

БЕКТЕМІН
УТВЕРЖДАЮ
«Астраханка» ГЧО «МККК басшысы
Руководитель ПКП «ГТК с. Астраханка»
Суяндиков К.О.



ОҚУ ЖҰМЫС БАҒДАРЛАМАСЫ РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

ГККП «Агротехнический колледж село Астраханка» при управлении образования Акмолинской области

Мамандығы / Специальность: 10130300 «Тамақтану ұйымдастыру» / «Организация питания»
Біліктілігі / Квалификации: 3W10130301 «Кондитер-безендіруші», 3W10130302 «Аспазшы» /
3W10130301 «Кондитер-оформитель», 3W10130302 «Повар»

Форма обучения очная на базе основного среднего образования

Сағат саны / Количество часов 2880
Неснелер сомасы / Количество кредитов 120

Рассмотрена и одобрена на заседании методического совета

Протокол № 1 от «31» 08 2022 г.

Председатель  Суяндиков К.О.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к рабочему учебному плану технического и профессионального образования

Код и наименование специальности: 10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации: 3W10130301 Кондитер – оформитель
3W10130302 Повар

Форма освоения образовательной учебной программы: очная

Форма обучения: кредитно-модульная

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев на базе основного среднего образования.

1. Нормативно-правовая основа рабочего учебного плана

Настоящий Рабочий учебный план по специальности 10130300 «Организация питания» разработан на основе:

- 1) Закона Республики Казахстан «Об образовании» от 27 июля 2007 года №319-III с изменениями и дополнениями;
- 2) Государственного общеобязательного стандарта технического и профессионального образования, утвержденного приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года № 348 «Об утверждении государственных общеобязательных стандартов дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего и общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования» (приложение 5);
- 3) Приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 20 апреля 2011 года № 152 «Правила организации учебного процесса по кредитной технологии обучения»;
- 4) Приказа Министра просвещения Республики Казахстан от 31 августа 2022 года № 385 «Об утверждении Типовых правил деятельности организаций дошкольного, начального, основного среднего, общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования, специализированных, специальных, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях дополнительного образования для детей и взрослых».
- 5) Профессиональных стандартов «Организация питания», приложение № 2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 22 октября 2018 года № 284;
«Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», приложение № 2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 24 октября 2018 года № 289.
- 6) Профессиональных стандартов WorldSkillsWSC2019_WSSS34_Cooking, WSC2019_WSSS35_Restaurant_Service
- 7) Государственной лицензии KZ12LAA00025981 от 29.04.2021 года;
- 8) Материально-технической базы колледжа: учебных кабинетов, лабораторий, мастерских, учебного полигона, учебного хозяйства.

2. Особенности и обновление рабочего учебного плана

Код и наименование специальности указаны в соответствии с Классификатором профессий и специальностей технического и профессионального, послесреднего образования утвержденным Приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 27 сентября 2018 года № 500.

Рабочий учебный план предусматривает выполнение профессиональных образовательных программ по подготовке специалистов с техническим и профессиональным образованием по модульной учебной программе в соответствии с требованиями ГОСО РК. Рабочий учебный план раскрывает структурное содержание общеобразовательной и профессиональной подготовки, объем учебного времени по циклам, курсам и дисциплинам, регламентирует сроки обучения 2 года 10 месяцев.

При составлении рабочего учебного плана сохранен бюджет времени теории и практики на всем курсе. По всем дисциплинам предусматривается проведение промежуточной аттестации, основными формами которой являются контрольная работа, зачет, экзамен. Практическая подготовка согласно Государственного общеобязательного стандарта технического и профессионального образования, утвержденного приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года № 348 «Об утверждении государственных общеобязательных стандартов дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего и общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования» (приложение 5) проводится в виде учебной и производственной практики, лабораторно-практических занятий по дисциплинам определяемым организацией образования, общепрофессиональным и специальным дисциплинам и составляет 81,5 % от общего объема учебного времени (без учета общеобразовательных и социально-экономических дисциплин). Сроки проведения профессиональной практики устанавливаются графиком учебного процесса.

Объем учебного времени, отводимый на обязательное обучение, составляет не менее 36 часов в неделю без учета учебного времени на занятия по факультативным дисциплинам и консультациям.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося не превышает 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы. Для достигших 18-летнего возраста и старше, в период профессиональной практики – идет увеличение учебной нагрузки до 40 часов (по режиму работы предприятия).

Продолжительность учебного года – 40 недель. Каникулярное время 11 недель, в том числе 2 недели после зимней экзаменационной сессии и праздничные дни – 1 неделя.

В соответствии с моделью учебного плана технического и профессионального образования при модульной технологии обучения для уровней квалифицированных рабочих кадров выполнение учебных программ общеобразовательных дисциплин запланировано на 1-2 году обучения и составляет 1440 часов. Дисциплина «Начальная военная и технологическая подготовка» проводится в объеме 96 часов, в том числе 30 часов на учебно-полевые сборы. В период учебно-полевых сборов обучающиеся (девочки) проходят медико-санитарную подготовку.

Объем учебного времени обязательного обучения составляет 1440 часов в год, что на три года составляет 4320 часов.

Перечень и объем общеобразовательных дисциплин в системе технического и профессионального образования будет определяться на основе профессиональной ориентации содержания образования с учетом профильного обучения. Типовыми учебными планами предусмотрено изучение 13 дисциплин: 9 предметов являются обязательными для изучения, так как содержание учебных предметов «Алгебра и начала анализа» и «Геометрия» представлено дисциплиной «Математика». Наряду с обучением обязательным дисциплинам предусмотрен выбор обучающимися 4 профилирующих дисциплин соответственно по 2 дисциплины углубленного и стандартного уровней обучения.

Содержание учебной дисциплины «Основы предпринимательства и бизнеса» интегрировано в базовый модуль специальностей.

К обязательным общеобразовательным дисциплинам вне зависимости от профиля относятся: «Русский язык» и «Русская литература», «Казахский язык и литература», «Иностранный язык», «Математика», «Информатика», «История Казахстана», «Физическая культура», «Начальная военная и технологическая подготовка».

В Законе РК «Об образовании» исключено понятие и утверждение «Программа нравственно-духовного образования «Самопознание» (Закон Республики Казахстан от 14 июля 2022 года № 141-VII «О внесении изменений и дополнений в некоторые законодательные акты Республики Казахстан по вопросам стимулирования инноваций, развития цифровизации, информационной безопасности и образования»).

Дисциплина «Самопознание» приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года № 348 «Об утверждении государственных общеобязательных стандартов дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего и общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 29031) исключена из ГОСО. В этой связи объем времени, выделенный на дисциплину «Самопознание» (48 часов) в модуле

общеобразовательных дисциплин, перераспределен на другие дисциплины данного модуля, а именно 24 часа на дисциплину «История Казахстана» и 24 часа на дисциплину «Казахский язык и литература».

Экзамены по общеобразовательным дисциплинам проводятся за счет кредитов/часов, выделенных на модуль «Общеобразовательные дисциплины».

Профильное обучение осуществляется на основе учета индивидуальных интересов и потребностей обучающихся. В связи с этим предлагается гибкая система выбора дисциплин на двух уровнях обучения. Обучающийся по своему усмотрению выбирает значимые для себя две дисциплины углубленного и две дисциплины стандартного уровней обучения. На профилирующие дисциплины углубленного уровня отводится большее количество часов, чем на дисциплины стандартного уровня. На стандартном уровне изучаются непрофильные дисциплины.

К дисциплинам углубленного уровня обучения естественно-математического профиля относятся: «Физика», «Химия». В данном направлении профильного обучения к дисциплинам стандартного уровня относятся: «Всемирная история», «Биология».

