Оформление готовых пирожных и тортов (72ч)				
49	<u>Выпечка и оформление бисквитных пирожных</u>	6	<ul style="list-style-type: none"> Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -выпечка бисквита (контроль температуры и времени выпечки) -Отбраковка готовых изделий -отделка пирожных сливочным кремом -Отработка обучающимися приобретенных навыков 	.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии кондитер часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр 68-71

			(самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места	
50	<u>Выпечка и оформление бисквитных тортов</u>	6	Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -выпечка бисквита (контроль температуры и времени выпечки) -Отбраковка готовых изделий -отделка торта сливочным кремом -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места	.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии кондитер часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр 118
51	<u>Выпечка и оформление бисквитных тортов</u>	6	Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -выпечка бисквита (контроль температуры и времени выпечки) -Отбраковка готовых изделий -отделка торта сливочным кремом -украшение мастикой , шоколадом , ягодами -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места	.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии кондитер часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр 118
52	<u>Выпечка и оформление бисквитных рулетов</u>	6	Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -выпечка бисквита (контроль температуры и времени выпечки) -Отбраковка готовых изделий -отделка рулета сливочным кремом -украшение шоколадом , ягодами -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места	.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии кондитер часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр 118

53	<u>Выпечка и оформление песочных пирожных</u>	6	Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -выпечка полуфабриката (контроль температуры и времени выпечки) -Отбраковка готовых изделий -отделка мелкодробленными орехами -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места	.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии кондитер часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр 80
54	<u>Выпечка и оформление песочного торта « песочно-фруктовый»</u>	6	Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -выпечка полуфабриката (контроль температуры и времени выпечки) -Отбраковка готовых изделий -отделка и оформление торта -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места	.Е.Еськова и др. «Производственное обучение профессии кондитер часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр 148
55	<u>Выпечка и оформление заварных пирожных</u>	6	Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -выпечка полуфабриката (контроль температуры и времени выпечки) -Отбраковка готовых изделий - отделка и оформление пирожных -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места	.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии кондитер часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр 107
56	<u>Выпечка и оформление слоеных пирожных</u>	6	Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -выпечка полуфабриката (контроль температуры и времени выпечки) -Отбраковка готовых изделий - отделка и оформление пирожных -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места	.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии кондитер часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр 98

57	<u>Выпечка и оформление слоеных тортов</u>	6	Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -выпечка полуфабриката (контроль температуры и времени выпечки) -Отбраковка готовых изделий - отделка и оформление тортов -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места	.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии кондитер часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр 152
58	<u>Приготовление пирожного из воздушного теста</u>	6	Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -выпечка полуфабриката (контроль температуры и времени выпечки) -Отбраковка готовых изделий - отделка и оформление пирожного -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места	.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии кондитер часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр 110
59	<u>Приготовление и оформление воздушно-орехового торта</u>	6	Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -выпечка полуфабриката (контроль температуры и времени выпечки) -Отбраковка готовых изделий - отделка и оформление торта -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места	.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии кондитер часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр 157
60	<u>Приготовление крошковых пирожных и тортов</u>	6	Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -выпечка полуфабриката (контроль температуры и времени выпечки) -Отбраковка готовых изделий - отделка и оформление торта, пирожных « Картошка» -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места	.Е.Еськова и др. Производственное обучение профессии кондитер часть 2 –М.: Издательский центр « Академия», 2016. Стр 157

Контроль качества готовой продукции			
61	<u>Органолептический контроль качества готовой продукции</u>	<ul style="list-style-type: none"> -Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности - Проверка качества готовой продукции органолептическим способом в соответствии с ГОСТом и ТУ(бисквитные торты, пирожные с масляным кремом) -отработка правил отбраковки готовой продукции -заполнение бракеражного журнала на готовую продукцию) -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места 	<p>Уч-к Технология и организация производства кондитерских изделий Л.С. Кузнецова –М. « Академия» -2014 Москва стр457</p> <p>Готовые изделия., весы, Нормативные документы-ГОСТ на пирожные и торты, ТУ</p> <p>Инструкционная карта</p>
Упаковка готовой продукции			
62	<u>Эксплуатация упаковочного оборудования</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -Проверить техническое состояние упаковочной машины -подготовить машину к работе -работа на упаковочной машине - Проверка (контроль) качества запакowanego товара. -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места 	<p>Уч-к Технология и организация производства кондитерских изделий Л.С. Кузнецова –М. « Академия» -2014 Москва</p> <p>Готовые изделия - полиэтиленовые пакеты, термоусадочная пленка, упаковочное оборудование АЗХ.</p> <p>Инструкционная карта</p>

