

»

**АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ**

Профессия 12901 Кондитер

Квалификация

Кондитер, 3 разряда

Форма обучения – очная

Срок освоения образовательной программы –10 месяцев

2024

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения (далее – АОППО) по профессии 12901 Кондитер разработана на основании приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 2015 г № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» и методических рекомендаций по обучению, воспитанию лиц с ОВЗ в соответствии с их особыми образовательными потребностями, с учетом их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

АОППО определяет рекомендованный объем и содержание профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер для **слушателей с нарушениями интеллектуального развития**

Экспертиза АОППО: Учайкина Ольга Юрьевна, руководитель РУМЦ
ГБПОУ РМ «ССТ»

Разработчик: Гайниева Марина Владимировна, мастер
производственного обучения ГПОУ
«Забайкальский техникум профессиональных
технологий и сервиса»

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОППО.....	4
1.2. Требования к поступающим.....	6
Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО.....	8
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	8
2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности.....	8
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО.....	9
2.4. Результаты реализации АОППО.....	9
2.5. Структура АОППО.....	12
2.6. Трудоемкость АОППО.....	12
2.7. Срок освоения АОППО.....	12
Раздел 3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО.....	12
Раздел 4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО.....	13
Раздел 5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ...	14
5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения.....	14
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	15
5.3. Материально-техническое обеспечение.....	15
Раздел 6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО.....	16
Раздел 7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся.....	16
Раздел 8. Примерная рабочая программа воспитания.....	65

Раздел 1. Общие положения

Адаптированная основная программа профессионального обучения (далее - АОППО) по профессии 12901 Кондитер адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья, разработана с целью получения профессионального образования лицами с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением интеллекта).

Реализация АОППО ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья, поступающих на обучение по профессии 12901 Кондитер проявляются в основной характеристике учебно-познавательной деятельности.

Педагогические работники, участвующие в реализации АППО, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса и используют рекомендуемые специальные методы и приемы в профессиональном обучении.

С целью обеспечения дифференцированного подхода учитывают индивидуальные психофизические особенности обучающихся при организации учебного процесса и контроле знаний, учитывают характеристики деятельности (темп, продуктивность, работоспособность, истощаемость, объем предполагаемых заданий), дозируют нагрузку с учетом индивидуальных особенностей, используют чередование видов деятельности; короткие четко сформулированные задания; текстовую информацию, представленную в виде печатных таблиц на стендах или электронных носителях.

Подачу учебного материала осуществляют небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность. При предъявлении нового и закреплении изученного материала используют вариативное повторение, пошаговые инструкции. Оказывают дозированную помощь. Используют закрепление и многократное повторение материала с переносом на аналогичный материал, в продуктивных видах деятельности. Повторяют действия для выработки умений и навыков, используют осознанность действий, систематичность, разнообразие, повторяемость, расположение в нужном порядке. Проявляют особый педагогический такт. Используют индивидуальный подход при оценивании деятельности понятное обучающемуся. Используют наглядные пособия: применяют схемы и таблицы, приближенные к жизни, реалистические иллюстрации, технологические карты, с опорой на субъективный опыт обучающегося, рационально определяют объем применения наглядных средств, с соблюдением принципа необходимости и доступности; используют качественные наглядные методы (натуральные, изобразительные, символические) и приспособления для их демонстрации.

Используют замедленный темп обучения; упрощают структуру знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося. Максимально опираются на практическую деятельность и опыт обучающегося, на наиболее развитые его способности; осуществляют дифференцированное руководство учебной деятельностью обучающегося.

Применяют на занятиях различные методы: словесный метод-рассказ, беседа, объяснение. Наглядный метод - показ, иллюстрация, наблюдение. Практический метод - выполнение упражнений, заданий, формирующих профессиональные умения и навыки.

С целью повышения работоспособности используют упражнения и задания с учетом здоровья сберегающих технологий; подбирают индивидуальный темп работы и нагрузки обучающегося; рационально дозируют содержание учебного материала; при переходе от одного задания к другому предлагают упражнения, переключающие внимание обучающегося на новый вид работы, дают предельно развернутые инструкции, увеличивают количество практических проб.

Для облегчения освоения трудовых навыков им предоставляют свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При обучении практических навыков используют наглядно-практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате формируют трудовой стереотип, который способствует успешной вработываемости.

При формировании программы предусмотрено включение реабилитационного курса «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», обеспечивающего коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Итоговая аттестация по профессии проводится в виде квалификационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Реализация АОППО по профессии 12901 Кондитер позволит эффективно и качественно формировать общие и профессиональные компетенции, подготовить обучающихся с ОВЗ (с нарушением интеллекта) к трудовой деятельности в условиях разных форм собственности и социализироваться.

При разработке программ учебных дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов, программ учебной и производственной практик учитываются установленные Профессиональным стандартом (далее Профстандарт) «Кондитер» трудовые функции, а также соответствующие знания и умения.

АОППО представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе профессиональной характеристики по профессии 12901 Кондитер, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с особыми образовательными потребностями.

АОППО по профессии 12901 Кондитер обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником (ЕКС).

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы

- АОППО разработана с учетом следующих нормативно-правовых актов:
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 03.05.2012 № 46-ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;
- Требования Единых тарифно-квалификационных справочников работ и профессий рабочих (ЕТКС);
- Приказ Минпросвещения РФ от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированного в Минюсте России 14.08.2023 № 74776;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты населения Российской Федерации от 04.08.2014 № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 № 1309 «Порядок обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»;
- Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 № Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 № 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.01.2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.12.2017 № 06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»;
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31.08.2020 № ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 года № 06-443 «О направлении методических рекомендаций» (Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования);
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 года № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»);
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20 февраля 2019 года № ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью»;

– Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 года N 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (Методические рекомендации по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий).

– Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А. Деникаева – М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022.

Устав ЗАБТПиС.

В АОППО используются следующие термины, определения, сокращения:

Адаптационная дисциплина - элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) - документ, в котором отражены необходимые специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Инвалид - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

Индивидуальная программа реабилитации или абилитации (ИПРА) инвалида - разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

Индивидуальный учебный план - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося. Инклюзивное образование - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

Медико-социальная экспертиза (МСЭ) - признание лица инвалидом и определение в установленном порядке потребностей освидетельствуемого лица в мерах социальной защиты, включая реабилитацию, на основе оценки ограничений жизнедеятельности, вызванных стойким расстройством функций организма.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Основные программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих.

Особые образовательные потребности - это потребности в условиях, необходимых для оптимальной реализации актуальных и потенциальных возможностей, которые может проявить человек в процессе обучения.

Профессиональное обучение - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий).

Специальные условия для получения образования - условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

АОППО – адаптированная основная программа профессионального обучения.

ПМПК – психолого-медико-педагогическая комиссия

ГПОУ ЗабГПТиС – Государственное профессиональное образовательное учреждение Забайкальского края «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья

МДК – междисциплинарный курс.

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

АЦ – адаптационный цикл

ЕТКС - единый тарифно - квалификационный справочник

ПК - профессиональные компетенции

ТФ - трудовые функции

1.2. Требования к поступающим.

К освоению АОППО по профессии 12901 Кондитер допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением интеллекта), не имеющие основного общего или среднего общего образования.

Приём на обучение по АОППО проводится по личному заявлению абитуриента, при наличии документа об образовании (свидетельства об обучении). Абитуриент с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением интеллекта) предоставляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии о возможности обучения по данной профессии, по определению формы получения образования, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Нарушение интеллектуального развития – это стойкое, выраженное недоразвитие познавательной деятельности вследствие диффузного органического поражения центральной нервной системы (ЦНС). Оно может быть отягощено психическими заболеваниями различной этиологии, что требует не только их медикаментозного лечения, но и организации психолого-педагогического сопровождения таких обучающихся в образовательных организациях.

Общая характеристика психофизических особенностей нарушения интеллектуального развития:

Восприятие. Замедленный темп восприятия. Узость объема восприятия. Обучающиеся выхватывают отдельные части в обозреваемом объекте, в прослушанном тексте, не видя и не

слыша иногда важный для общего понимания материал, что, безусловно, сказывается на качестве их обучения. Низкий уровень развития константности восприятия. Недостаточная активность восприятия проявляется в слабой поисковой активности и приводит к трудностям восприятия в усложненных условиях. Трудности восприятия пространства и времени, что мешает им ориентироваться в окружающем.

Внимание. Нарушения как активного, так и пассивного внимания. Низкий объем внимания. Неустойчивость внимания. Низкий уровень развития распределения внимания, поэтому одновременное выполнение двух операций недоступно. Трудности при переключении внимания с одного объекта на другой. Быстрая утомляемость внимания.

Мышление. Мышление развивается значительно медленнее и в гораздо более поздние сроки. Не все виды мышления, особенно словесно-логическое, достигают у обучающихся с нарушением интеллектуального развития такого уровня, который прослеживается в мыслительной деятельности детей с нормальным интеллектом. Затруднения в обобщении. Сниженная способность к классификации. Неспособность действовать по аналогии. Анализ отличается бедностью, непоследовательностью и фрагментарностью. Неадекватный, фрагментарный синтез. Неспособность к установлению причинно-следственной связи между объектами и явлениями, непонимание последовательности событий. Снижение способности к сравнению. Недоразвитие абстрактного мышления.

Память. Неспособность к целенаправленному запоминанию; замедленный темп усвоения нового материала; низкий объем памяти (объем равен 3–4 объектам); слабость произвольной памяти; низкая точность воспроизведения; сниженная способность к логическому запоминанию; преобладание произвольного запоминания.

Речь. Системное недоразвитие речи (нарушения фонетической, лексической, грамматической сторон речи); трудности понимания речи, многоступенчатых инструкций; малый словарный запас; трудности звукобуквенного анализа и синтеза, что приводит к существенным трудностям овладения письменной речью.

Движения (моторика). Двигательные навыки формируются с задержкой, затруднена пространственная ориентировка, двигательная активность часто носит нецеленаправленный характер; Недостаточность развития точности движений, координации и равновесия, наличие стереотипных движений и других моторных расстройств. Недостатки моторики выражающиеся в замедленности движений, неуклюжести, в неравномерном характере движений, обусловлены неустойчивостью внимания. Скорость и точность выполнения ручных операций (легко автоматизируемые действия) выполняются сравнительно хорошо.

Поведение. Безынициативность, неумение самостоятельно действовать; импульсивность; повышенная возбудимость или заторможенность; слабость собственных намерений; стереотипность, сниженная самооценка; деструктивность.

Для лиц с нарушениями интеллектуального развития характерны следующие особые образовательные потребности:

- получение специальной помощи средствами образования;
- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса;
- научный, практико-ориентированный, действенный характер содержания образования;
- доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования;
- увеличение сроков получения образования;
- систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений;
- специальное обучение их «переносу» с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций;
- обеспечение особой пространственной и временной организации; общеобразовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов;
- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним;

– развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающегося к обучению и социальному взаимодействию со средой;

– стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к окружающему миру.

– овладение разнообразными видами, средствами и формами коммуникации, обеспечивающими успешность установления и реализации социокультурных связей и отношений обучающегося с окружающей средой; возможность обучения по программам профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

– психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и другими обучающимися;

– психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и организации;

– постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы организации.

Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО

Цели реализации АОППО:

- получение лицами с нарушениями интеллектуального развития необходимых знаний, умений, практического опыта трудовых действий, необходимых для выполнения конкретных работ с учетом потребностей соответствующего производства и для работы с конкретным оборудованием и технологиями;

- получение указанными лицами квалификационного разряда по профессии **12901 Кондитер**.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности – 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) в соответствии с приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)»

Объекты профессиональной деятельности:

- Основное и дополнительное сырье для приготовления кондитерских и мучных изделий;
- Технологическое оборудование пищевого производства;
- Посуда и инвентарь;
- Процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Виды профессиональной деятельности

Обучающийся по АОППО по профессии 12901 Кондитер готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

ОТФ А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

Выпускник, освоивший АОППО, должен обладать знаниями и умениями, необходимыми для выполнения следующих трудовых функций:

ТФ А/01.3. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места.