При выборе учебной литературы и пособий для преподавания общеобразовательных дисциплин необходимо руководствоваться перечнем в соответствии с Приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 17 мая 2019 года № 217 "Об утверждении перечня учебников, учебно-методических комплексов, пособий и другой дополнительной литературы, в том числе на электронных носителях". При проведении занятий по общеобразовательным дисциплинам (казахскому языку и литературе – в группах с неказахским языком обучения, русскому языку и литературе – в группах с нерусским языком обучения, иностранному языку, информатике, физической культуре), лабораторных работ и практических занятий по общегуманитарным, общепрофессиональным и специальным дисциплинам и (или) модулям, а также занятий по производственному обучению в мастерских (лабораториях, организациях образования, на учебных полигонах и в учебных хозяйствах), перечень которых определяется в соответствии с рабочим учебным планом, учебные группы делятся на подгруппы численностью не более 15 человек (Приказ Министра просвещения Республики Казахстан от 31 августа 2022 года № 385 «Об утверждении Типовых правил деятельности организаций дошкольного, начального, основного среднего, общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования, специализированных, специальных, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях дополнительного образования для детей и взрослых»).

Количество экзаменов, выносимых на одну неделю экзаменационной сессии не превышает двух. Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме до 96 часов на один учебный год на одну учебную группу. Время и форма проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные и т.д.) определяются организацией образования.

Факультативные занятия согласно ГОСО предусматриваются из расчета не более 4 часов в неделю.

По всем дисциплинам предусматривается проведение промежуточной аттестации основными формами которой являются: контрольная работа, зачет, экзамен. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет времени, отведенного на изучение данной дисциплины; экзамены – в сроки, отведенные на промежуточную аттестацию.

Для обучающихся, освоивших рабочую квалификацию и не продолжающих обучение проводится итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена. В случае освоения полной программы квалификационный экзамен для уровня квалифицированных рабочих кадров проводится в рамках промежуточной аттестации, объем учебного времени итоговой аттестации отводится на профессиональную практику.

Базовые модули направлены на формирование базовых компетенций, которые отражают: поддержание здорового образа жизни и совершенствование физических качеств, функционирование в условиях рыночной экономики, в том числе финансовую грамотность и предпринимательскую деятельность, информационно-коммуникационные навыки.

Для специальности «Организация питания» выбраны следующие базовые модули:

- 1) Развитие и совершенствование физических качеств;

2) Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий;

3) Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства.

На изучение базовых модулей отводится **240** часов.

Из них распределение по базовым модулям следующее:

- БМ01 – «Развитие и совершенствование физических качеств», отводится – 120 часов;

- БМ02 – «Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий», отводится – 48 часов;

- БМ03 – «Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства», отводится – 72 часа.

Изучение базовых модулей предусмотрено на II и III курсах. На II курсе изучаются базовые модули БМ 01 и БМ 02, БМ 03 в объеме – 192 часа; на III курсе базовый модуль БМ03 в объеме – 48 часа.

По квалификации 3W10130302 – «Повар» на профессиональные модули отводится **1200** часа. Из них распределение по профессиональным модулям следующее:

• ПМ 01 «Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов» - 408 часов;

• ПМ 02 «Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания» - 288 часа;

• ПМ 03 «Приготовление блюд национальных кухонь мира» - 504 часа.

По квалификации 3W10130301 – «Кондитер-оформитель» на профессиональные модули отводится **1296** часов. Из них распределение по профессиональным модулям следующее:

• ПМ 04 «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него» - 360 часов;

• ПМ 05 «Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него» - 360 часа;

• ПМ 06 «Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий» - 576 часов.

На I курсе предусмотрено изучение одного профессионального модуля по квалификации «Повар» в количестве 186 часов, в которые входят теоретические основы, производственное обучение и учебная практика на базе лабораторий колледжа.

На II курсе предусмотрено изучение четырех профессиональных модулей по квалификации «Повар» в количестве 384 часов и квалификации «Кондитер-оформитель» в количестве 516 часов.

На III курсе предусмотрено изучение профессиональных модулей по квалификации «Повар» в количестве 504 часа и по квалификации «Кондитер-оформитель» в количестве 780 часов. По результату обучения на 1 и 2 курсе предусмотрена производственная практика в 5 семестре в количестве 252 часа и в 6 семестре 252 часа, на базе предприятий социальных партнеров.

Производственное обучение обучающихся осуществляется в учебной лаборатории под руководством мастера производственного обучения. Профессиональная практика направлена на закрепление теоретических знаний, умений, приобретение и развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Профессиональная практика ведется с учетом постановляющих, нормативных и инструктивных документов, организована на предприятиях и организациях города, района на самостоятельных рабочих местах, в соответствии с учебным планом и позволяет обучающимся получить дополнительные компетенции, умения и знания, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования

Для обучающихся, достигших 18-летнего возраста и старше в период профессиональной практики допускается увеличение учебной нагрузки до 40 часов в неделю (обоснование: сборник методических рекомендаций по разработке типовых учебных планов и образовательных программ, интегрированных образовательных программ по специальностям, типовых учебных программ по дисциплинам и профессиональной практике технического и профессионального образования под редакцией К.К. Борибекова).

Объекты профессиональной деятельности специалиста 0508000 «Организация питания»: технологический процесс приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, процесс расчета стоимости блюд, составление меню, умение давать характеристику блюдам, включенным в меню, обслуживание банкетов и т.д.

Виды профессиональной деятельности специалиста 10130300 «Организация питания»: приготовление различных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах, кафе, столовых, на судах, в поездах, лечебных организациях и других местах общественного питания и их обслуживание.

Рабочий учебный план рассмотрен на заседании методических объединений и согласовано с социальными партнерами ИП «Чинчалинова М.Т.» и ИП «Сагадатова Н.У.»

Для профессиональной подготовки по профессии 10130300 «Организация питания», квалификация: повар, кондитер-оформитель, имеется следующая аттестованная учебно-материальная база:

- кабинет специальных дисциплин;
- банкетный зал;
- столовая;
- учебная лаборатория.

Требования к уровню подготовки по специальности 10130300 «Организация питания»

Специалист по данной специальности должен обладать **базовыми компетенциями**, соответствующими уровню квалификации специалиста, формируемые в ходе целостного учебно-воспитательного процесса:

- БК 1. Проявлять способность к обучению и самообучению – готовиться к непрерывному самообразованию и модернизации профессиональной квалификации.
- БК 2. Уметь общаться на формальном и неформальном уровнях, работать в команде.
- БК 3. Работать с различными источниками информации - искать, обрабатывать, хранить, и воспроизводить.
- БК 4. мыслить критически, осуществлять целесообразную деятельность.
- БК 5. Вести себя эффективно в конкурентной среде – искать работу, заключать договор с работодателем, строить профессиональную карьеру.

Квалификация: 3W10130302 – «Повар»

- Специалист по данной квалификации должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:
 - ПК 1. Организовывать своё рабочее место.
 - ПК 2. Планировать собственные трудовые действия.
 - ПК 3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии личной гигиены.
 - ПК 4. Работать с профессиональным оборудованием.
 - ПК 5. Определять потребительские свойства продуктов.

Ф. КП-АТК-04-001 (ред. 1.0)

➤ ПК 6. Работать с технологической документацией

Квалификация: 3W10130301 – «Кондитер-оформитель»

• Специалист по данной квалификации должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- ПК 1. Организовывать свое рабочее место.
- ПК 2. Планировать собственные трудовые действия.
- ПК 3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.
- ПК 4. Выполнять операции механической обработки сырья (просеивание, процеживание, дробление и проч.).
- ПК 5. Развешивать продукты в соответствии с рецептурой
- ПК 6. Выполнять операции по приготовлению различных видов теста.
- ПК 7. Работать с профессиональным оборудованием.
- ПК 8. Определять потребительские свойства продуктов.
- ПК 9. Работать с технологической документацией.
- ПК 10. Выполнять операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов.
- ПК 11. Выполнять операции по формованию изделий из различных видов теста.
- ПК 12. Соблюдать временной и температурный режим выпечки мучных изделий и полуфабрикатов из теста.
- ПК 13. Выполнять операции по украшению кондитерских изделий.
- ПК 14. Строго соблюдать условия и сроки хранения кондитерских и булочных изделий.