63	<u>Упаковка дрожжевых изделий</u>		<ul style="list-style-type: none"> - Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -отбраковка готовой дрожжевой продукции -органолептический контроль качества -упаковка дрожжевых изделий на вынос в пакеты, термоусадочную пленку -маркировка товара -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места 	<p>Готовые изделия , полиэтиленовые пакеты, термоусадочная пленка, Инструкционная карта</p>
64	<u>Упаковка тортов</u>		<ul style="list-style-type: none"> - Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -отбраковка готовой продукции -органолептический контроль качества готовой продукции -упаковка тортов в коробки из картона или полимерных материалов (потребительскую тару) -маркировка товара -Упаковка коробок с товаром в транспортную тару (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места 	<p>Готовые изделия , полиэтиленовые пакеты, коробки из картона и полимерных материалов Инструкционная карта</p>
65	<u>Упаковка пирожных</u>		<ul style="list-style-type: none"> - Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -отбраковка готовой продукции -органолептический контроль качества пирожных -упаковка пирожных в коробки из картона или полимерных материалов на вынос -упаковка пирожных в бумажные капсулы на вынос -маркировка товара -Упаковка коробок с товаром в транспортную тару 	<p>Готовые изделия , полиэтиленовые пакеты, коробки из картона и полимерных материалов Инструкционная карта</p>

			(самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места	
66	<u>Упаковка печенья</u>		- Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -отбраковка готовой продукции -органолептический контроль качества -Взвешивание и фасовка печенья в коробки и пачки -использование упаковочного оборудования ТПЦ370В -Упаковка фасованного товара в ящики из гофрированного картона -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места	Готовые изделия Ящики из гофрированного картона упаковочное оборудование ТПЦ370В Весы ВР 4149-11 БР СЧ Инструкционная карта
67	<u>Упаковка пряничных изделий, вафель</u>		- Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -отбраковка готовой продукции -органолептический контроль качества -Взвешивание и фасовка печенья в коробки и пачки -использование упаковочного оборудования ТПЦ370В -Упаковка фасованного товара в ящики из гофрированного картона -Отработка обучающимися приобретенных навыков (самостоятельная работа под контролем мастера п/о). -уборка рабочего места	Готовые изделия Ящики из гофрированного картона упаковочное оборудование ТПЦ370В Весы ВР 4149-11 БР СЧ Инструкционная карта
68	<u>Маркировка готовых изделий</u>		Повторение санитарно-гигиенических требований -Инструктаж по технике безопасности -Нанесение на коробки соответствующей маркировки с указанием даты, времени выработки, режима и срока хранения -уборка рабочего места	Готовые изделия Ящики из гофрированного картона Инструкционная карта

Продажа кондитерской и шоколадной продукции

	Продажа кондитерской и шоколадной продукции			
69	<u>Подготовка к продаже и презентация кондитерских изделий</u>		<p>Повторение санитарно-гигиенических требований</p> <ul style="list-style-type: none"> -Инструктаж по технике безопасности - Подготовка весового товара -Приемка товара по количеству -Приемка товара по качеству -Выкладка товара на стеллажах и в холодильники -написание ценников -уборка рабочего места 	<p>Готовые изделия</p> <p>Накладные</p> <p>Весы ВР 4149-11 БР СЧ</p> <p>Инструкционная карта</p>
70	<u>Подготовка к продаже и презентация кондитерских изделий</u>		<p>Повторение санитарно-гигиенических требований</p> <ul style="list-style-type: none"> -Инструктаж по технике безопасности - Подготовка штучного товара -Приемка товара по количеству -Приемка товара по качеству -Выкладка товара на стеллажах и в холодильники -написание ценников -уборка рабочего места 	<p>Готовые изделия</p> <p>Накладные</p> <p>Весы ВР 4149-11 БР СЧ</p> <p>Инструкционная карта</p>
71	<u>Взвешивание кондитерской и шоколадной продукции. Расчет покупателей</u>		<p>Повторение санитарно-гигиенических требований</p> <ul style="list-style-type: none"> -Инструктаж по технике безопасности - Взвешивание товаров -расчет покупателей (работа на калькуляторе) -уборка рабочего места 	<p>Готовые изделия</p> <p>Весы ВР 4149-11 БР СЧ</p> <p>калькулятор</p> <p>Инструкционная карта</p>
72	<u>Взвешивание кондитерской и шоколадной продукции. Наличный и безналичный расчет покупателей</u>		<p>Повторение санитарно-гигиенических требований</p> <ul style="list-style-type: none"> -Инструктаж по технике безопасности - Взвешивание товаров -расчет покупателей (работа на калькуляторе) -уборка рабочего места 	<p>Готовые изделия</p> <p>Весы ВР 4149-11 БР СЧ</p> <p>калькулятор</p> <p>Инструкционная карта</p>

78	<u>Выполнение комплексной итоговой работы</u>	6	Выполнение операций по приготовлению полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий согласно инструкционно- технологическим картам. Оценка результатов освоения учебной практики по основным критериям -Соблюдение санитарно-гигиенических норм и техники безопасности -Правильность выбора , использование кондитерского оборудования и инвентаря -Правильность выполнения задания (работ) с учетом технологии приготовления -Правильность выполнения и последовательность работ при выпечки -Соблюдения требований к качеству выпечки и обработке поверхности продукции -Правильность подачи и презентации изделия
----	--	----------	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575838

Владелец Артеменкова Галина Александровна

Действителен с 30.03.2022 по 30.03.2023