ТФ А/02.3. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

2.4. Результаты реализации АОППО

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

	Профессиональный стандарт «Кондитер»	Программа профессионального обучения «Кондитер»
Вид профессиональной деятельности: Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера		
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	
Трудовое действие	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера; - проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера; - упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера. 	
Умения	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции 	
Знания	<ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления 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; - назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания 	

Вид профессиональной деятельности: Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
Трудовое действие	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; - изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; - презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; - прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; - упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
Умения	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; - реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; - аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос
Знания	<ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; - технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; - правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; - методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с

	<p>учетом соблюдения требований качества;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции; - правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями; - принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания
--	--

2.5. Структура АОППО

Код, ОП	Наименование УД, МДК
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы товароведения пищевых продуктов
ОП.02	Основы физиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
Адаптационный цикл	
АЦ.01	Физическая культура
АЦ.02	Основы здорового образа жизни
АЦ.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
Профессиональный цикл	
ПМ. 01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПА Промежуточная аттестация	
ИА Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	

2.6. Трудоемкость АОППО

Объем образовательной программы составляет 1080 академических часов.

2.7. Срок освоения АОППО

Срок получения образования по АОППО - 10 месяцев.

Форма обучения: очная.

Лицам, освоившим в полном объеме АОППО и прошедшим итоговую аттестацию, выдаются свидетельства о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

Раздел 3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики АОППО: объемные параметры учебной нагрузки в целом и по семестрам; перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

Учебный план предусматривает:

- создание условий для воспитания, становления и формирования личности обучающегося, для развития его склонностей, интересов и способности к социальному самоопределению;

- комплектование группы до 15 человек;

- овладение знаниями в объеме, определенном едиными требованиями обязательного минимума содержания профессионального обучения;

- коррекция недостатков в развитии, индивидуальная и групповая работа, направленная на преодоление трудностей обучающихся в овладении отдельными предметами, проблем в общении.

Общепрофессиональные и профессиональные компоненты реализуются также через коррекционно-развивающую, адаптационную область, где особое внимание уделяется формированию навыков адаптации личности в современных жизненных условиях.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается 30 июня. Календарный учебный график разрабатывается при обязательном соблюдении продолжительности сессии, производственной и учебной практик, каникул, промежуточной аттестации и сроков проведения итоговой аттестации.

Учебный план, календарный учебный график, программы учебных дисциплин общеобразовательного, общепрофессионального, адаптационного и профессионального циклов представлены в Приложении.

Раздел 4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО.

Оценка качества освоения адаптированной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию, итоговую аттестацию обучающихся.

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации слушателей адаптированной программы профессионального обучения устанавливаются педагогами самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их доводят до сведения обучающихся с нарушениями интеллекта не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Для слушателя адаптированной программы проводится входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для лиц с интеллектуальными нарушениями устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования).

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением интеллекта), разработаны формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья.

Текущий контроль знаний осуществляется на учебных занятиях, формы контроля: устный опрос, фронтальный опрос, письменный опрос, контрольная работа, практическая работа, лабораторная работа, проверочная работа. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и /или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствие формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся с интеллектуальными нарушениями имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

С целью обеспечения дифференцированного подхода учитываются индивидуальные психофизические особенности обучающихся при организации учебного процесса и контроле знаний:

- операционные характеристики деятельности (темп, продуктивность, работоспособность, истощаемость, объем предполагаемых заданий);
- дозирование нагрузок с учетом индивидуальных особенностей;
- используется чередование видов деятельности; короткие четко сформулированные задания; текстовая информация, представленная в виде печатных таблиц на стендах или электронных носителях;
- подача учебного материала осуществляется небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность;
- при предъявлении нового и закреплении изученного материала используются вариативное повторение, пошаговые инструкции. Оказывается дозированная помощь;
- используется закреплению и многократное повторение материала с переносом на аналогичный материал, в продуктивных видах деятельности;
- проявляется особый педагогический такт. Используется индивидуальный подход при оценивании деятельности понятный обучающемуся;
- использование наглядных опор: применяются схемы и таблицы, приближенные к жизни, реалистические иллюстрации, технологические карты, с опорой на субъективный опыт обучающегося, рационально определять объем применения наглядных средств, с соблюдением принципа необходимости и доступности; использование качественных наглядных методов (натуральных, изобразительных, символических) и приспособление для их демонстрации.
- используется замедленный темп обучения; упрощена структура знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося.
- максимальная опора на практическую деятельность и опыт обучающегося, на наиболее развитые его способности; осуществляется дифференцированное руководство учебной деятельностью обучающегося.
- применяются на занятиях различные методы: словесный метод - рассказ, беседа, объяснение. Наглядный метод – показ, иллюстрация, наблюдение. Практический метод – выполнение упражнений, заданий, формирующих профессиональные умения и навыки.

С целью повышения работоспособности используются упражнения и задания с учетом здоровья сберегающих технологий; подбор индивидуального темпа работы и нагрузки обучающегося; рациональное дозирование содержания учебного материала; при переходе от одного задания к другому предлагаются упражнения, переключающие внимание обучающегося на новый вид работы, даются предельно развернутые инструкции, увеличенное количество практических проб.

4.2 Итоговая аттестация

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программам профессионального обучения, является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной программы в полном объеме.

Целью итоговой аттестации является определение соответствия полученных знаний, умений и практического опыта программы профессиональной подготовки по рабочей профессии и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда по соответствующей профессии рабочих.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования адаптированной образовательной программы профессионального обучения и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом по профессии. Итоговая аттестация по АОППО по профессии 12901 Кондитер проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках.

Практическая квалификационная работа заключается в приготовлении и презентации блюда, и предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного квалификационными требованиями, указанными в квалификационных справочниках. Проверка теоретических знаний в рамках квалификационного экзамена проводится в виде собеседования по билетам. Вопросы билетов включают теоретический материал по учебным дисциплинам и МДК.

Раздел 5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллектуального развития и учитывают их при организации образовательного процесса.

Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Для сопровождения обучающихся с нарушениями интеллектуального развития создана Базовая профессиональная образовательная организация (далее - БПОО) по созданию условий для получения среднего профессионального образования людьми с ОВЗ. Основной целью деятельности сотрудников БПОО является обеспечение комплексного психолого-педагогического, социального и методического сопровождения обучающихся как органической составляющей профессионального образования.

Работа педагога-психолога с данной категорией лиц заключается в создании благоприятного психологического климата, формировании условий стимулирующих личностный и профессиональный рост, обеспечении психологической защищенности обучающихся, поддержке и укреплении их психического здоровья.

Социальный педагог осуществляет социальную защиту, выявляет потребности обучающихся с инвалидностью и их семей в сфере социальной поддержки, участвует в установленном законодательством Российской Федерации порядке в мероприятиях по обеспечению защиты прав и законных интересов ребенка в государственных органах и органах местного самоуправления.

Методисты БПОО участвуют в разработке и реализации АОППО, разрабатывают рабочие программы адаптационных дисциплин, проводят обучение педагогов с целью ознакомления с психофизиологическими особенностями обучающихся данной категории, овладению педагогическими технологиями инклюзивного образования и методами их использования в работе.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптированная образовательная программа по профессии 12901 Кондитер обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам, включая адаптационные курсы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания и обеспечивает к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Обучающиеся с интеллектуальными нарушениями, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Они обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в адаптированных формах: в печатной форме и/или в форме электронного документа.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы отвечает требованиям, определенным в профессиональном стандарте 12901 Кондитер, а так же особым образовательным потребностям лиц с интеллектуальными нарушениями.

В связи с этим в структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ отражена специфика требований к доступной среде, в том числе:

- организации рабочего места обучающегося;
- техническим и программным средствам общего назначения.

Для реализации АОППО по профессии 12901 Кондитер техникум располагает материально-технической базой обеспечивающей проведение занятий по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям и учебной практике. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень специальных помещений для реализации АОППО

Кабинеты:

- основы товароведения пищевых продуктов;
- основы физиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- техническое оснащение и организация рабочего места;

Лаборатории:

Кондитерское дело

Спортивный комплекс.

Раздел 6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО

Практика является обязательным разделом АОППО по профессии 12901 Кондитер адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением интеллекта). Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку к итоговой аттестации (квалификационному экзамену).

Видами практики слушателей, осваивающих программы профессионального обучения, являются: учебная практика и производственная практика. Программы практики являются составной частью реализуемой адаптированной программы профессионального обучения. Программы прохождения практики разрабатываются мастерами производственного обучения.

Для лиц с нарушениями интеллектуального развития форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной и производственной практики техникум учитывает рекомендации, данные по результатам ПМПК, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики лицами с интеллектуальными нарушениями создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными Приказом

Министерства труда и социальной защиты РФ от 19 ноября 2013 года №685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

Раздел 7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся.

Специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением интеллекта), включают в себя введение в учебный план специальных адаптационных дисциплин, методов обучения и воспитания, учебных пособий и дидактических материалов коллективного и индивидуального пользования.

В техникуме созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая участие обучающихся в работе творческих коллективов, кружков, спортивных секций, во внеурочных спортивных и творческих мероприятиях.

В техникуме сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с интеллектуальными нарушениями, которая носит название «сопровождение». Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся с нарушениями интеллектуального развития возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций.

Сопровождение в техникуме носит непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося с нарушениями интеллектуального развития в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;

- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с нарушениями интеллектуального развития, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

- профилактически-реабилитационное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей лиц с интеллектуальными нарушениями, гармонизацию их психического состояния;

- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с интеллектуальными нарушениями в техникуме.

В техникуме проводится систематическая работа с кадрами по их ознакомлению с особыми образовательными потребностями обучающихся с интеллектуальными нарушениями в целях создания толерантной среды.

Приложение 1.

**План учебного процесса адаптированной основной программы
профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии
12901 Кондитер**

№ п/п	Циклы, дисциплины	Промежуточная аттестация	Всего часов	Распределение нагрузки	
				1 семестр	II семестр
				17 нед.	12 нед.
1	2	3	4	5	6
1	Адаптационный цикл		82	44	38
УД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		24	0	24
УД.02	Основы здорового образа жизни		24	24	0
УД.03	Физическая культура		34	20	14
2	Общепрофессиональный цикл		98	98	0
ОУД.01	Основы товароведения продовольственных товаров		30	30	0
ОУД.02	Основы физиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		34	34	0
ОУД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		34	34	0
3	Профессиональный цикл		841	266	575
МДК 01.01.	Технология приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.	Э	151 (24 конс +5экз)	62	89 (24 конс+5экз)
	Практическое обучение		690	204	486
УП.01	Учебная практика		540	204	336
ПП.01	Производственная практика		150	0	150
	Итого:			408	613
	Итоговая аттестация				
Консультации из расчёта 24 часа на группу				24	
Экзамен по МДК - 5 часа				5	
Итоговая аттестация - 30 час.				30	
Квалификационный экзамен с 20 по 25 июня (1 нед.)					
ИТОГО:				1080	

Адаптированные программы адаптационного цикла

Дисциплина «Физическая культура»

Цели и задачи учебной дисциплины:

развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Результаты освоения дисциплины:

уметь:

- выполнять индивидуальные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физкультуры, зарядки и физкультминутки;
- выполнять комплексы упражнений (с предметами и без предметов);
- выполнять комплексы упражнений на локальное развитие отдельных мышечных групп;
- выполнять упражнения и технические действия из спортивных игр, самостоятельно проводить подвижные игры;
- выполнять передвижения в ходьбе, беге, прыжках разными способами;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения

знать:

- технику безопасности при выполнении упражнений;
- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику заболеваний;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;
- режим дня и личную гигиену;
- правила составления комплексов утренней зарядки;
- правила поведения на занятиях физической культурой;

- правила подготовки мест для самостоятельных физкультурно-оздоровительных занятий;
- технику выполнения физических упражнений;
- правила судейства спортивных и подвижных игр;
- способы самоконтроля за состоянием организма при выполнении физической нагрузки.