Структура учебной программы

Базовые и профессиональные компетенции	Базовые и профессиональные модули	Результаты обучения
1	2	3
Базовые модули		
БК 1. Развивать и совершенствовать физические качества	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.
БК 2. Применять информационно-коммуникационные и цифровые технологии в профессиональной деятельности	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.
		РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.
БК 3. Применять базовые знания экономики и основ предпринимательства в профессиональной деятельности	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.
		РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан
		РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.
Профессиональные модули		
Квалификация 3W10130302 – «Повар»		
ПК 1. Организовывать свое рабочее место. ПК 5. Определять потребительские свойства продуктов ПК 6. Работать с технологической документацией	ПМ 1. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 1.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.
		РО 1.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.
		РО 1.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.

1	2	3
		РО 1.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные. РО 1.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски. РО 1.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога. РО 1.7. Готовить блюда и изделия из муки.
ПК 2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 5. Определять потребительские свойства продуктов ПК 6. Работать с технологической документацией	ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания.	РО 2.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания. РО 2.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.
ПК 3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии личной гигиены. ПК 5. Определять потребительские свойства продуктов ПК 5. Определять потребительские свойства продуктов	ПМ 3. Приготовление блюд национальных кухонь мира.	РО 3.1. Готовить блюда азиатской кухни. РО 3.2. Готовить блюда паназнатской кухни. РО 3.3. Готовить блюда европейской кухни.
Квалификация 3W10130301 –« Кондитер-оформитель»		
ПК 1. Организовывать свое рабочее место. ПК 2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и	ПМ 4. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	РО 4.1. Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности. РО 4.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста. РО 4.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста. РО 4.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста. РО 4.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.

<p>личной гигиены. ПК 4. Выполнять операции механической обработки сырья (просеивание, процеживание, дробление и проч.).</p>		<p>РО 4.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.</p>
<p>1</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>ПК 5. Развешивать продукты в соответствии с рецептурой ПК 6. Выполнять операции по приготовлению различных видов теста.</p>	<p>ПМ 5. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него</p>	<p>РО 5.1. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.</p>
		<p>РО 5.2. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.</p>
		<p>РО 5.3. Разделять песочное тесто.</p>
		<p>РО 5.4. Разделять заварное тесто.</p>
		<p>РО 5.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.</p>
		<p>РО 5.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.</p>
<p>ПК 7. Работать с профессиональным оборудованием. ПК 8. Определять потребительские свойства продуктов. ПК 9. Работать с технологической документацией. ПК 10. Выполнять операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов. ПК 11. Выполнять операции по формированию изделий из различных видов теста.</p>	<p>ПМ 6. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий</p>	<p>РО 6.1. Готовить кремы.</p>
		<p>РО 6.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.</p>
		<p>РО 6.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.</p>
		<p>РО 6.4. Готовить и оформлять десерты.</p>
		<p>РО 6.5. Готовить и оформлять пирожные.</p>
		<p>РО 6.6. Готовить и оформлять торты.</p>

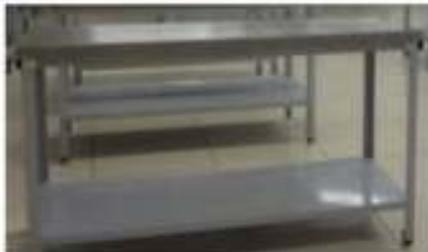
Количество учебного времени в часах

№	Наименование модулей и видов учебной деятельности	Количество кредитов	Количество часов
Квалификация 310130301-«Повар»			
1	Базовые модули		
1.1	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	5	120
1.2	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	2	48
2	Профессиональные модули		
2.1	ПМ 1. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	17	408
2.2	ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	12	288
2.3	ПМ 3. Приготовление блюд национальных кухонь мира	21	504
ПА	Промежуточная аттестация	1,5	36
ИА	Итоговая аттестация	1,5	36
Квалификация 3W10130302 - «Кондитер-оформитель»			
3	Базовые модули		
3.3	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	3	72
4	Профессиональные модули		
4.1	ПМ 4. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	15	360
4.2	ПМ 5. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	15	360
4.3	ПМ 6. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	24	576
ПА	Промежуточная аттестация	1,5	36
ИА	Итоговая аттестация	1,5	36
	Всего	120	2880

Средства обучения и оборудование

Для полного цикла производственных работ и качественного обучения студентов, колледжем закуплено оборудование в лабораторий специальности «Организация питания».

Средства обучения и оборудование	Краткое описание
1	2
1. Демонстрационное оборудование	
	<p>ЖК панель с диагональю 75 дюймов, встроенный компьютер, стилусы, указывающие устройства, перемещаемая мобильная подставка.</p>
2. Оборудование	
	<p>Планетарный миксер «Китфорт» - Планетарный стационарный миксер КТ-1324 позволяет плавно регулировать скорость от минимума до максимума. Импульсный режим служит для кратковременного включения миксера на максимальную скорость. Насадки и чаша миксера металлические, они прочные и долговечные и позволяют смешивать даже горячие ингредиенты. Чаша прочно закрепляется на моторном отсеке и укомплектована защитной крышкой с загрузочной горловиной. В комплекте идут насадки для взбивания, перемешивания, приготовления пюре и для замеса крутого теста.</p>
	<p>Холодильник бытовой двухкамерный Быстрое и равномерное охлаждение Панель холодного воздуха в верхней части холодильника обеспечивает на</p>

	<p>32%* более быстрое и равномерное охлаждение, чтобы продукты сохранялись свежими еще дольше.</p> <p>Уровень шума в новых холодильниках LG DoorCooling+ 36 дБ, что на 25% ниже, чем в предыдущих моделях.</p> <p>Новый холодильник с нижней морозильной камерой – воплощение функциональности и стиля в элегантном корпусе. Минималистский дизайн максимизирует элегантность и удобство.</p> <p>Нулевой зазор С нулевым зазором холодильник LG можно ставить вплотную к стене и открывать дверь на 90°. Благодаря этому ящики выдвигаются беспрепятственно.</p>
	<p>Раковина моечная двухсекционная. Мойка изготавливается из нержавеющей стали AISI 430, имеющей допуск к контакту с пищевой продукцией. Металлические столы идеально подходят для работы на профессиональной кухне и используются для установки технологического оборудования и кухонного инвентаря.</p>
<p>1</p>	<p>2</p>
	<p>Производственные столы 140/70 см металлические.</p> <p>Предназначаются для производства полного цикла обработки продуктов, используются как вспомогательные поверхности, на которых размещается инвентарь и оборудование, используются в производственных цехах пищевых предприятий, а также на комбинатах общественного питания, в кондитерских, супермаркетах, продуктовых магазинах, в кафе и ресторанах.</p> <p>Конструкция любого стола состоит из опорного каркаса и функциональной</p>

	<p>столешницы. Для изготовления столешницы, постоянно контактирующей с продуктами, используется исключительно пищевая сталь-нержавейка. Изготовлен из материала, нержавеющей сталь, пригодная для общепита.</p>
	<p>Производственные столы из натурального дерева. Столы кондитерские для общепита и производства в магазинах относятся к нейтральному оборудованию, позволяющему создать рабочее место для подготовки кондитерских изделий, раскатки теста, раскладки продукции перед отправкой в торговый зал.</p>

1	2
	<p>Слайсер RGV LUSO 25 GS предназначен для использования на предприятиях общественного питания, торговли, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров, для нарезки мяса, сыра, колбасных изделий и других продуктов питания на ровные и равные ломтики.</p> <p>Профессиональный мотор с функцией принудительной вентиляции исключает возможность перегрева оборудования, а также делает его работу практически бесшумной. Слайсер оснащен фиксированным устройством для заточки ножа с двойным наждаком. Поддон для продуктов и перемычка для регулирования толщины среза выполнены из алюминия, отполированного путем анодирования, что обеспечивает их гигиеническую чистоту и защиту от коррозии.</p>



Устройство для расстойки теста. Расстоечные шкафы данной серии используются для расстойки тестовых заготовок самого широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий. Данное оборудование чаще всего используется на предприятиях: торговли; хлебопекарной промышленности; хлебозаводах; хлебокомбинатах; пекарнях; кондитерских цехах. Расстоечные шкафы предназначены для процесса окончательной расстойки тестовых заготовок. Расстойка теста: улучшает механические и структурные свойства изделий из теста; позволяет облегчать последующую обработку.



Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/3П предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающую сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества. Модель оснащена подсветкой, легкоъемным жировым фильтром и дверью с двойным остеклением. Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Благодаря небольшим габаритным размерам пароконвектомат подходит для помещений с ограниченным пространством и размещается на столе или подставке. Пароконвектомат может устанавливаться в колонну с конвекционной печью КПП-4-1/2П или КПП-4-1/2Э и расстоечным шкафом ШРТ-4-02 при использовании установочных комплектов КСП6-1/3П.

СВЧ-печь Микроволновая печь – это электрический прибор, предназначенный для размораживания либо подогревания продуктов, приготовления пищи. Он представляет собой небольшой шкафчик с дверцей. В него встроен магнетрон, генерирующий сверхвысокие частоты, благодаря которым происходит термическая обработка продуктов. Микроволновая печь — прибор, без которого уже трудно представить нашу жизнь. Вроде бы его значение в быту не слишком велико. Это ведь не стиральная машина, не холодильник. Но вспомните о том, что разогреть



суп без «микроволновки» нужно в кастрюльке, а не сразу в тарелке. О том, что мясо без СВЧ-печи размораживается пол дня. О том, что горячие бутерброды без этой печи придётся готовить в духовке. В общем, без СВЧ-печи «кухонное счастье» большинства из нас было бы неполным.



Электоблинница используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпекания традиционных русских блинов круглой формы. Модель оснащена 2 ручками терморегуляторов, позволяющими осуществлять регулировку температуры жарочных поверхностей. Корпус выполнен из нержавеющей стали, жарочные поверхности - из жаропрочного чугуна



Весы электронные настольные предназначены для взвешивания продуктов. Предел взвешивания у весов составляет 10 кг, минимальный вес составляет 200 г. Точность торговых весов составляет ± 10 г. Удобная панель управления на кнопках и дисплей.



Буфет для посуды в классическом интерьере изготовлен из натурального дерева. В качестве украшения использована искусная резьба или полупрозрачные стёкла. И меет секции для хранения столового железа и стекла.



Мясорубка приятна в использовании и удобна в хранении. Благодаря двум решеткам из нержавеющей стали вы получите фарш тонкого либо грубого помола, а с помощью специальных насадок сможете приготовить натуральные домашние колбаски или кеббе. Особенностью этой модели является высокая мощность, производительность, а также эргономичный и продуманный корпус. При производительности 1,5 кг/мин мясорубка способна перемолоть мясо любой плотности. Корпус и лоток мясорубки изготовлены из пластика, а решетки из металла. Мощность устройства составляет 1500 Вт.

Распределение часов по семестрам

Дисциплина/ код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе								
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Квалификация 3W10130302- «Повар»										
БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	120	-	-	60	60	-	-	-	-	-
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	48	-	-	-	48	-	-	-	-	-
ПМ 1. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	408	-	168	240		-	-	-	-	-
ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	288	-	-	138	150	-	-	-	-	-
ПМ 3. Приготовление блюд национальных кухонь мира	504	-	-	-	504	-	-	-	-	-
Промежуточная аттестация	36	-	-	18	18	-	-	-	-	-
Итоговая аттестация	36	-	-	-	36	-	-	-	-	-
Всего:	1440	-	168	456	816	-	-	-	-	-

Дисциплина/ код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
Квалификация 3W10130301 – «кондитер-оформитель»									
БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	72	-	-	-	-	72	-	-	-
ПМ 4. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	360	-	-	-	-	360	-	-	-
ПМ 5. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	360	-	-	-	-	144	216	-	-
ПМ 6. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	576	-	-	-	-	-	576	-	-
Промежуточная аттестация	36	-	-	-	-	-	36	-	-
Итоговая аттестация	36	-	-	-	-	-	36	-	-
Всего:	1440	-	-	-	-	576	864	-	-

Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Темы / критерии оценки	Всего часов	Из них			Тип занятия	Оценочные задания
				теоретически	лабораторно-практические	производственное обучение		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПМ 01 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов								
1	РО 1.1 Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	Физиология питания, санитарии и гигиены.	24	20	4			
		Тема 1 Введение. Личная гигиена работников общественного питания	2	-	2	-	комбинированное	Контрольные вопросы тесты
		Тема 2 Санитарные требования к приемке и хранению пищевых продуктов	2	-	2	-	комбинированное	Контрольные вопросы тесты
		Тема 3 Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	2	2	-	-	комбинированное	Контрольные вопросы тесты
		Тема 4 Санитарный режим на предприятиях общественного питания	2	2		-	комбинированное	Контрольные вопросы тесты
		Тема 5 Санитарная оценка овощей, фруктов и ягод	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
		Тема 6 Санитарная оценка рыбы и рыбных продуктов	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
		Тема 7 Санитарная оценка мяса и птицы	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
		Тема 8 Санитарная оценка молока и молочных продуктов	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
		Тема 9	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
Тема 10 Суточный пищевой рацион и	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы		

правила расчета пищевой ценности						тесты
Тема 11 Суточный пищевой рацион и правила расчета пищевой ценности	2		2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
Тема 12 Пищевые отравления и их классификация	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
Охрана труда и техника безопасности	24	20	4			
Тема 1 Введение: Охрана труда и техника безопасности труда	2	2	-	-	комбинированное	Контрольные вопросы тесты
Тема 2 Законодательство по охране труда и технике безопасности	2	2	-	-	комбинированное	Контрольные вопросы тесты
Тема 3 Требования охраны труда в нормативно –правовых актах	2	2	-	-	комбинированное	Контрольные вопросы тесты
Тема 4 Основные понятия условия труда	2	2	-	-	комбинированное	Контрольные вопросы тесты
Тема 5 Опасные и вредные производственные факторы	2	-	2	-	комбинированное	Контрольные вопросы тесты
Тема 6 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	2	2		-	комбинированное	Контрольные вопросы тесты
Тема 7 Требования безопасности к производственному оборудованию	2	2		-	комбинированное	Контрольные вопросы тесты
Тема 8 Требования безопасности к торгово-технологическому оборудованию	2	-	2	-	комбинированное	Контрольные вопросы тесты
Тема 9 Требования безопасности к механическому оборудованию	2	2		-	комбинированное	Контрольные вопросы тесты
Тема 10 Требования безопасности торгово –измерительного оборудования	2	2		-	комбинированное	Контрольные вопросы тесты
Тема 11 Требования безопасности холодильного оборудования	2	2		-	комбинированное	Контрольные вопросы тесты

		Тема 12 Требования безопасности подъемно –транспортного оборудования	2	2		-	комбинированное	Контрольные вопросы тесты	
2	РО 1.2 Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	Технология приготовления пищи	12	10	2				
		Тема 1 Блюда и гарниры из овощей	2	2	-		комбинированное	Контрольные вопросы тесты	
		Тема 2 Блюда и гарниры из варенных и припущенных овощей	2	2	-		комбинированное	Контрольные вопросы тесты	
		Тема 3 Блюда и гарниры из жаренных овощей	2	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты	
		Тема 4 Блюда и гарниры из тушенных и запеченных овощей	2	2	-		комбинированное	Контрольные вопросы тесты	
		Тема 5 Соус белый основной и его производные	2	2	-		комбинированное	Контрольные вопросы тесты	
		Оборудование	12	6	6				
		Тема 1. Машины для обработки овощей Картофелеочистительные машины	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты	
		Тема 2 Машины для обработки овощей Картофелеочистительные машины	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты	
		Тема 3 Машины для обработки овощей. МРО.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты	
		Организация производства на предприятиях питания	12	8	4				
		Тема 1 Организация производства предприятий питания	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты	
		Тема 2 Организация снабжения предприятий общественного питания	4	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты	
		Тема 3 Организация производственных цехов .Общие требования к производственным помещениям организации рабочих мест	4	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты	

	Тема 4 Организация работы овощного цеха.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Учебная практика	12			12		
	Тема 1 Изучение основных требований при организации рабочего места.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Изучение и соблюдение санитарных норм и техники безопасности	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Учебно-ознакомительная практика				12		
	Тема 1 Приготовление блюд из овощей и грибов.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Приготовление соусов белых основных.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Технология приготовления пищи	12	8	4			
РО 1.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	Тема 1 Блюда из рыбы и морепродуктов	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Блюда из отварной и припущенной рыбы. Соусы на рыбном бульоне.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Блюда из жареной рыбы	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 4 Блюда из запеченной рыбы. Блюда из котлетной массы.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Организация производства на предприятиях питания	12	8	4			
	Тема 1 Организация работы рыбного цеха.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Организация работы мясного цеха	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Организация цеха по обработке птицы	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты

	Тема 4 Организация работы горячего цеха	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Учебная практика	12			12		
	Тема 1 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Изучение и приготовление соусов на рыбном бульоне.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Учебно-ознакомительная практика	12			12		
	Тема 1 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Изучение и приготовление соусов на рыбном бульоне.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Технология приготовления пищи	12	6	6			
РО 1.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные	Тема 1 Блюда из мяса сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Блюда из жаренного и тушеного мяса. Соус красный основной и его производные	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Блюда из рубленой и котлетной массы.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Оборудование	12	6	6			
	Тема 1 Машины для обработки мяса Мясорубки.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Кухонные плиты. Фаршемешалки Мясорыхлители	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Тепловое оборудование Пищеварочные котлы. Пароварочные котлы. Котлетоформовочные машины	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Учебная практика	36			36		

	Тема 1 Выполнение механической кулинарной обработки мяса, субпродуктов, птицы.	6				комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Приготовление полуфабрикатов из мяса, субпродуктов и птицы	6				комбинированное	Практическая работа
	Тема 3 Приготовление полуфабрикатов из мяса, субпродуктов и птицы. Приготовление блюд из мяса, субпродуктов и птицы	6				комбинированное	Практическая работа
	Тема 4 Приготовление блюд из мяса, субпродуктов и птицы	6				комбинированное	Практическая работа
	Тема 5 Приготовление соусов красных основных и его производных.	6				комбинированное	Практическая работа
	Тема 6 Закрепление изученного материала. Самостоятельное приготовление блюда по стандартам WorldSkills.	6				комбинированное	Практическая работа
	Учебно-ознакомительная практика	12			12		
	Тема 1 Закрепление изученного материала.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Приготовление блюд из мяса.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Технология приготовления пищи	12	6	6			
РО 1.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	Тема 1 Супы	4	2	2		комбини-рованное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Супы .Холодные блюда и закуски	4	2	2		комбини-рованное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Холодные блюда и закуски	4	2	2		комбини-рованное	Контрольные вопросы тесты
	Учебная практика	36			36		
	Тема 1 Приготовление бульонов. Подготовка сырья для варки супов и холодных блюд и закусок.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Приготовление супов.	6			6	комбинированное	Практическая работа

	Тема 3 Приготовление супов.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 4 Приготовление салатов.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 5 Приготовление закусок	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 6 Закрепление изученного материала. Самостоятельное приготовление блюда по стандартам WorldSkills.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Учебно-ознакомительная практика	12			12		
	Тема 1 Закрепление изученного материала.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Приготовление блюд и закусок.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Товароведение	12	10	2			
	Тема 1. Товароведная характеристика фруктов и ягод.	2	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2. Товароведная характеристика яиц	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3. Сахар. Мед. Крахмал.	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 4. Кисломолочные продукты творог	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 5. Какао. Шоколад.	4	2			комбини-рованное	Контрольные вопросы тесты
	Производственное обучение	36			36		
	Тема 1 Приготовление сладких соусов.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Приготовление сладких холодных блюд	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 3 Приготовление горячих сладких блюд	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 4 Приготовление блюд из яиц.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 5 Приготовление блюд из творога	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 6 Закрепление изученного материала.	6			6	комбинированное	Практическая работа

	Самостоятельное приготовление блюда по стандартам WorldSkills.						
	Учебно-ознакомительная практика	12			12		
	Тема 1 Приготовление холодных и горячих сладких блюд.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Приготовление блюд из яиц и творога.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Товароведение	12	8	4			
	Тема 1.Мука.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Молоко и молочные продукты	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Пищевые жиры. Сливочное масло . Маргарин	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 4 .Требования к качеству изделий из теста.	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Учебная практика	36			36		
	Тема 1 Изготовление изделий из дрожжевого теста.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Изготовление изделий из дрожжевого теста.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 3 Приготовление пресное тесто. Блюда и изделия из него.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 4 Изготовление заварного тесто и изделий из него.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 5 Приготовление жидкого теста. Блюда и изделия из него.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 6 Закрепление изученного материала. Самостоятельное приготовление блюда по стандартам WorldSkills.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Учебно-ознакомительная практика	12			12		
РО 1.7. Готовить блюда и изделия из муки							

	Тема 1 Изготовление блюд и изделий из различных видов теста.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Изготовление блюд и изделий из различных видов теста.	6			6	комбинированное	Практическая работа
ВСЕГО		408	116	52	240		

ПМ 2 Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания

РО 2.1 Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	Технология приготовления пищи	24	12	12			
	Тема 1 Значение диетического питания Характеристика диет	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Холодные диетические блюда	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Супы	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 4 Вторые горячие блюда	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 5 Сладкие блюда и напитки	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 6 Блюда с белковыми продуктами сои. Требования к качеству готовых блюд и сроки их хранения .	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Организация производства на предприятиях питания	24	10	14			
	Тема 1 Организация производства предприятий лечебного питания	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Организация работы холодного цеха.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Организация работы горячего цеха.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 4 Организация работы супового цеха	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты

	Тема 5 Организация рабочих мест	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Оборудование	12	6	6			
	Тема 1 Тепловое оборудование Пищеварочные котлы	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Пароварочные аппараты	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Пароконвектоматы	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Учебно-ознакомительная практика				84		
	Тема 1 Выполнение механической кулинарной обработки продуктов.	6			12	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Приготовление холодных блюд для лечебного питания	24			24	комбинированное	Практическая работа
	Тема 3 Приготовление супов и горячих блюд для лечебного питания	24			24	комбинированное	Практическая работа
	Тема 4 Приготовление сладких блюд и напитков для лечебного питания.	24			24	комбинированное	Практическая работа
РО 2.2 Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	Технология приготовления пищи	24	14	10			
	Тема 1 Значение школьного питания	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Холодные блюда.	6	4	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Супы	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 4 Вторые горячие блюда	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 5 Сладкие блюда и напитки Изделия из теста	6	4	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Организация производства на предприятиях питания	24	12	12			
	Тема 1 Организация производства	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы

	предприятий школьного питания						тесты
	Тема 2 Организация работы холодного цеха.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Организация работы горячего цеха.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 4 Организация работы супового цеха	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 5 Организация рабочих мест	6	4	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Оборудование	12	4	8			
	Тема 1 Тепловое оборудование. Жарочное оборудование.	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Машины для нарезания продуктов на ломтики	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Учебная практика				84		
	Тема 1 Выполнение механической кулинарной обработки продуктов.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Приготовление холодных блюд для школьного питания.	24			24	комбинированное	Практическая работа
	Тема 3 Приготовление супов и горячих блюдах для школьного питания.	24			24	комбинированное	Практическая работа
	Тема 4 Приготовление сладких блюд и напитков для школьного питания.	24			24	комбинированное	Практическая работа
	Тема 14 Закрепление изученного материала. Самостоятельное приготовление блюда по стандартам WorldSkills.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	ВСЕГО	504	60	36	408		
ПМ 3 Приготовление блюд национальных кухонь мира							
РО 3.1 Готовить	Технология приготовления пищи	24	14	10			