Распределение учебных часов по видам учебных занятий

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	34
Итого:	34

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа слушателей	Объем часов
Тема № 1 Вводное занятие.	Техника безопасности на занятиях физической культурой, дневник самоконтроля.	2
Тема № 2 Легкая атлетика	Содержание	8
	Первичный инструктаж по ТБ Низкий старт, бег 100 м, упражнения на координацию.	2
	Основы ЗОЖ, эстафетный бег 4x100 м, комплекс ОРУ со скакалками.	2
	Физическая культура в обеспечении здоровья, ОРУ без предметов, эстафетный 4x400м	2
	Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки. Бег по прямой с различной скоростью. Метание малого мяча.	2
Тема № 3 Гимнастика	Содержание	6
	Первичный инструктаж по ТБ. Танцевальная разминка, упражнения на гимнастическом коврике с гимнастическим мячом и инвентарем для гимнастики.	2
	Строевые упражнения, развитие координации, гибкости, формирование осанки и здорового позвоночника.	2
	Ходьба под музыку с сохранением осанки, дыхательные упражнения.	2
Тема № 3 Баскетбол	Содержание	6
	Первичный инструктаж по ТБ на уроках по баскетболу.	2
	Повторить стойку игрока, перемещение приставным шагом, остановка 2 шагами и прыжком.	2
	ОРУ на месте в парах. Ловля и передача мяча на месте, в движении, игра.	2
	ОРУ в движении. Ведение мяча в низкой, средней и высокой стойке; а) на месте; б) шагом и бегом по прямой, игра.	2
Тема № 4 Подвижные игры	Содержание	6
	Первичный инструктаж по ТБ. Подвижные игры на меткость. Разучивание игр «Попади в цель», «Меткий стрелок». Упражнения на координацию внимания.	2
	Подвижные игры на быстроту. Разучивание игр «Поймай меня», Упражнения на восстановление дыхания.	2

	Подвижные игры на ловкость. Эстафеты.	2
Тема № 5 Волейбол	Содержание	6
	Первичный инструктаж по ТБ. Исходное положение (стойки), перемещения, игра по упрощенным правилам волейбола, игра.	2
	ОРУ в движении, подача мяча снизу, игра.	2
	ОРУ в парах, прием мяча снизу двумя руками, игра.	2
Итого:		34

Дисциплина «Основы здорового образа жизни»

Результаты освоения дисциплины:

уметь:

— оказывать первую медицинскую помощь при травмах и кровотечениях.

знать:

— основные понятия о здоровье и болезни, профилактике заболеваний и образе жизни;

— факторы образа жизни, ухудшающие состояние здоровья;

— причины формирования вредных привычек, основные принципы профилактики;

— основы организации здорового образа жизни и профилактики заболеваний.

—

Распределение учебных часов по видам учебных занятий

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	24
в том числе:	
практические занятия	2
Итого:	24

Тематический план и содержание учебной дисциплины

«Основы здорового образа жизни»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа слушателей	Объем часов
Введение.	Основные понятия ЗОЖ: здоровье, болезнь и др. Факторы, определяющие здоровье и болезнь. Медико-статистические показатели состояния здоровья населения и причины его низкого уровня.	2
Вредные привычки. Основные причины формирования и принципы их профилактики.	Определения понятия «привычка». Влияние вредных привычек (табакокурение, употребление алкоголя и наркотиков) на физическое, психическое и социальное здоровье человека и общества в целом. Общий механизм их влияния на организм. Причины формирования вредных привычек, основные принципы профилактики.	4
Питание и здоровье.	Понятие о питании. Правильное питание как фактор здорового образа жизни. Энергетические затраты и энергетическая ценность питательных веществ. Понятие о рациональном и сбалансированном питании. Режим питания. Основные направления профилактики заболеваний, вызванных неправильным питанием. Польза и вред диет.	2
Личная гигиена.	Понятие о личной гигиене. История вопроса о гигиене. Правила личной гигиены в течение дня, предметы личной гигиены.	2
Режим дня и его значение.	Понятие о рациональном режиме дня. Организация сна, смена видов деятельности, чередование труда и отдыха. Профилактика переутомления человека	2
Двигательная активность и здоровье. Закаливание и здоровье.	Роль двигательной активности в формировании организма человека. Характеристика основных видов оздоровительных упражнений, их влияние на организм. Виды закаливания организма человека, механизмы оздоровительного эффекта. Основные способы и правила закаливания организма.	2
Индивидуальная безопасность человека.	Понятие о вирусных инфекциях. Основные виды вирусных инфекций. Значение вакцинации в профилактике инфекционных заболеваний. Понятие о внутренней боли. Разновидности внутренней боли. Внутренняя боль и её опасность. Симптомы заболеваний (аппендицит, зубная боль, головная боль, боли после ушибов и травм, кровяное давление). Хранение лекарств. Самолечение. Приемы первой помощи при лекарственной передозировке.	4
Первая медицинская помощь.	Потеря сознания. Кровотечения. Травмы и переломы. Профилактика травматизма у человека. Влияние высоких и низких температур на организм. Тепловой и солнечный удар. Солнечные и термические ожоги. Переохлаждение организма, обморожения. Профилактика отрицательного влияния высоких и низких температур на организм человека.	4

	Практическая работа «Первая медицинская помощь при травмах и кровотечениях».	2
Итого:		24

Дисциплина «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

Результаты освоения дисциплины:

уметь:

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявительные документы;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

знать:

- механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы по правам человека;
- основы гражданского и семейного законодательства;
- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
- функции органов труда и занятости населения.

Распределение учебных часов по видам учебных занятий

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	24
в том числе:	
практические занятия	-
Итого:	24

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
		3
Тема 1. Понятие социальной адаптации, её этапы, механизмы, условия.	Социальная адаптация и ее виды (полная социальная, физиологическая, психологическая, организационная, экономическая и др.) Этапы и стадии социализации (адаптационный шок, мобилизация адаптационных ресурсов, ответ на вызов среды). Механизмы и условия социальной адаптации	1
Тема 2. Конвенция ООН о правах инвалидов.	Международные документы по правам человека - Всеобщая декларация прав человека, Декларация прав и свобод человека и гражданина, Конвенция о правах ребенка, Конвенция ООН о правах инвалидов. Механизмы защиты прав человека в РФ (конституционная, государственная, судебная, собственная). Гарантии основных прав и свобод.	1
Тема 3. Основы гражданского и семейного законодательства		10
Тема 3.1. Основы гражданского законодательства	Понятие и источники гражданского права. Граждане как субъекты гражданского права. Гражданин РФ. Права и обязанности граждан РФ. Избирательный процесс. Голосование, как форма участия граждан в политической жизни страны.	2
	Гражданская правоспособность и дееспособность. Гражданско – правовые договоры. Право собственности. Основы наследственного права (понятие «наследование», основания наследования, наследование по закону и по завещанию, приобретение наследства, право на отказ от наследования)	2
	Законодательство о защите прав потребителей. Процессуальные аспекты защиты прав потребителей.	2
Тема 3.2. Основы семейного законодательства.	Семейное законодательство РФ. Заключение и прекращение брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор.	2
	Права и обязанности родителей и детей. Алиментные обязательства членов семьи. Права несовершеннолетних детей. Опекa и попечительство. Усыновление.	2

Тема 4. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.	Трудовое право. Порядок и условия заключения трудового договора - возраст, с которого допускается заключение трудового договора, документы, предъявляемые при заключении трудового договора, трудовая книжка, испытательный срок	2
	Изменение и прекращение трудового договора - перевод на другую работу, отстранение от работы, расторжение трудового договора Рабочее время и время отдыха.	2
	Дисциплина труда - правила внутреннего трудового распорядка, поощрения за труд, дисциплинарные взыскания, порядок наложения и снятия дисциплинарного взыскания. Заработная плата. Трудовые споры и порядок их разрешения.	2
	Регулирование труда отдельных категорий работников - женщин, молодежи, инвалидов. Социальное обеспечение работников.	2
Тема 5. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».	Новые изменения в законах об инвалидах.	1
Тема 6. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации.	Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации	
Тема 7. Медико-социальная экспертиза.	Деятельность бюро медико-социальной экспертизы. Организация работы бюро медико-социальной экспертизы. Нормативно правовые основы по медико-социальной экспертизе и реабилитации инвалидов	1
Тема 8. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.	Сущность, понятие, основные виды реабилитации инвалидов. Профессиональная и трудовая реабилитация инвалидов. Проблемы занятости инвалидов. Порядок формирования и реализации медицинской реабилитации больного. Порядок реализации индивидуальной программы.	1

Тема 9. Трудоустройство инвалидов	Понятие и технология социального проектирования в сфере трудоустройства инвалидов. Правовые основы проектирования в сфере трудоустройства инвалидов	1
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	24

Адаптированные программы профессиональных модулей

Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров»

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- использовать различные группы пищевых продуктов в кулинарии;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;

Количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

Распределение учебных часов по видам учебных занятий

Вид учебной работы	Объем часов
<i>Итого</i>	<i>30</i>

Тематический план и содержание учебной дисциплины

Основы товароведения пищевых продуктов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов	
1	2	3	
Тема 1.1. Теоретические основы товароведения	<i>Содержание учебного материала</i>		
	1	Введение. Общая часть. (Классификация сырья по его назначению).	2
	2	Мука.	2
	3	Крахмал и крахмалопродукты	2
	4	Сахар и сахаросодержащие продукты.	2
	5	Пищевая поваренная соль. Разрыхлители.	2
	6	Молоко и молочные продукты.	2
	7	Масло и жиры.	2
	8	Яйца и яичные продукты.	2
	9	Пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты и красители.	2
	10	Желирующие вещества.	2
	11	Орехи и масляничные семена. Плодово-ягодные продукты.	2
	12	Пищевые смеси промышленного производства.	2
Тема 1.2. Хранение продовольственных товаров	<i>Содержание учебного материала</i>		
	Основы хранения продовольственных товаров. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров при хранении и транспортировании.		
	Взаимозаменяемость сырья.		
	Качество и безопасность сырья при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		
Всего:		30	

Дисциплина «Основы физиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов;
- процессы, вызываемые микроорганизмами при производстве и хранении пищевых продуктов;
- микрофлора основных продуктов однородных групп;
- условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении;
- возбудители и основные виды микробиологической порчи разных групп;
- показатели микробиологической обсемененности;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Обязательной учебной нагрузки обучающегося 34 часа

Распределение учебных часов по видам учебных занятий

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	
Итого	34

**Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Основы физиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Основы физиологии питания		22
Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Роль пищи для организма человека. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. 2. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. Виды заболеваний, возникающих при недостатке или переизбытке белков, жиров, углеводов. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. 	4
Тема 1.2. Пищеварение и усвояемость пищи	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. 2. Понятие об усвояемости пищи основных пищевых веществ. Факторы, влияющие на усвояемость пищи. 	4
Тема 1.3. Обмен веществ и энергии	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные процессы обмена веществ, происходящие в организме человека. 2. Процессы ассимиляции и диссимиляции. 3. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Суточный расход энергии. 4. Понятие рациона питания. 5. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. 6. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. 7. Методика расчета рационов питания. 	14

Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания		12
Тема 2.1. Пищевые заболевания, гельминтозы и их профилактика	Содержание учебного материала	6
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевые заболевания, их классификация. 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления, причины их возникновения, меры профилактики. 3. Гельминтозы, характеристика гельминтов, способы заражения и меры профилактики. 	
Тема 2.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю.	Содержание учебного материала	6
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Санитарный режим. Санитарные требования к территории предприятий. Уборка помещений, виды и способы уборки. Требования к уборочному инвентарю. 2. Гигиенические требования к содержанию рабочих мест, производственному и обслуживающему персоналу. 3. Дезинфекция, способы и методы дезинфекции. Дезинсекция и дератизация, способы обработки помещений и санитарно-бактериологический контроль качества уборки помещений. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде. 	
ИТОГО		34

Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Результаты освоения дисциплины:

уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых хлебобулочных изделий;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

Объем образовательной нагрузки на освоение программы дисциплины

Программа рассчитана на 34 часа.

Распределение учебных часов по видам учебных занятий

Виды учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	
Самостоятельная работа обучающегося (всего) (при наличии):	-
Всего:	34

**Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Технологическое оснащение и организация рабочего места».**

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические занятия		Объём часов
Тема 1. Характеристика основных типов организации общественного питания.	Содержание учебного материала		2
	1.	Общая характеристика предприятий общественного питания, сочетание производственных и торговых функций и организация потребления пищи как основная особенность их.	2
Тема 2. Принципы организации кулинарного производства.	Содержание учебного материала		2
	1	Организация работы хлебопекарного цеха	2
Тема 3. Учёт сырья и готовых изделий на производстве.	Содержание учебного материала		2
	1.	Организация снабжения сырьём, источники снабжения. Количественная и качественная приёмка продуктов на склад.	2
Тема 4. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования: механического, теплового, холодильного.	Содержание учебного материала		22
	1.	Классификация оборудования.	2
	2.	<u>Механическое оборудование.</u> Мукопросеиватели. Тестомесильная машина (тестомес).	2
	3.	Тестоделители. Тестоделители-округлители.	2
	4.	Тестозакаточные машины. Круассаноматы. Тестораскаточная машина.	2
	5.	Отсадочная машина. Роторная машина. Миксеры профессиональные.	2
	6.	Дозатор-наполнитель. Измельчители продуктов. Спреи. Машина для нарезки кондитерских масс «Гитара».	2
	7.	<u>Тепловое оборудование.</u> Шкафы жарочные пекарские. Конвектоматы и пароконвектоматы.	2
	8.	Ротационные печи. Шкафы расстоечные электрические.	2
	9	Сироповарочные машины. Блинный аппарат или блинница. Фритюрница профессиональная.	2
	10.	<u>Холодильное оборудование.</u> Холодильные шкафы. Шкафы шокового охлаждения и заморозки. Холодильные столы. Льдогенераторы.	2
	11	Машины для мытья функциональных емкостей.	2
	12	Вспомогательное (нейтральное) оборудование.	2
13	Виды производственного инвентаря	2	

Тема 5. Правила безопасного использования технологического оборудования.	Содержание учебного материала		2
	1.	Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током.	2
Всего			34

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

Тематический план

МДК 01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ),	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба		36
Тема 1.1. Ассортимент и технология приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба	1. Ассортимент простых хлебобулочных изделий и хлеба.	2
	2. Правила организации рабочего места для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба.	2
	3. Способы приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба	2
	4. Технология и правила приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба.	2
	5. Показатели готовности и требования к качеству простых хлебобулочных изделий и хлеба.	2
	6. Порционирование, сервировка и варианты оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.	2
	7. Возможные виды дефектов простых хлебобулочных изделий и хлеба и способы их устранения.	2
	8. Правила и условия хранения приготовленных простых хлебобулочных изделий и хлеба	2
	9. Ассортимент булочек, кренделей, плюшек, рогаликов.	2
	10. Ассортимент хлеба по способу приготовления.	2
	11. Батоны и булочки из хлебного теста.	2
	12. Технология приготовления формового хлеба	2
	13. Технология приготовления рулетов со сладкой начинкой, булочек с маком, венка из рулета, формовой булки из рулета.	2
	14. Технология приготовления пирогов (открытые, полуоткрытые, закрытые).	2
	15. Технология приготовления формовой булки с миндалём.	2
	16. Технология приготовления кексов дрожжевых, ромовой бабы.	2
	17. Технология приготовления печенья из дрожжевого теста.	2
	18. Изделия из дрожжевого теста жаренные во фритюре.	2
Раздел 2. Приготовление основных мучных кондитерских изделий		56
Тема 2.1. Ассортимент и технология приготовления основных мучных и кондитерских изделий	1. Ассортимент основных мучных кондитерских изделий.	2
	2. Правила организации рабочего места для приготовления основных мучных кондитерских изделий.	2
	3. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении основных мучных кондитерских изделий	2
	4. Методы и способы приготовления основных мучных кондитерских изделий.	2
	5. Технология и правила приготовления основных мучных кондитерских изделий.	2

	6. Показатели готовности и требования к качеству основных мучных кондитерских изделий.	2
	7. Порционирование, сервировка и варианты оформления основных мучных кондитерских изделий.	2
	8. Возможные виды дефектов основных мучных кондитерских изделий и способы их устранения.	2
	9. Правила и условия хранения приготовленных основных мучных кондитерских изделий.	2
	10. Технология приготовления бисквитного полуфабриката, (основного, производного, буше) и изделий из бисквитного теста	2
	11. Технология приготовления бисквита шоколадного без муки. Желуаз, или гелуаз. Технология приготовления масляного бисквита.	2
	12. Технология приготовления песочного полуфабриката (сладкого, соленого) и изделий из песочного теста	2
	13. Приготовление песочного полуфабриката (сладкого, соленого) и изделий из песочного теста .	2
	14. Приготовление воздушного полуфабриката (воздушно-орехового п/ф, меренги, безе).	2
	15. Приготовление блинчатого теста (блинчатые пирожки, пирог блинный)	2
	16. Приготовление вафельного полуфабриката (листовое вафельное, сахарное вафельное, вафельное сметанное).	2
	17. Приготовление сдобно-пресного теста и изделий из сдобного теста (сочни с творогом, печенье сдобное, пирог с ягодами)	2
	18. Приготовление изделий из заварного теста (кольца воздушные, профитроли, трубочки из заварного теста	2
	19. Приготовление миндального полуфабриката (холодным способом, с подогревом – печенье миндальное).	2
	20. Приготовление изделий из слоёного полуфабриката и изделий из него (языки слоёные, волованы, яблоки в слойке).	2
	21. Приготовление изделий из слоёного полуфабриката и изделий из него (печенье из слоёного теста, пирожки сладкие, ушки слоёные),	2
	22. Приготовление пряничного полуфабриката (сырцовым способом – коржики сахарные, коржики молочные, пряники глазированные, пряники «Детские», пряники тульские)	2
	23. Приготовление пряничного полуфабриката (заварным способом- пряники медовые)	2
	24. Приготовление изделий из полуфабриката крошкового и изделий из него (пирожное «Картошка»)	2
	25. Приготовление полуфабриката из сахарного теста.	2
	26. Приготовление полуфабриката из тюлипного теста (бисквит «Джоконда»)	2
	27. Приготовление полуфабрикатов на основе промышленных смесей (Теграл бисквит, бисквитные полуфабрикаты).	2
	28. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.	2
Раздел 3. Приготовление и использование в оформлении простых отделочных полуфабрикатов		26
Тема 3.1. Ассортимент и	1. Приготовление сахарного сиропа различной крепости Приготовление сиропа для глазирования (тираж). Приготовление	2

технология приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов и их использование	инвертного сиропа.	
	2. Приготовление помады молочной. Приготовление помады ароматизированной и окрашенной	2
	3. Приготовление крема "Новый», крем"Гляссе". Приготовление крема белкового на агаре.	2
	4. Приготовление крема из сливок, крема «Пражский».	2
	5. Приготовление кремов с наполнителями, кремов из сухих смесей промышленного производства.	2
	6. Приготовление сырцовой глазури для украшения изделий. Приготовление глазури заварной. Приготовление шоколадной глазури (кувертюр)	2
	7. Приготовление желе, желе многослойного.	2
	8. Приготовление крема сливочного основного, шоколадного, орехового, кофейного. Приготовление крема «Шарлотт», крема "Шарлотт" на агаре	2
	9. Приготовление мусса шоколадного, творожно-ванильного.	2
	10. Приготовление карамели, кандира для сахарных фигур, нугатина (карамель с орехами, семечками и тд.)	2
	11. Приготовление марципана (сырцовым и заварным способом)	2
	12. Приготовление сахарной сырцовой мастики, сахарно-крахмальной заварной, молочной мастики.	2
	13. Приготовление пралине, грильяжа, посыпки (песочной, слоеной, шоколадной и т.д.)	2
Раздел ПМ 4. Приготовление и оформление тортов и пирожных		33
Тема 4.1. Ассортимент и технология приготовления классических отечественных тортов и пирожных	Ассортимент классических отечественных тортов и пирожных.	2
	Правила организации рабочего места для приготовления классических отечественных тортов и пирожных. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении классических отечественных тортов и пирожных и хлебобулочных изделий	2
	Способы приготовления классических отечественных тортов и пирожных. Технология и правила приготовления классических отечественных тортов и пирожных	2
	Показатели готовности и требования к качеству классических отечественных тортов и пирожных. Порционирование, сервировка и варианты оформления классических отечественных тортов и пирожных	2
	Возможные виды дефектов классических отечественных тортов и пирожных и способы их устранения	2
	Правила и условия хранения приготовленных классических отечественных тортов и пирожных	2
	Пряничные изделия	2
	Мелкоштучные мучные кондитерские изделия (брауни, бискотти)	2
	Мелкоштучные мучные кондитерские изделия (маффины, капкейки)	2
	Мелкоштучные мучные кондитерские изделия (макарони, флорентины, трюфели)	2
	Мелкоштучные мучные кондитерские изделия (меренги, пtifуры, твиль)	2
	Фирменные кондитерские изделия	2
	Хранение и доставка кондитерских изделий.	2
	Классификация праздничных тортов	2
	Правила монтажа праздничных тортов	2

	Способы и приемы отделки праздничных тортов	2
	Технология приготовления праздничных тортов.	2
	Восточные сладости.	2
	Контроль качества. Проверка сырья и готовых изделий.	2
	Оценка качества и хранения сложных мучных кондитерских изделий.	1
Итого		151 ч

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные источники:

1. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
2. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
4. ГОСТ 31805-2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия (утв. Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (Inter-Governmental Council on Standardization, Metrology, and Certification 42) 15.11.2012 г. , Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (1633-ст) 29.11.2012 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, с изм. и доп. № 1–4). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
8. СанПиН 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий" (вместе с "СП 2.3.4.3258-15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарно-эпидемиологические правила") (Зарегистрировано в Минюсте России 19.02.2015 N 36110). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
9. ОСТ10-060-95.Торты пирожные. Технические условия. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>

8. Оценочные средства для проведения квалификационного экзамена, включая задания для слушателей

ГПОУ «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий для групп ОВЗ по профессии 12901 Кондитер	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР _____ Н.Г. Макковеева «__» _____ 2025г.
1. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом 2. Техника безопасности на ПОП в кондитерском цехе 3. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к кондитеру.		

ГПОУ «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий для групп ОВЗ по профессии 12901 Кондитер	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР _____ Н.Г. Макковеева «__» _____ 2025г.
1. Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом 2. Техника безопасности на ПОП в кондитерском цехе 3. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к кондитеру.		

ГПОУ «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий для групп ОВЗ по профессии 12901 Кондитер	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР _____ Н.Г. Макковеева «__» _____ 2025г.
1. Технология приготовления бисквитного теста и полуфабриката из него. 2. Техника безопасности на ПОП в кондитерском цехе 3. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к кондитеру.		

ГПОУ «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий для групп ОВЗ по профессии 12901 Кондитер	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР _____ Н.Г. Макковеева «__» _____ 2025г.
1. Технология приготовления песочного теста и полуфабриката из него. 2. Техника безопасности на ПОП в кондитерском цехе 3. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к кондитеру.		

ГПОУ «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий для групп ОВЗ по профессии 12901 Кондитер	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР _____ Н.Г. Макковеева «__» _____ 2025г.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления пряничного теста и полуфабриката из него. 2. Техника безопасности на ПОП в кондитерском цехе 3. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к кондитеру. 		

ГПОУ «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий для групп ОВЗ по профессии 12901 Кондитер	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР _____ Н.Г. Макковеева «__» _____ 2025г.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления блинчатого теста и полуфабриката из него. 2. Техника безопасности на ПОП в кондитерском цехе 3. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к кондитеру. 		

ГПОУ «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий для групп ОВЗ по профессии 12901 Кондитер	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР _____ Н.Г. Макковеева «__» _____ 2025г.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления воздушного теста и полуфабриката из него. 2. Техника безопасности на ПОП в кондитерском цехе 3. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к кондитеру. 		

ГПОУ «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий для групп ОВЗ по профессии 12901 Кондитер	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР _____ Н.Г. Макковеева «__» _____ 2025г.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления заварного теста и полуфабриката из него. 2. Техника безопасности на ПОП в кондитерском цехе 3. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к кондитеру. 		

ГПОУ «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий для групп ОВЗ по профессии 12901 Кондитер	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР _____ Н.Г. Макковеева «__» _____ 2025г.
1. Технология приготовления слоеного теста и полуфабриката из него. 2. Техника безопасности на ПОП в кондитерском цехе 3. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к кондитеру.		

ГПОУ «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий для групп ОВЗ по профессии 12901 Кондитер	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР _____ Н.Г. Макковеева «__» _____ 2025г.
1. Технология приготовления слоеного дрожжевого теста и полуфабриката из него. 2. Техника безопасности на ПОП в кондитерском цехе 3. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к кондитеру.		

ГПОУ «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий для групп ОВЗ по профессии 12901 Кондитер	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР _____ Н.Г. Макковеева «__» _____ 2025г.
1. Технология приготовления тюлипного теста и полуфабриката из него. 2. Техника безопасности на ПОП в кондитерском цехе 3. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к кондитеру.		