блюда азиатской кухни.	Тема 1 Особенности технологического приготовления блюд азиатской кухни	2	2	-		комбинированное	
	Тема 2 Супы	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Вторые горячие блюда , Соусы	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 4 Блюда из рыбы и морепродуктов	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 5 Блюда из мяса и мясных продуктов	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 6 Холодные блюда и закуски	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 7 Сладкие блюда и напитки	2	2	-		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Оборудование	12	6	6			
	Тема 1 Тепловое оборудование	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Тепловое оборудование	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Холодильное оборудование	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Учебная практика				48		
	Тема 1. Выполнение механической кулинарной обработки продуктов.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Приготовление холодных блюд азиатской кухни	12			12	комбинированное	Практическая работа
	Тема 3 Приготовление супов азиатской кухни	12			12	комбинированное	Практическая работа
	Тема 4 Приготовление горячих блюд азиатской кухни.	12			12	комбинированное	Практическая работа
	Тема 8 Закрепление изученного материала. Самостоятельное	6			6	комбинированное	Практическая работа

	приготовление блюда по стандартам WorldSkills.						
	Производственная практика				84		
	Тема 1 Выполнение механической кулинарной обработки продуктов.	12			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Соблюдение правил тепловой обработки продуктов	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 3 Приготовление холодных блюд азиатской кухни	24			24	комбинированное	Практическая работа
	Тема 4 Приготовление супов азиатской кухни	24			24	комбинированное	Практическая работа
	Тема 5 Приготовление горячих блюд азиатской кухни.	24			24	комбинированное	Практическая работа
РО 3.2 Готовить блюда паназиатской кухни.	Организация производства на предприятиях питания	12	8	4			
	Тема 1 Организация предприятий общественного питания паназиатской кухни.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Организация супового цеха	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Организация горячего цеха	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 4 Организация холодного цеха	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Оборудование	12	6	6			
	Тема 1 Тепловое оборудование Пароварочные шкафы	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Пароконвектоматы	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Жарочное оборудование	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Особенности национальных кухонь	12	10	2			

Тема 1 Национальная паназиатская кухня и ее своеобразие.	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
Тема 2 Основные виды сырья и способы их кулинарной обработки.	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
Тема 3 Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
Тема 4 Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
Тема 5 Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
Учебная практика				48		
Тема 1 Соблюдение правил тепловой обработки продуктов.	6			6	комбинированное	Практическая работа
Тема 2 Приготовление холодных блюд паназиатской кухни	12			12	комбинированное	Практическая работа
Тема 3 Приготовление супов паназиатской кухни	12			12	комбинированное	Практическая работа
Тема 4 Приготовление горячих блюд паназиатской кухни.	12			12	комбинированное	Практическая работа
Тема 8 Закрепление изученного материала. Самостоятельное приготовление блюда по стандартам WorldSkills.	6			6	комбинированное	Практическая работа
Производственная практика				84		
Тема 1 Соблюдение правил тепловой обработки продуктов.	12			12	комбинированное	Практическая работа
Тема 2 Приготовление холодных блюд паназиатской кухни	24			24	комбинированное	Практическая работа
Тема 3 Приготовление супов паназиатской кухни	24			24	комбинированное	Практическая работа
Тема 4 Приготовление горячих блюд	24			24	комбинированное	Практическая работа

	паназиатской кухни.						
РО 3.3 Готовить блюда европейской кухни	Организация производства на предприятиях питания	12	8	4			
	Тема 1 Организация предприятий общественного питания европейской кухни.	2	2	-		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Организация супового и соусного цеха	2	2	-		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Организация горячего цеха	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 4 Организация холодного цеха	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Особенности национальных кухонь	12	8	4			
	Тема 1 Европейская кухня и ее своеобразие.	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Основные виды сырья и способы их кулинарной обработки	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 4 Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Учебная практика				60		
	Тема 1 Изучение особенностей европейской кухни. Выполнение механической кулинарной обработки продуктов.	12			12	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Приготовление холодных блюд европейской кухни	12			12	комбинированное	Практическая работа
	Тема 3 Приготовление супов европейской кухни	12			12	комбинированное	Практическая работа
	Тема 4 Приготовление горячих блюд	18			18	комбинированное	Практическая работа

	европейской кухни.						
	Тема 5 Закрепление изученного материала. Самостоятельное приготовление блюда по стандартам WorldSkills.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Производственная практика				84		
	Тема 1 Комплексное изучение особенностей европейской кухни. Выполнение механической кулинарной обработки продуктов.	12			12	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Приготовление холодных блюд европейской кухни	24			24	комбинированное	Практическая работа
	Тема 3 Приготовление супов европейской кухни	24			24	комбинированное	Практическая работа
	Тема 4 Приготовление горячих блюд европейской кухни.	24			24	комбинированное	Практическая работа
	ВСЕГО	504	60	36	408		
	Промежуточная аттестация	36					
	Итоговая аттестация	36					
	Общее количество часов	1440	290	334	816		
ПМ 4 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него							
РО 4.1 Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	Технология мучных кондитерских изделий	12	6	6			
	Тема 1 3Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты

	полуфабрикатов						
	Тема 2 Подготовка основного сырья к производству мучных изделий.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Характеристика вспомогательного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Физиология питания, санитарии и гигиены	12	10	2			
	Тема 1 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Расчет энергетической ценности блюд	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Санитарные требования к хранению пищевых продуктов	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 4 Характеристика физиологических последствий от несоблюдения требований к обработке и хранению продуктов.	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 5 Санитарные требования к кулинарной обработке и хранению пищевых продуктов.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Учебная практика				24		
	Тема 1 Изучение общегосударственных норм и правил по охране труда для кондитера.	12			12	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Организация рабочего место кондитера.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 3 комплексное изучение первой доврачебной помощи пострадавшим при несчастных случаях	6			6	комбинированное	Практическая работа
РО 4.2 Оценивать качество основного	Технология мучных кондитерских изделий	12	4	8			

и вспомогательного сырья для приготовления теста.	Тема 1 Классификация теста.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Сущность процессов, происходящих при замесе теста.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции.	2	-	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 4 Расчет количества воды для замеса теста определенной влажности.	2	-	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Физиология питания, санитарии и гигиены	12	10	2			
	Тема 1 Влияние условия внешней среды на микроорганизмы.	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Распространение микробов в природе	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Микробиология основных пищевых продуктов	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 4 Пищевые инфекционные заболевания. Острые кишечные инфекции	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 5 Пищевые отравления. Пищевые отравления бактериального происхождения	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Учебная практика				24		
	Тема 1 Приобретение навыков правильно давать оценку качества основного сырья	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Подготовка основного сырья	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 3 Производит оценку качества вспомогательного сырья	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 4 Подготовка вспомогательного сырья	6			6	комбинированное	Практическая работа

РО 4.3 Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	Технология мучных кондитерских изделий	12	4	8			
	Тема 1 Характеристика дрожжевого теста, его виды, способы приготовления (опарный, безопарный, ускоренный), их особенности и выбор способа. Сущность процессов, происходящих при замесе теста и его брожении, значение обминки теста.	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Влияние температуры теста на процесс брожения, спиртовое и молочнокислое брожение, их значение. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, технология приготовления, требования к качеству, сроки хранения. Требования к качеству готового теста.	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Учебная практика				24		
	Тема 1 Приобретение навыков понимания процессов, происходящих при замесе теста	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Приготовление опары. Замешивание, обминает, разделяет опарное дрожжевое тесто.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 3 Замешивает, обминает, разделяет безопарное дрожжевое тесто.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 4 Замешивает дрожжевое тесто холодным способом. Готовит дрожжевое слоеное тесто.	6			6	комбинированное	Практическая работа