ГПОУ «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий для групп ОВЗ по профессии 12901 Кондитер	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР _____ Н.Г. Макковеева «__» _____ 2025г.
1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов (крем заварной) 2. Техника безопасности на ПОП в кондитерском цехе 3. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к кондитеру.		

ГПОУ «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий для групп ОВЗ по профессии 12901 Кондитер	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР _____ Н.Г. Макковеева «__» _____ 2025г.
1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов (крем белковый) 2. Техника безопасности на ПОП в кондитерском цехе 3. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к кондитеру.		

ГПОУ «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий для групп ОВЗ по профессии 12901 Кондитер	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР _____ Н.Г. Макковеева «__» _____ 2025г.
1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов (крем маслянный) 2. Техника безопасности на ПОП в кондитерском цехе 3. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к кондитеру.		

ГПОУ «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии Протокол № _____ Председатель _____	По технологии приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий для групп ОВЗ по профессии 12901 Кондитер	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР _____ Н.Г. Макковеева «__» _____ 2025г.
1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов (жженка, сироп) 2. Техника безопасности на ПОП в кондитерском цехе 3. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к кондитеру.		

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.01. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

по профессии 12901 «Кондитер»
квалификация: Кондитер - 3 разряд

Чита, 2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной и производственной практики.....	6
2. Структура и содержание учебной практики.....	12
3. Структура и содержание производственной практики.....	36
4. Условия реализации программы учебной практики.....	47
5. Контроль и оценка результатов освоения практики.....	48
6. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации слушателей по учебной практике.....	49

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ и ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной и производственной практики представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов профессиональной подготовки по профессии **12901**

Кондитер

Адаптированная рабочая программа предназначена для обучения слушателей с ограниченными возможностями здоровья с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), разработана с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями слушателей с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации образовательного процесса, должны владеть педагогическими технологиями инклюзивного обучения и методами их использования в работе с инклюзивными группами слушателей. Обязательное требование: прохождение профессиональной переподготовки или повышение квалификации в области технологий инклюзивного образования, специальной педагогики или специальной психологии.

Программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) разработана на основе профессионального стандарта 12901 Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270) Требования к поступающим: к освоению программы профессионального обучения допускаются лица без медицинских ограничений, регламентированных Перечнем противопоказаний Минздрава РФ, в том числе не имеющие основного общего образования.

Форма обучения: очная

Цель и результаты программы

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее – ПК), соответствующими основным видам деятельности:

1. Изготовление качественной кондитерской продукции, их презентация и продажа в организациях питания.

Основная цель: Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции под руководством кондитера.

Обучающийся по профессии **12901 Кондитер** готовится к выполнению **трудовых функций:**

- Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
- Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции

Характеристика профессиональной деятельности.

Профессия – кондитер

Квалификация: кондитер 2 ого разряда

Область профессиональной деятельности выпускников: производство кондитерской продукции в организациях питания.

Характеристика работ. Выполнение отдельных работ в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья. Приготовление сиропов и кремов, сбивание и окрашивание крема, варка сиропа. Раскладка, выравнивание и разрезание бисквита по размерам на пласти для тортов и пирожных. Набивание или намазывание тортов и пирожных кремом или начинкой вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки. Приготовление полуфабриката для отдельных видов кондитерских изделий. Проверка веса штучных изделий. Контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов за качеством варки сиропа. Подача полуфабриката к рабочему месту. Ведение процесса формования сложнофигурного печенья. Наполнение тестом отсадочных мешочков и отсадка вручную печенья или пирожных на листы. Отсадка печенья типа "Украина" на отсадочных машинах. Заполнение цилиндра отсадочной машины тестом. Наблюдение за качеством отсадки. Съём с отсадочной машины отформованного теста и укладка его на листы. Изготовление сэндвичей на машине. Проверка качества поступающего печенья, начинок, кремов. Пуск и останов машины для изготовления сэндвичей, регулирование ее работы. Загрузка в барабаны обслуживаемой машины крема или начинок. Подача печенья транспортером на кассеты, нанесение начинок, крема, охлаждение в холодильном шкафу, укладка на транспортер. Затаривание тортов, пирожных и фигурного печенья.

Выпускник должен знать:

Технологию и рецептуры приготовления сиропов, кремов, изготовления сэндвичей, полуфабрикатов для отдельных видов кондитерских изделий; способы окрашивания кремов; ассортимент выпускаемых кондитерских изделий; виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий; принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

должен уметь:

соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
 проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
 рассчитывать энергетическую ценность блюд;
 составлять рационы питания;
 организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
 подбирать необходимое технологическое оборудование, производственный инвентарь;
 обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
 производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
 проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;
 ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
 применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
 защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

Программа может быть использована при подготовке и переподготовке работников отрасли общественного питания профессии 12901 «Кондитер» без опыта работы в области изготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у слушателей первичных практических умений, опыта в рамках профессионального модуля по виду профессиональной деятельности:

Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции под руководством кондитера

Задачи практики: формирование умений и трудовых действий

Планируемые результаты практики:

В результате освоения программы слушатель будет готов к выполнению следующих трудовых функций:

Код и наименование обобщенных трудовых функции	Код и наименование трудовой функции	Требования к трудовым действиям и умениям
А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	<p><u>Трудовые действия:</u></p> <p>Т 1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Т 2. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Т 3. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Т 4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера</p> <p><u>Необходимые умения:</u></p> <p>У 1. Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования,</p>

		<p>производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе</p> <p>У 2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе</p> <p>У 3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции</p>
	<p>А/02.3Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции</p>	<p>Трудовые действия:</p> <p>Т1. Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Т2. Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Т3. Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера</p> <p>Т4. Прием и оформление платежей за кондитерскую продукцию по заданию кондитера</p> <p>Т5. Упаковка готовой кондитерской продукции на вынос по заданию кондитера</p> <p>Необходимые умения:</p> <p>У1. Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции</p> <p>У2. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции</p> <p>У3. Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции</p> <p>У4. Порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию</p> <p>У5. Реализовывать готовую кондитерскую продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>У6. Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции</p> <p>У7. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности</p> <p>У8. Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции</p> <p>У9.Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>У10.Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую продукцию на вынос</p>

1.5. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики:

I полугодие – 204 часов

II полугодие- 336 часов

ПП -150 часа

Итого- 540+150 часа.

Форма промежуточной аттестации по учебной практике: выполнение проверочной работы.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ),	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Планируемые результаты	Наименование мастерской, необходимое оборудование
1	2	3	4	5
	Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	80 (20)		
Приготовление фаршей и начинок	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.</p>	4	<p><u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; У1, У2, У3,</p> <p><u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10</p>	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Приготовление фарша рыбного. Приготовление фарша с рыбными консервами.</p>	4	<p><u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; У1, У2, У3, <u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10</p>	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Приготовление фарша из свежей капусты. Приготовление фарша из квашенной капусты</p>	4	<p><u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; У1, У2, У3, <u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10</p>	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.

	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p><i>Приготовление фарша картофельного луком.</i></p> <p><i>Приготовление фарша морковного.</i></p>	4	<p><u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; V1, V2, V3, <u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, V1, V2, V3, V4, V5, V6, V7, V8, V9, V10</p>	<p>Кулинарный цех.</p> <p>Инвентарь.</p> <p>Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p><i>Приготовление фарша из зленного лука с яйцом.</i></p>	4	<p><u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; V1, V2, V3, <u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, V1, V2, V3, V4, V5, V6, V7, V8, V9, V10</p>	<p>Кулинарный цех.</p> <p>Инвентарь.</p> <p>Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p><i>Приготовление фарша из повидла. Яблок и сухофруктов.</i></p> <p><i>Приготовление фарша из мака.</i></p>	4	<p><u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; V1, V2, V3, <u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, V1, V2, V3, V4, V5, V6, V7, V8, V9, V10</p>	<p>Кулинарный цех.</p> <p>Инвентарь.</p> <p>Оборудование.</p>
Приготовление варенья, повидла, джема, цукатов.	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p><i>Приготовление повидла из слив.</i></p>	4	<p><u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; V1, V2, V3, <u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, V1, V2, V3, V4, V5, V6, V7, V8, V9, V10</p>	<p>Кулинарный цех.</p> <p>Инвентарь.</p> <p>Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	4	<p><u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; V1, V2,</p>	<p>Кулинарный цех.</p> <p>Инвентарь.</p>

	<p>организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Приготовления джема из яблок</p>		<p>У3, <u>A/02.3</u> - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Приготовление цукатов из апельсиновых корок. Приготовление цукатов из арбузных корок</p>	4	<p><u>A/01.3</u> - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, <u>A/02.3</u> - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Приготовление цукатов из яблок, груш</p>	4	<p><u>A/01.3</u> - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, <u>A/02.3</u> - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
<p>Сиропы жженка, помада, желе, фруктовая начинка.</p>	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Приготовление сиропа для промочки, кофейного сиропа, сиропа для глазирования. Приготовление жженки.</p>	4	<p><u>A/01.3</u> - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, <u>A/02.3</u> - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования,</p>	4	<p><u>A/01.3</u> - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, <u>A/02.3</u> - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1,</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>

	<p>производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Приготовление помады основной, молочной, шоколадной, сахарной.</p>		<p>У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Приготовление фруктовой начинки. Приготовление желе.</p>	4	<p><u>А/01.3</u> - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, <u>А/02.3</u> - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
Кремы.	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Приготовление крема сливочного основного. Приготовление крема сливочного с какао-порошком.</p>	4	<p><u>А/01.3</u> - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, <u>А/02.3</u> - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Приготовление крема сливочного кофейного. Приготовление крема сливочного орехового.</p>	4	<p><u>А/01.3</u> - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, <u>А/02.3</u> - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p>	4	<p><u>А/01.3</u> - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, <u>А/02.3</u> - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6,</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>

<p>весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p><i>Приготовление крема «Шарлот»-основной. Приготовление крема «Шарлот» шоколадный. Приготовление крема «Шарлот» кофейный.</i></p>		У7, У8, У9, У10	
<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p><i>Приготовление крема белкового заварного. Приготовление крема белкового с вареньем. Приготовление крема белкового на агаре.</i></p>	4	А/01.3 - Т1, Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2, У3,У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p><i>Приготовление заварного крема. Приготовление заварного ванильного крема.</i></p>	4	А/01.3 - Т1, Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2, У3,У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p><i>Приготовление крема из сливок. Приготовление крема из сыра. Приготовление крема на крахмале.</i></p>	4	А/01.3 - Т1, Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2, У3,У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p>	4	А/01.3 - Т1, Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, А/02.3 - Т1, Т2,	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.

	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление крема Птичье молоко.</i>		T3,T4, T5, T6, U1, U2, U3.U4, U5. U6, U7, U8, U9, U10	
	Раздел 2. Приготовление дрожжевого теста и изделия из него	124 (31)		
Приготовление дрожжевого теста и изделия из него	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление булочки домашней</i>	4	A/01.3 - T1, T2,T3,T4; U1, U2, U3, A/02.3 - T1, T2, T3,T4, T5, T6, U1, U2, U3.U4, U5. U6, U7, U8, U9, U10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление сдобы Выборгской</i>	4	A/01.3 - T1, T2,T3,T4; U1, U2, U3, A/02.3 - T1, T2, T3,T4, T5, T6, U1, U2, U3.U4, U5. U6, U7, U8, U9, U10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление булочки Российской</i>	4	A/01.3 - T1, T2,T3,T4; U1, U2, U3, A/02.3 - T1, T2, T3,T4, T5, T6, U1, U2, U3.U4, U5. U6, U7, U8, U9, U10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера	4	A/01.3 - T1, T2,T3,T4; U1, U2, U3, A/02.3 - T1, T2, T3,T4, T5, T6, U1, U2, U3.U4, U5. U6, U7, U8, U9, U10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.

<p>весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p><i>Приготовление кренделя сдобного Юбилейного</i></p>		У7, У8, У9, У10	
<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p><i>Приготовление булочки «Школьная»</i></p>	4	А/01.3 - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2, У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p><i>Приготовление булочки Бриош</i></p>	4	А/01.3 - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2, У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p><i>Приготовление булочки с маком</i></p>	4	А/01.3 - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2, У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p><i>Приготовление булочки с орехом</i></p>	4	А/01.3 - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2, У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего</p>	4	А/01.3 - Т1.	Кулинарный цех.

	<p>места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p><i>Приготовление булочки ванильной</i></p>		<p><i>T2,T3,T4; У1, У2, У3, А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</i></p>	<p>Инвентарь. Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p><i>Приготовление булочки дорожной</i></p>	4	<p><i>А/01.3 - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</i></p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p><i>Приготовление ватрушки с творогом</i></p>	4	<p><i>А/01.3 - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</i></p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p><i>Приготовление пирога с капустой и маком</i></p>	4	<p><i>А/01.3 - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</i></p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p>	4	<p><i>А/01.3 - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6,</i></p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>

	<p>весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p><i>Приготовление пирожков печеных с различными фаршами</i></p>		У7, У8, У9, У10	
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p><i>Приготовление кекс Майский</i></p>	4	А/01.3 - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2, У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p><i>Приготовление кекса Весенний</i></p>	4	А/01.3 - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2, У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
<p>Приготовление изделий из дрожжевого теста жаренных во фритюре</p>	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p><i>Приготовление пончиков Московские</i></p>	4	А/01.3 - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2, У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p><i>Приготовление пирожков жаренных</i></p>	4	А/01.3 - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2, У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего</p>	4	А/01.3 - Т1.	Кулинарный цех.

	<p>места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p><i>Приготовление беляшей</i></p>		<p><i>T2,T3,T4; Y1, Y2, Y3, A/02.3 - T1, T2, T3,T4, T5, T6, Y1, Y2, Y3.Y4, Y5. Y6, Y7, Y8, Y9, Y10</i></p>	<p>Инвентарь. Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p><i>Приготовление хвороста</i></p>	4	<p><i>A/01.3 - T1. T2,T3,T4; Y1, Y2, Y3, A/02.3 - T1, T2, T3,T4, T5, T6, Y1, Y2, Y3.Y4, Y5. Y6, Y7, Y8, Y9, Y10</i></p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
<p>Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста</p>	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p><i>Приготовление слойки с повидлом</i></p>	4	<p><i>A/01.3 - T1. T2,T3,T4; Y1, Y2, Y3, A/02.3 - T1, T2, T3,T4, T5, T6, Y1, Y2, Y3.Y4, Y5. Y6, Y7, Y8, Y9, Y10</i></p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p><i>Приготовление булочки слоеной</i></p>	4	<p><i>A/01.3 - T1. T2,T3,T4; Y1, Y2, Y3, A/02.3 - T1, T2, T3,T4, T5, T6, Y1, Y2, Y3.Y4, Y5. Y6, Y7, Y8, Y9, Y10</i></p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p>	4	<p><i>A/01.3 - T1. T2,T3,T4; Y1, Y2, Y3, A/02.3 - T1, T2, T3,T4, T5, T6, Y1, Y2, Y3.Y4, Y5. Y6, Y7, Y8, Y9, Y10</i></p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>

	<p>весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Приготовление крученика слоеного</p>		У7, У8, У9, У10	
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Приготовление ватрушки венгерской</p>	4	А/01.3 - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2, У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
Приготовление изделий из блинного теста	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Приготовление блинов на дрожжах</p>	4	А/01.3 - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2, У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Приготовление блинов гречневых .Приготовление блинов кукурузных</p>	4	А/01.3 - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2, У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Приготовление блинов овсяных. Приготовление блинов</p>	4	А/01.3 - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2, У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.

	<i>пшеничных</i>			
	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление скороспелых блинов на соде.</i>	4	<u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; Y1, Y2, Y3, <u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, Y1, Y2, Y3, Y4, Y5, Y6, Y7, Y8, Y9, Y10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление оладий. Приготовление оладий на соде.</i>	4	<u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; Y1, Y2, Y3, <u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, Y1, Y2, Y3, Y4, Y5, Y6, Y7, Y8, Y9, Y10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление сдобных оладий. Приготовление оладий на соде.</i>	4	<u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; Y1, Y2, Y3, <u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, Y1, Y2, Y3, Y4, Y5, Y6, Y7, Y8, Y9, Y10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление оладий «Кольца»</i>	4	<u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; Y1, Y2, Y3, <u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, Y1, Y2, Y3, Y4, Y5, Y6, Y7, Y8, Y9, Y10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
Проверочная работа	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами	4	<u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; Y1, Y2,	Кулинарный цех. Инвентарь.

	<p>организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление сдобы Выборгская</i></p>		<p>У3, А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	Оборудование.
	Итого за 1 полугодие			
	Раздел 3 Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	102(17)		
Приготовление теста для блинчиков, вареников	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление блинчиков с разными фаршами.</i></p>	6	<p>А/01.3 - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление пирога блинчатого</i></p>	6	<p>А/01.3 - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление пирожков блинчатых с различными фаршами.</i></p>	6	<p>А/01.3 - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	6	<p>А/01.3 - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2,</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь.</p>

	<p>организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление вареников с творогом.</i></p>		<p><u>У3, А/02.3</u> - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2, У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление восточной стружки</i></p>	6	<p><u>А/01.3</u> - Т1, Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, <u>А/02.3</u> - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2, У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
Приготовление сдобного пресного теста.	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление сочной с творогом</i></p>	6	<p><u>А/01.3</u> - Т1, Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, <u>А/02.3</u> - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2, У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление ватрушки</i></p>	6	<p><u>А/01.3</u> - Т1, Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, <u>А/02.3</u> - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2, У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p>	6	<p><u>А/01.3</u> - Т1, Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, <u>А/02.3</u> - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2, У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>

кондитера <i>Приготовление печенье «Косичка»</i>			
Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление печенья «Крендельки»</i>	6	<u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; Y1, Y2, Y3, <u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, Y1, Y2, Y3, Y4, Y5, Y6, Y7, Y8, Y9, Y10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление яблок запеченных в тесте</i>	6	<u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; Y1, Y2, Y3, <u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, Y1, Y2, Y3, Y4, Y5, Y6, Y7, Y8, Y9, Y10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление пирожков пресных с различными фаршами</i>	6	<u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; Y1, Y2, Y3, <u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, Y1, Y2, Y3, Y4, Y5, Y6, Y7, Y8, Y9, Y10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление хачапури.</i>	6	<u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; Y1, Y2, Y3, <u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, Y1, Y2, Y3, Y4, Y5, Y6, Y7, Y8, Y9, Y10	Кулинарный цех. Инвентарь.
Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами	6	<u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; Y1, Y2, Y3, <u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, Y1, Y2, Y3, Y4, Y5, Y6, Y7, Y8, Y9, Y10	Кулинарный цех. Инвентарь.

	<p>организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление чебуреков</i></p>		<p><u>У3, А/02.3</u> - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Оборудование.</p>
<p>Приготовление вафельного теста.</p>	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление листовых сахарных вафель</i></p>	6	<p><u>А/01.3</u> - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, <u>А/02.3</u> - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление трубочки вафельной с начинкой</i></p>	6	<p><u>А/01.3</u> - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, <u>А/02.3</u> - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
<p>Приготовление пряничного теста</p>	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление пряников глазированных</i></p>	6	<p><u>А/02.3</u> - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию</p>	6	<p><u>А/01.3</u> - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3, <u>А/02.3</u> - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>

кондитера <i>Приготовление пряников медовых</i>			
Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление пряников овальных</i>	6	<u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; Y1, Y2, Y3, <u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, Y1, Y2, Y3, Y4, Y5, Y6, Y7, Y8, Y9, Y10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление коржиков сахарных</i>	6	<u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; Y1, Y2, Y3,	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление коржиков молочных.</i>	6	<u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, Y1, Y2, Y3, Y4, Y5, Y6, Y7, Y8, Y9, Y10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление коврижки медовой</i>	6	<u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; Y1, Y2, Y3,	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами	6	<u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, Y1,	Кулинарный цех. Инвентарь.

	<p>организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление коврижки Южной</i></p>		<p>У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Оборудование.</p>
Приготовление песочного теста	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление печенье «Круглое»</i></p>	6	<p><u>A/02.3</u> - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление печенье «Листики»</i></p>	6	<p><u>A/02.3</u> - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление печенье «Звездочка»</i></p>	6	<p><u>A/02.3</u> - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию</p>	6	<p><u>A/02.3</u> - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>

кондитера <i>Приготовление печенье «Глаголик»</i>			
Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление печенье масляное</i>	6	<u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7, U8, U9, U10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление печенье нарезное</i>	6	<u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7, U8, U9, U10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление печенье песочное шоколадное</i>	6	<u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7, U8, U9, U10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление печенье творожное</i>	6	<u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7, U8, U9, U10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами	6	<u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, U1,	Кулинарный цех. Инвентарь.

	<p>организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление кекса Столичный</i></p>		<p>У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление кекса с изюмом</i></p>	6	<p><u>A/02.3</u> - T1, T2, T3,T4, T5, T6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление кекса с орехами</i></p>	6	<p><u>A/02.3</u> - T1, T2, T3,T4, T5, T6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
Приготовление бисквитного теста	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление бисквита основного с подогревом.</i></p>	6	<p><u>A/02.3</u> - T1, T2, T3,T4, T5, T6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию</p>	6	<p><u>A/01.3</u> - T1, T2,T3,T4; У1, У2, У3,</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>

кондитера <i>Приготовление бисквита круглого буше.</i>			
Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление бисквита для рулета.</i>	6	<u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7, U8, U9, U10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление бисквита с какао порошком</i>	6	<u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; U1, U2, U3,	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление бисквита с орехами.</i>	6	<u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7, U8, U9, U10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление бисквита со сливочным маслом</i>	6	<u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; U1, U2, U3,	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами	6	<u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, U1,	Кулинарный цех. Инвентарь.

	<p>организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Приготовление бисквита Прага</p>		<p>У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Приготовление пирога бисквитного с повидлом</p>	6	<p><u>А/01.3</u> - Т1, Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3,</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Приготовление бисквита с корицей</p>	6	<p><u>А/02.3</u> - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
Приготовление заварного теста	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Приготовление эклеров</p>	6	<p><u>А/01.3</u> - Т1, Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3,</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию</p>	6	<p><u>А/02.3</u> - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10</p>	<p>Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.</p>

	кондитера <i>Приготовление профитролей</i>			
	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление колец воздушных</i>	6	<u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; У1, У2, У3,	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление булочки со сливками</i>	6	<u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление вишни в тесте</i>	6	<u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; У1, У2, У3,	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление печенье с сыром</i>	6	<u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
Приготовление слоеного теста	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами	6	<u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; У1, У2,	Кулинарный цех. Инвентарь.

	<p>организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Приготовление пирожков слоеных с различными фаршам</p>		УЗ,	Оборудование.
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Приготовление язычков слоеных</p>	6	А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Приготовление валованов</p>	6	А/01.3 - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3,	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Приготовление яблок в слойке</p>	6	А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию</p>	6	А/01.3 - Т1. Т2,Т3,Т4; У1, У2, У3,	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.

	кондитера <i>Приготовление меренги</i>			
	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление печенье миндальное</i>	6	<u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7, U8, U9, U10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера <i>Приготовление печенье миндальное шоколадное</i>	6	<u>A/01.3</u> - T1, T2, T3, T4; U1, U2, U3,	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
Проверочная работа	<i>Приготовление бисквита буше</i>	6	<u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7, U8, U9, U10	Кулинарный цех. Инвентарь. Оборудование.
	Итого за 2 полугодие проведено	336(56*6) часов		

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика		150(30)		
Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба		40		
Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий из дрожжевого теста.	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию	5	<u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7, U8, U9, U10	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края.) Инвентарь. Оборудование.

	<p>кондитера Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера Приготовление булочек в ассортименте.</p>			
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера Приготовление хлеба круглой и продолговатой формы. Приготовление формового хлеба.</p>	5	<u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7, U8, U9, U10	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края,) Инвентарь. Оборудование.
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера Приготовление батончиков и булочек из хлебного теста.</p>	5	<u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7, U8, U9, U10	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края,) Инвентарь. Оборудование.
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования,</p>	5	<u>A/02.3</u> - T1, T2, T3, T4, T5, T6, U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7, U8, U9, U10	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края,)

	<p>производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера Приготовление рулетов со сладкой начинкой, венка из рулета. Приготовление формовой булки из рулета.</p>			Инвентарь. Оборудование.
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера Приготовление пирогов открытых, полуоткрытых, закрытых.</p>	5	<i>A/02.3 - T1, T2, T3, T4, T5, T6, U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7, U8, U9, U10</i>	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края.) Инвентарь. Оборудование.
Приготовление и оформление изделий из дрожжевого теста жаренных во фритюре	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера Приготовление пирожков жаренных с разными начинками.</p>	5	<i>A/02.3 - T1, T2, T3, T4, T5, T6, U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7, U8, U9, U10</i>	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края.) Инвентарь. Оборудование.
	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего	5	<i>A/02.3 - T1, T2,</i>	Кулинарный цех.

	<p>места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера</p>		<i>T3, T4, T5, T6, U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7, U8, U9, U10</i>	(предприятие ИП города и районов Заб края.) Инвентарь. Оборудование.
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера</p> <p>Приготовление хвороста из дрожжевого теста.</p>	5	<i>A/02.3 - T1, T2, T3, T4, T5, T6, U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7, U8, U9, U10</i>	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края.) Инвентарь. Оборудование.
Раздел 2. Приготовление основных мучных кондитерских изделий		75		
Приготовление блинчатого теста и изделий из него	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера</p> <p>Приготовление блинчиков. Приготовление</p>	5	<i>A/02.3 - T1, T2, T3, T4, T5, T6, U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7, U8, U9, U10</i>	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края.) Инвентарь. Оборудование.

	блинчатых пирожков с различными фаршами.			
	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера Приготовление пирога блинчатого.	5	A/02.3 - T1, T2, T3, T4, T5, T6, U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7, U8, U9, U10	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края.) Инвентарь. Оборудование.
Приготовление вафельного теста и изделий из него.	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера Приготовление трубочки вафельной с начинкой.	5	A/02.3 - T1, T2, T3, T4, T5, T6, U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7, U8, U9, U10	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края.) Инвентарь. Оборудование.
	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера Презентация кондитерской продукции под руководством	5	A/02.3 - T1, T2, T3, T4, T5, T6, U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7, U8, U9, U10	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края.) Инвентарь. Оборудование.

	кондитера Приготовление венских вафель.			
	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера Приготовление бисквита для рулета. Приготовление бисквита со сливочным маслом. Приготовление бисквита с какао-порошком.	5	A/02.3 - T1, T2, T3,T4, T5, T6, U1, U2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края,) Инвентарь. Оборудование.
	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера Приготовление бисквита с изюмом. Приготовление бисквита с изюмом и орехами.	5	A/02.3 - T1, T2, T3,T4, T5, T6, U1, U2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края,) Инвентарь. Оборудование.
Приготовление песочного полуфабриката (сладкого, соленого) и изделий из песочного теста	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для	5	A/02.3 - T1, T2, T3,T4, T5, T6, U1, U2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края,) Инвентарь. Оборудование.

	кондитерской продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера Приготовление песочного полуфабриката (сладкого, соленого) и изделий из песочного теста - полоска песочная, песочная лепешка с орехами, кекс столичный.			
Приготовление сдобно-пресного теста и изделий из сдобного теста	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера Приготовление сдобно-пресного теста и изделий из сдобного теста сочни с творогом.	5	A/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края,) Инвентарь. Оборудование.
	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера Приготовление пирога с ягодами из сдобного теста	5	A/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края,) Инвентарь. Оборудование.
Приготовление изделий из заварного теста	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента,	5	A/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края,) Инвентарь.

	<p>весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера</p> <p>Приготовление изделий из заварного теста – кольца воздушные, профитроли.</p>			Оборудование.
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера</p> <p>Приготовление трубочек из заварного теста</p>	5	A/02.3 - T1, T2, T3, T4, T5, T6, U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7, U8, U9, U10	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края.) Инвентарь. Оборудование.
Приготовление изделий из слоёного полуфабриката и изделий из него	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера</p> <p>Приготовление изделий из слоёного полуфабриката и изделий из него – языки слоёные, ушки слоёные.</p>	5	A/02.3 - T1, T2, T3, T4, T5, T6, U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7, U8, U9, U10	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края.) Инвентарь. Оборудование.
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	5	A/02.3 - T1, T2, T3, T4, T5, T6, U1,	Кулинарный цех. (предприятие ИП

	<p>организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера Приготовление изделий из слоёного полуфабриката – волованы, яблоки в слойке.</p>		У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	города и районов Заб края,) Инвентарь. Оборудование.
Приготовление изделий из пряничного полуфабриката и изделий из него	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера Приготовление коржики молочные. Приготовление пряников медовых.</p>	5	А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края,) Инвентарь. Оборудование.
Приготовление изделий из воздушного полуфабриката и изделий из него	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера Приготовление печенья воздушного « Меренги»</p>	5	А/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края,) Инвентарь. Оборудование.

Раздел 3. Приготовление и использование в оформлении простых отделочных полуфабрикатов		15		
Приготовление простых отделочных полуфабрикатов	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера</p> <p>Приготовление сахарного сиропа различной крепости</p> <p>Приготовление сиропа для глазирования (тираж).</p> <p>Приготовление инвертного сиропа.</p>	5	A/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края.) Инвентарь. Оборудование.
Приготовление крема	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера</p> <p>Приготовление крема "Новый». Приготовление крема сливочного основного, шоколадного, орехового, кофейного.</p>	5	A/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края.) Инвентарь. Оборудование.
Приготовление основных отделочных полуфабрикатов	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования,</p>	5	A/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края.)

	<p>производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера Приготовление сырцовой глазури для украшения изделий. Приготовление глазури заварной. Приготовление шоколадной глазури (кувертю).</p>			Инвентарь. Оборудование.
Раздел 4. Приготовление и оформление тортов и пирожных		20		
Приготовление отечественных классических песочных тортов и пирожных	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера Приготовление пирожное «Грибок» с кремом</p>	5	A/02.3 - T1, T2, T3,T4, T5, T6, U1, U2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края.) Инвентарь. Оборудование.
	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера</p> <p>Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера</p>	5	A/02.3 - T1, T2, T3,T4, T5, T6, U1, U2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края.) Инвентарь. Оборудование.

	Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера Приготовление пирожное «Персики»			
Приготовление отечественных классических воздушных, крошковых тортов и заварных пирожных.	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера Приготовление пирожное «Колбаски шоколадные» Приготовление пирожное "Орешек"	5	A/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края.) Инвентарь. Оборудование.
	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера Приготовление пирожное «Трубочка с кремом» Приготовление пирожное «Кольцо заварное с кремом»	5	A/02.3 - Т1, Т2, Т3,Т4, Т5, Т6, У1, У2 ,У3.У4, У5. У6, У7, У8, У9, У10	Кулинарный цех. (предприятие ИП города и районов Заб края.) Инвентарь. Оборудование.
ВПКР		5		
Итого по производственной практике проведено 150(30*5) часов				

4. условия реализации программы УЧЕБНОЙ практики

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

1. Учебного кабинета технологии кулинарного производства
2. Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного производства и рабочих мест кабинета:

- рабочие места на 12 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства: персональные компьютеры и компьютерные системы, компьютерные обучающие и контролирующие программы, образцы оборудования, инвентаря и инструментов;

Оборудование и технологическое оснащение учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

- рабочие места на 12 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технологическое оснащение:

весоизмерительное оборудование, взбивальная машина, тестомесильная машина, пароконвектомат, электрическая плита, электросковорода, холодильные шкафы; инструменты (поварская тройка, нож карбовочный, нож для удаления сердцевины из яблок, кондитерский мешок), инвентарь (сотейники, сита, выемки для теста, различные формы, сковороды, противни, кастрюли, овоскоп), столовая посуда;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО: уч. пособие для СПО/Н.- М.; Бутейкис Н.Г. Жукова А.А ПрофОбрИздат, 2006г.
2. Товароведение пищевых продуктов: уч. для НПО: уч. пособие для СПО/З.П. Матюхина, Э.П. Королева. М.: «Академия», 2010г.
3. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО: уч. пособие для СПО.М.: «Академия», 2006г.
4. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО/М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. М.: «Академия», 2010г.

Дополнительные источники:

5. Учебное пособие: Кондитер О.В. Шамкунь. _ Современ. Шк.,2006.
6. Профессиональные журналы «Гастроном», «Питание и общество», «Ресторатор» и другие.
7. Интернет-ресурсы: сайты
 - <http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
 - <http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;
 - <http://www.restoran.ru>;
 - <http://www.povarenok.ru>
 - <http://www.frio.ru> и другие

5. Контроль и оценка результатов Освоения практики

Результаты обучения (освоенные умения)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции	Оценка выполненной работы в учебном кондитерском цехе в процессе учебной практики и на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции	Оценка выполненной работы в учебном кондитерском цехе в процессе учебной практики и на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции	Оценка выполненной работы в учебном кондитерском цехе в процессе учебной практики и на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию	Оценка выполненной работы в учебном кондитерском цехе в процессе учебной практики и на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Реализовывать готовую кондитерскую продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции	Оценка выполненной работы в учебном кондитерском цехе в процессе учебной практики и на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе	Оценка выполненной работы в учебном кондитерском цехе в процессе учебной практики и на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе	Оценка выполненной работы в учебном кондитерском цехе в процессе учебной практики и на предприятиях общественного питания во время производственной практики. Самостоятельная работа, наблюдение.
Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции	Оценка выполненной работы в учебном кондитерском цехе в процессе учебной практики и на предприятиях общественного питания во время производственной практики.

7. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации слушателей по учебной практике

<p>ЗАДАНИЕ №1 Типовое задание: Приготовление пряничного теста и полуфабриката из него. Оцениваемые трудовые действия: A/01.3 T1, T2, T3, T4, У1, У2, У3 A/02.3 T1, T2, T3, У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8 Условия выполнения задания: в учебном кондитерском цехе Оборудование (индукционная плита, пароконвектомат, планетарный миксер) Инвентарь (скребок кондитерский, набор кондитерский с насадками, шпатель металлический, набор резаков кондитерский, формы для выпечки, кисточка, скалка) Инструкция по выполнению задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготовка основного сырья • Подготовка дополнительного сырья • Замес теста • Выпечка полуфабриката
<p>ЗАДАНИЕ №2 Типовое задание: Приготовление вафельного теста и полуфабриката из него. Оцениваемые трудовые действия: A/01.3 T1, T2, T3, T4, У1, У2, У3 A/02.3 T1, T2, T3, У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8 Условия выполнения задания: в учебном кондитерском цехе Оборудование (вафельницы, планетарный миксер) Инвентарь (скребок кондитерский, набор кондитерский с насадками, шпатель металлический, набор резаков кондитерский, формы для выпечки, кисточка, скалка) Инструкция по выполнению задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготовка основного сырья • Подготовка дополнительного сырья • Замес теста • Выпечка полуфабриката
<p>ЗАДАНИЕ №3 Типовое задание: Приготовление блинного теста и полуфабриката из него. Оцениваемые трудовые действия: A/01.3 T1, T2, T3, T4, У1, У2, У3 A/02.3 T1, T2, T3, У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8 Условия выполнения задания: в учебном кондитерском цехе Оборудование (индукционная плита, блиница, планетарный миксер) Инвентарь (скребок кондитерский, набор кондитерский с насадками, шпатель металлический, набор резаков кондитерский, формы для выпечки, кисточка, скалка) Инструкция по выполнению задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготовка основного сырья • Подготовка дополнительного сырья • Замес теста • Выпечка полуфабриката
<p>ЗАДАНИЕ №4 Типовое задание: Приготовление бисквитного теста и полуфабриката из него. Оцениваемые трудовые действия: A/01.3 T1, T2, T3, T4, У1, У2, У3 A/02.3 T1, T2, T3, У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8 Условия выполнения задания: в учебном кондитерском цехе Оборудование (индукционная плита, пароконвектомат, планетарный миксер)</p>

<p>Инвентарь (скребок кондитерский, набор кондитерский с насадками, шпатель металлический, набор резаков кондитерский, формы для выпечки, кисточка, скалка)</p> <p>Инструкция по выполнению задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготовка основного сырья • Подготовка дополнительного сырья • Замес теста • Выпечка полуфабриката
<p>ЗАДАНИЕ №5</p> <p>Типовое задание: Приготовление слоеного теста и полуфабриката из него.</p> <p>Оцениваемые трудовые действия: A/01.3 T1, T2, T3, T4, U1, U2, U3 A/02.3 T1, T2, T3, U1,U2,U3,U4,U5,U6,U7,U8</p> <p>Условия выполнения задания: в учебном кондитерском цехе</p> <p>Оборудование (индукционная плита, пароконвектомат, планетарный миксер)</p> <p>Инвентарь (скребок кондитерский, набор кондитерский с насадками, шпатель металлический, набор резаков кондитерский, формы для выпечки, кисточка, скалка)</p> <p>Инструкция по выполнению задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготовка основного сырья • Подготовка дополнительного сырья • Замес теста <p>Выпечка полуфабриката</p>
<p>ЗАДАНИЕ №6</p> <p>Типовое задание: Приготовление дрожжевого опарного теста и полуфабриката из него.</p> <p>Оцениваемые трудовые действия: A/01.3 T1, T2, T3, T4, U1, U2, U3 A/02.3 T1, T2, T3, U1,U2,U3,U4,U5,U6,U7,U8</p> <p>Условия выполнения задания: в учебном кондитерском цехе</p> <p>Оборудование (индукционная плита, пароконвектомат, планетарный миксер)</p> <p>Инвентарь (скребок кондитерский, набор кондитерский с насадками, шпатель металлический, набор резаков кондитерский, формы для выпечки, кисточка, скалка)</p> <p>Инструкция по выполнению задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготовка основного сырья • Подготовка дополнительного сырья • Замес теста <p>Выпечка полуфабриката</p>
<p>ЗАДАНИЕ №7</p> <p>Типовое задание: Приготовление заварного теста и полуфабриката из него.</p> <p>Оцениваемые трудовые действия: A/01.3 T1, T2, T3, T4, U1, U2, U3 A/02.3 T1, T2, T3, U1,U2,U3,U4,U5,U6,U7,U8</p> <p>Условия выполнения задания: в учебном кондитерском цехе</p> <p>Оборудование (индукционная плита, пароконвектомат, планетарный миксер)</p> <p>Инвентарь (скребок кондитерский, набор кондитерский с насадками, шпатель металлический, набор резаков кондитерский, формы для выпечки, кисточка, скалка)</p> <p>Инструкция по выполнению задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготовка основного сырья • Подготовка дополнительного сырья • Замес теста <p>Выпечка полуфабриката</p>
<p>ЗАДАНИЕ №8</p> <p>Типовое задание: Приготовление миндального теста и полуфабриката из него.</p> <p>Оцениваемые трудовые действия: A/01.3 T1, T2, T3, T4, U1, U2, U3 A/02.3 T1, T2, T3, U1,U2,U3,U4,U5,U6,U7,U8</p> <p>Условия выполнения задания: в учебном кондитерском цехе</p> <p>Оборудование (индукционная плита, пароконвектомат, планетарный миксер)</p>

<p>Инвентарь (скребок кондитерский, набор кондитерский с насадками, шпатель металлический, набор резаков кондитерский, формы для выпечки, кисточка, скалка)</p> <p>Инструкция по выполнению задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготовка основного сырья • Подготовка дополнительного сырья • Замес теста • Выпечка полуфабриката
<p>ЗАДАНИЕ №9</p> <p>Типовое задание: Приготовление песочного теста и полуфабриката из него.</p> <p>Оцениваемые трудовые действия: A/01.3 T1, T2, T3, T4, У1, У2, У3 A/02.3 T1, T2, T3, У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8</p> <p>Условия выполнения задания: в учебном кондитерском цехе</p> <p>Оборудование (индукционная плита, пароконвектомат, планетарный миксер)</p> <p>Инвентарь (скребок кондитерский, набор кондитерский с насадками, шпатель металлический, набор резаков кондитерский, формы для выпечки, кисточка, скалка)</p> <p>Инструкция по выполнению задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготовка основного сырья • Подготовка дополнительного сырья • Замес теста • Выпечка полуфабриката
<p>ЗАДАНИЕ №10</p> <p>Типовое задание: Приготовление белково-воздушного теста и полуфабриката из него.</p> <p>Оцениваемые трудовые действия: A/01.3 T1, T2, T3, T4, У1, У2, У3 A/02.3 T1, T2, T3, У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8</p> <p>Условия выполнения задания: в учебном кондитерском цехе</p> <p>Оборудование (индукционная плита, пароконвектомат, планетарный миксер)</p> <p>Инвентарь (скребок кондитерский, набор кондитерский с насадками, шпатель металлический, набор резаков кондитерский, формы для выпечки, кисточка, скалка)</p> <p>Инструкция по выполнению задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготовка основного сырья • Подготовка дополнительного сырья • Замес теста • Выпечка полуфабриката
<p>ЗАДАНИЕ №11</p> <p>Типовое задание: Приготовление дрожжевого безопарного теста и полуфабриката из него.</p> <p>Оцениваемые трудовые действия: A/01.3 T1, T2, T3, T4, У1, У2, У3 A/02.3 T1, T2, T3, У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8</p> <p>Условия выполнения задания: в учебном кондитерском цехе</p> <p>Оборудование (индукционная плита, пароконвектомат, планетарный миксер)</p> <p>Инвентарь (скребок кондитерский, набор кондитерский с насадками, шпатель металлический, набор резаков кондитерский, формы для выпечки, кисточка, скалка)</p> <p>Инструкция по выполнению задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготовка основного сырья • Подготовка дополнительного сырья • Замес теста • Выпечка полуфабриката
<p>ЗАДАНИЕ №12</p> <p>Типовое задание: Приготовление белкового крема</p> <p>Оцениваемые трудовые действия: A/01.3 T1, T2, T3, T4, У1, У2, У3 A/02.3 T1, T2, T3, У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8</p> <p>Условия выполнения задания: в учебном кондитерском цехе</p>

Оборудование (планетарный миксер)

Инвентарь (набор кондитерский с насадками)

Инструкция по выполнению задания:

- Подготовка основного сырья
- Подготовка дополнительного сырья

ЗАДАНИЕ №13

Типовое задание: Приготовление сливочного крема

Оцениваемые трудовые действия:

A/01.3 T1, T2, T3, T4, У1, У2, У3

A/02.3 T1, T2, T3, У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8

Условия выполнения задания: в учебном кондитерском цехе

Оборудование (планетарный миксер)

Инвентарь (набор кондитерский с насадками)

Инструкция по выполнению задания:

- Подготовка основного сырья
- Подготовка дополнительного сырья

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ.....	
1.1. Целевые ориентиры воспитания.....	
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ	
2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности	
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ.....	
3.1. Кадровое обеспечение	
3.2. Нормативно-методическое обеспечение	
3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся.....	
3.4. Анализ воспитательного процесса	
Примерный календарный план воспитательной работы.....	

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания формируются разработчиками самостоятельно с учетом ФГОС СПО по профессии 12901 Кондитер.

Вариативные целевые ориентиры не должны противоречить инвариантным целевым ориентирам.

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику специальности
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение отрасли, специальности для социально-экономического и научно-технологического развития страны;
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни (местоположение ПОО, субъект РФ);
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессии 12901 Кондитер;
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности;
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии 12901 Кондитер;
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной специальности, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;

<p>– обладающий опытом использования в профессиональной деятельности современных информационных технологий и производственных программ с целью осуществления различного рода операций в сфере сервиса и туризма;</p>
<p>– обладающий опытом и навыками работы использования специализированного оборудования и инвентаря;</p>
<p>– обладающий опытом учета, контроля и хранения различного рода сопроводительной документации и иные виды деятельности связанные с обеспечением эффективности работы в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии 12901 Кондитер;</p>
<p>Экологическое воспитание</p>
<p>– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;</p>
<p>– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;</p>
<p>Ценности научного познания</p>
<p>– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии 12901 Кондитер;</p>
<p>– обладающий знаниями в области сервиса и туризма, умением поиска, анализа и обработки информации и документации, в том числе с помощью информационных технологий, навыками работы со специальным оборудованием и веществами, продуктами питания;</p>
<p>– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;</p>

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности*

Модуль «Образовательная деятельность»

– внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, профессии 12901 Кондитер;
– включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной профессии 12901 Кондитер;
– организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по профессии 12901 Кондитер;
– организация практических занятий по работе с современным оборудованием и технологиями в области сервиса и туризма специальности, в том числе с применением программных продуктов;

Модуль «Кураторство»

– инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;
– организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии 12901 Кондитер;

Модуль «Наставничество»

– мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии 12901 Кондитер;
– организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии 12901 Кондитер;

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии/специальности»

– мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;
– встречи с известными представителями профессии 12901 Кондитер;
– круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии 12901 Кондитер;

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

– организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии 12901 Кондитер;
--

– размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией 12901 Кондитер;

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

– профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности, чествование трудовых династий профессии 12901 Кондитер;

– совместные мероприятия, посвященные Дню профессии 12901 Кондитер;

Модуль «Профилактика и безопасность»

– реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии 12901 Кондитер;

– организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией 12901 Кондитер;

– поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии 12901 Кондитер;

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

– организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию 12901 Кондитер;

– организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии 12901 Кондитер: презентации, лекции, акции;

– реализация социальных проектов по специальности, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами;

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

– организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности (День парикмахера, День туризма, Международный день поваров, День кондитера, День флориста, Международный день барменов, возможно установить день профессии/специальности в образовательной организации, если такого нет в календаре дат и событий);

– участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии 12901 Кондитер ;

– проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик;

– организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии 12901 Кондитер ;

– организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры профессии 12901 Кондитер »;

– проведение практико-ориентированных мероприятий, направленных на соблюдение правил работы на транспорте; направленных на соблюдение правил работы со специальными установками, оборудованием, инвентарем и снаряжением; направленных на

соблюдение санитарно-эпидемиологических правил в том числе с учетом правил безопасности и оказанием первой медицинской помощи; направленных на соблюдение правил работы с химическими препаратами и веществами;

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

- реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.
- разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации;

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров (образовательных, социальных и др.) (при наличии)

- привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по профессии 12901 Кондитер;

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности (при наличии)

- приказ о проведении родительского собрания;
- положение о кураторе;
- программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»;
- программа «Психологическое сопровождения личностного и профессионального становления студента» (1–4 курс);
- приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества;

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами (при наличии)

- договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями;
- сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования: организациями общественного питания, сервисными службами, туристическими компаниями, организациями, осуществляющими пассажирские и грузовые перевозки, сотрудничество с потенциальными работодателями и иными предприятиями различных организационно-правовых форм;

3.3 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по специальности – рейтинги, портфолио и пр. (при наличии)

– наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося;
– участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с профессией 12901 Кондитер;
– рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров;
– реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии 12901 Кондитер;
– успешное освоение образовательных программ по профессии 12901 Кондитер;

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование (при наличии)

– сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.;
--

3.4 Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по специальности может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

– анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по профессии 12901 Кондитер;
--

Примерный календарный план воспитательной работы профессии 12901 Кондитер

Календарный план воспитательной работы по профессии 12901 Кондитер разрабатывается в свободной форме, с указанием содержания, форм и видов воспитательной деятельности (по модулям) с учетом особенностей конкретной профессии 12901 Кондитер.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР на 20__ — 20__ учебный год				
№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1. Образовательная деятельность				
1	...			
2. Кураторство				
1	...			
3. Наставничество				
1	День наставника специальности «Мастерская наставника»			
4. Основные воспитательные мероприятия				
2	День парикмахера		13 сентября	
3	Международный день поваров		20 октября	
4	Международный день барменов		6 февраля	
5	День кондитера		3 мая	
6	День флориста		24 июля	
7	День железнодорожника		Первое воскресенье августа	
5. Организация предметно-пространственной среды				
1	...			
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1	Церемония чествования семейных трудовых династий специальности			
7. Самоуправление				
	Презентация деятельности клубов «Амбассадоры специальности»		апрель	
8. Профилактика и безопасность				
1	Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик»		Май - 1 октябрь	
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1	...			

10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1	Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: суперпрофессиональная семья»		Июнь-сентябрь-	
2	Организация и проведение конкурса по итогам производственной практики «Профессиональный студент» и «Профессиональная команда»			

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии 12901 Кондитер: Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;
 Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;
 Российский Союз Молодежи <https://www.ruym.ru/>;
 Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/>;
 Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.рф/>;
 Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;
 Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>
 «Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;
 «Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;
 «Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;