РО 4.4 Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	Организация производства на предприятиях питания	12	4	8			
	Тема 1 Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Основные понятия, термины и определения. Назначение кондитерского цеха. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Организация кондитерского цеха на предприятии общественного питания. Стадии технологического процесса приготовления различных мучных кондитерских и мучных кулинарных изделий.	2		2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Оснащение рабочих мест для разделки теста.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 4 Выпечка кондитерских изделий и Приготовление отделочных полуфабрикатов.	2		2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Товароведение	12	6	6			
	Тема 1 Товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий: шоколад, какао-порошок. Требования к качеству. Влияние температурного режима хранения на качество и безопасность.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Товароведная характеристика желеобразных веществ.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Товароведная характеристика крахмала, меда, заквасок.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты

		Производственное обучение				48		
		Тема 1 Приготовление не сладких фаршей из мяса, рыбы.	12			12	комбинированное	Практическая работа
		Тема 2 Приготовление не сладких фаршей из овощей и грибов.	12			12	комбинированное	Практическая работа
		Тема 3 Приготовление сладких начинок из фруктов, овощей и плодов	12			12	комбинированное	Практическая работа
		Тема 4 Приготовление сладких начинок из творога, мака, сухофруктов	12			12	комбинированное	Практическая работа
РО 4.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.		Технология мучных кондитерских изделий	12	4	8			
		Тема 1 Варианты комбинирования различных способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
		Тема 2 Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Основные предпочтения и технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба у разных народов мира.	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
		Организация производства на предприятиях питания	12	4	8			
		Тема 1 Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: замешивание сдобного теста на опаре, замешивание теста на различных видах муки, на дрожжах и закваске, замешивание пресного теста для отделки, прослаивание теста сливочным маслом, разделка, формовка изделий, оформление изделий, расстойка, выпечка на листах и формах, охлаждение, дополнительная	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты

	отделка.						
	Тема 2 Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; сдобы обыкновенной, сдобы Выборгской, каравайчиков, слоек, слоеных плетенок, слоеных венков, ватрушек венгерских, венских булочек, саварена, кренделя сдобного, кренделя заварного, праздничной булки с пряностями, кисло-сладкого ржаного хлеба, куличей, караваев.	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Учебная практика				24		
	Тема 1 Формовка мелкоштучных изделия	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Формовка весовых изделий	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 3 Формовка изделий для выпечки в кондитерских формах.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 4 Следит за процессом расстойки полуфабрикатов.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	РО 4.6 Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.						
	Организация производства на предприятиях питания	12	4	8			
	Тема 1 Организация рабочих мест по приготовлению мучных блюд и сложных изделий из теста. Организация рабочих мест по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Организация рабочих мест по приготовлению отделочных полуфабрикатов. Организация рабочих мест по приготовлению мелкоштучной сдобы.	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты

		Товароведение	12	8	4		
		Тема 1 Подтипы хлеба различают в пределах типа и вида в зависимости от рецептуры.	4	2	2		комбинированное Контрольные вопросы тесты
		Тема 2 Диетические изделия	4	2	2		комбинированное Контрольные вопросы тесты
		Тема 3 Факторы, формирующие качество.	2	2			комбинированное Контрольные вопросы тесты
		Тема 4 Оценка качества.	2	2			комбинированное Контрольные вопросы тесты
		Учебная практика				48	
		Тема 1 Изготовление мелкоштучных полуфабрикатов к выпечке	12			12	комбинированное Практическая работа
		Тема 2 Изготовление весовых полуфабрикатов к выпечке	18			18	комбинированное Практическая работа
		Тема 3 Приготовление полуфабрикатов для выпечки в кондитерских формах.	12			12	комбинированное Практическая работа
		Тема 4 Закрепление изученного материала. Самостоятельное приготовление блюда по стандартам WorldSkills.	6			6	комбинированное Практическая работа
	РО 4.7 Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	Организация производства на предприятиях питания	12	4	8		
		Тема 1 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и значимость					комбинированное Контрольные вопросы тесты
		Тема 2 Потери, причины их возникновения и пути сокращения.					комбинированное Контрольные вопросы тесты
		Производственное обучение				24	
		Тема 1 Выпечка мелкоштучных	6			6	комбинированное Практическая работа

	полуфабрикатов						
	Тема 2 Выпечка весовых полуфабрикатов	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 3 Выпечка полуфабрикатов в кондитерских формах.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 4 Закрепление изученного материала. Самостоятельное приготовление блюда по стандартам WorldSkills.	6			6	комбинированное	Практическая работа
ВСЕГО		360	68	76	216		
ПМ 5 Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него							
РО 5.1 Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	Технология мучных кондитерских изделий	12	4	8			
	Тема 1 Тесто бисквитное. Особенности бисквитного теста, причины не подъема и как их избежать.	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Полуфабрикаты и изделия из теста бисквитного.	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Учебная практика				24		
	Тема 1 Приготовление различного вида бисквитного теста. Отлив бисквитного теста в кондитерские формы.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Отсаживание изделия из бисквитного теста	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 3 Приготовление различных видов пропитки для бисквита. Пропитка бисквита.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 4 Закрепление изученного материала. Самостоятельное приготовление блюда по стандартам WorldSkills.	6			6	комбинированное	Практическая работа

РО 5.2 Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	Технология мучных кондитерских изделий	12	4	8			
	Тема 1 Тесто слоенное. Особенности слоенного теста, причины не подъёма и как их избежать.	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Полуфабрикаты и изделия из теста слоенного	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Учебная практика				24		
	Тема 1 Готовит пресное тесто. Подготавливает масло для слоенного теста.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Производит слоеное пресного теста. Формует тесто для выпечки целым пластом.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 3 Нарезает сформованное тесто для выпечки штучных изделий	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 4 Закрепление изученного материала. Самостоятельное приготовление блюда по стандартам WorldSkills.	6			6	комбинированное	Практическая работа
РО 5.3 Разделять песочное тесто.	Организация производства на предприятиях питания	12	6	6			
	Тема 1 Организация работы кондитерского цеха	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Организация рабочих мест в кондитерском цехе	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Требования к полуфабрикатам	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Оборудование	12	4	8			
	Тема 1 Характеристика технологического оборудования и инвентаря	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Требования к оборудованию	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты

	Производственное обучение				48		
	Тема 1 Производит замес песочного теста Разделяет готовое песочное тесто на куски и взвешивает.	12			12	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Формует тесто для выпечки целым пластом	12			12	комбинированное	Практическая работа
	Тема 3 Формует полуфабрикаты для выпечки поштучно	18			18	комбинированное	Практическая работа
	Тема 4 Закрепление изученного материала. Самостоятельное приготовление блюда по стандартам WorldSkills.	6			6	комбинированное	Практическая работа
РО 5.4 Разделять заварное тесто.	Технология мучных кондитерских изделий	12	4	8			
	Тема 1 Разделка и выпечка заварного полуфабриката	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Изделия из заварного теста	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Организация производства на предприятиях питания	12	6	6			
	Тема 1 Требования к качеству	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Организация рабочих мест в кондитерском цехе	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Оборудование	12	6	6			
	Тема 1 Характеристика, оборудование и оснащение кондитерской.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Тестомес. Миксер.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Пароконвектомат.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы

							тесты
	Учебная практика				48		
	Тема 1 Приготовление заварного теста	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Определяет температуру охлажденной мучной массы Подготавливает кондитерские листы	18			18	комбинированное	Практическая работа
	Тема 3 Отсаживает заварное тесто на кондитерские листы	18			18	комбинированное	Практическая работа
	Тема 4 Закрепление изученного материала. Самостоятельное приготовление блюда по стандартам WorldSkills.	6			6	комбинированное	Практическая работа
РО 5.5 Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	Организация производства на предприятиях питания	12	4	8			
	Тема 1 Организация работы кондитерского цеха	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Организация рабочего места в кондитерском цехе.	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Учебная практика				48		
	Тема 1 Подготавливает формы для выпечки бисквитного теста.	12			12	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Смазывает меланжем песочные полуфабрикаты перед выпечкой	12			12	комбинированное	Практическая работа
	Тема 3 Смазывает меланжем слоеные полуфабрикаты перед выпечкой	12			12	комбинированное	Практическая работа
	Тема 4 Закрепление изученного материала. Самостоятельное приготовление блюда по стандартам WorldSkills.	12			12	комбинированное	Практическая работа
РО 5.6 Выпекать полуфабрикаты и	Технология мучных кондитерских изделий	12	4	8			

изделия из теста.							
	Тема 1 Сахарные полуфабрикаты	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Кондитерские изделия из дрожжевого слоеного теста	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Организация производства на предприятиях питания	12	4	8			
	Тема 1 Организация рабочего места в соответствии с особенностями разделки теста	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Практическое занятие .Тесто и его особенности.	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Учебная практика				48		
	Тема 1 Выпечка изделий из бездрожжевого и дрожжевого теста. Контролирует процесс выпечки изделий. Определяет готовность изделий по внешним признакам.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Выпечка изделий из бисквитного теста. Контролирует процесс выпечки изделий. Определяет готовность изделий по внешним признакам.	12			12	комбинированное	Практическая работа
	Тема 3 Выпечка изделий из слоеного теста. Контролирует процесс выпечки изделий. Определяет готовность изделий по внешним признакам.	12			12	комбинированное	Практическая работа
Тема 4 Выпечка изделий из заварного теста. Контролирует процесс выпечки изделий. Определяет готовность изделий по внешним признакам.	12			12	комбинированное	Практическая работа	
Тема 5 Закрепление изученного материала. Самостоятельное приготовление изделий по стандартам	6			6	комбинированное	Практическая работа	

	WorldSkills.						
ВСЕГО		360	46	74	240		
ПМ 6 Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий							
РО 6.1 Готовить кремы.	Технология мучных кондитерских изделий	12	6	6			
	Тема 1 Кремы	12	6	6		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Физиология питания, санитарии и гигиены	12	4	8			
	Тема 1 Обмен веществ и энергетический баланс: понятие. Зависимость энергозатрат организма и норм питания от пола, возраста и физической нагрузки. Понятие о калорийности пищи, энергетической ценности белков, жиров и углеводов	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Санитарно-гигиенические требования к производству кондитерских изделий с кремом. Гигиеническое обоснование условий и сроков их хранения. Санитарные правила применения пищевых добавок	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Учебная практика				48		
	Тема 1 Соблюдение санитарных норм при работе с кремами.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Готовит заварной крем и кремы на его основе	12			12	комбинированное	Практическая работа
	Тема 3 Готовит масляные кремы	12			12	комбинированное	Практическая работа
	Тема 4 Готовит крема на сливках	6			6	комбинированное	Практическая работа
Тема 5 Готовит белковые кремы	6			6	комбинированное	Практическая работа	

		Тема 6 Закрепление изученного материала. Самостоятельное приготовление крема по стандартам WorldSkills.	6			6	комбинированное	Практическая работа
РО 6.2 Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	Технология мучных кондитерских изделий		12	4	8			
		Тема 1 Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов из мастики, шоколада, желе, карамели.	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
		Тема 2 Приготовление основных выпеченных полуфабрикатов. Производство пирожных.	6	2	4		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Организация производства на предприятиях питания		12	6	6			
		Тема 1 Приготовление сахарных полуфабрикатов. Виды и причины брака	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
		Тема 2 Приготовление фруктовых полуфабрикатов. Приготовление марципана, пралине, глазури.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
		Тема 3 Виды и причины брака	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Учебная практика					48		
		Тема 1 Готовит сахарную мастику, марципан, подготавливает их для обтяжки тортов.	6			6	комбинированное	Практическая работа
		Тема 2 Лепит фигурки из мастики и марципана	6			6	комбинированное	Практическая работа
		Тема 3 Готовит желе, компоте для оформления изделий	6			6	комбинированное	Практическая работа
		Тема 4 Готовит фруктовые начинки на основе желирующих компонентов	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 5 Варит карамель для приготовления	6			6	комбинированное	Практическая работа	

	начинок						
	Тема 6 Подготавливает изомальт для оформления изделий	12			12	комбинированное	Практическая работа
	Тема 7 Закрепление изученного материала. Самостоятельное приготовление блюда по стандартам WorldSkills.	6			6	комбинированное	Практическая работа
РО 6.3 Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	Организация производства на предприятиях питания	12	6	6			
	Тема 1 Организация рабочего места кондитерского цеха с соблюдением температурного режима.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Организация рабочего места шоколатье	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Условия и срок хранения	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Физиология питания, санитарии и гигиены	12	2	10			
	Тема 1 Санитарные требования, предъявляемые к кондитерскому цеху. Производственный инвентарь. Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха	12	2	10		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Производственное обучение				48		
	Тема 1 Темперирование белого, молочного и темного шоколада. Темперирование глазури	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Готовит пластичный шоколад и фигурки из него	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 3 Изготавливает фигурки из шоколада ливным способом	12			12	комбинированное	Практическая работа
	Тема 4 Готовит глазури для покрытия	6			6	комбинированное	Практическая работа

	изделий на основе шоколада.						
	Тема 5 Готовит начинки на основе шоколада	12			12	комбинированное	Практическая работа
	Тема 6 Закрепление изученного материала. Самостоятельное приготовление блюда по стандартам WorldSkills.	6			6	комбинированное	Практическая работа
РО 6.4 Готовить и оформлять десерты.	Товароведение	12	8	4			
	Тема 1 Характеристика кондитерского цеха	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Сроки реализации кондитерских изделий	2	2			комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Суфле.Зефир.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 4 Фруктовые и сладкие соусы.	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Учебная практика				36		
	Тема 1 Изучение полуфабрикатов из миндальной муки и миндального теста.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Изучение полуфабрикатов из белкового теста и изделий из него	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 3 Изучение полуфабрикатов из вафельного теста и изделий из него	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 4 Суфле.Зефир.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 5 Фруктовые и сладкие соусы.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 6 Закрепление изученного материала.Самостоятельное приготовление блюда по стандартам WorldSkills.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Производственное обучение				84		
	Тема 1 Изготовление миндального	12			12	комбинированное	Практическая работа

	полуфабриката и изделий. Выпечка.					
	Тема 2 Изготовление белкового полуфабриката и изделий. Формовка. Выпечка. Сушка.	12			12	комбинированное Практическая работа
	Тема 3 Изготовление вафельного полуфабриката и изделий из вафельного теста. Выпечка.	12			12	комбинированное Практическая работа
	Тема 4 Изготовление зефира и суфле.	12			12	комбинированное Практическая работа
	Тема 5 Приготовление соусов для оформления десертов.	12			12	комбинированное Практическая работа
	Тема 6 Изготовление десертов, оформление их подача на тарелке.	12			12	комбинированное Практическая работа
	Тема 7 Закрепление изученного материала. Самостоятельное приготовление блюда по стандартам WorldSkills.	12			12	комбинированное Практическая работа
РО 6.5 Готовить и оформлять пирожные.	Учебная практика				24	
	Тема 1 Приготовление и оформление бисквитных пирожных.	6			6	комбинированное Практическая работа
	Тема 2 Приготовление и оформление песочных пирожных	6			6	комбинированное Практическая работа
	Тема 3 Приготовление и оформление слоеных пирожных	6			6	комбинированное Практическая работа
	Тема 4 Закрепление изученного материала. Самостоятельное приготовление блюда по стандартам WorldSkills.	6			6	комбинированное Практическая работа
	Производственная практика				84	
	Тема 1 Приготовление и оформление бисквитных пирожных. Соблюдение правил санитарии при приготовлении пирожных.	18			18	комбинированное Практическая работа

	Тема 2 Приготовление и оформление песочных пирожных. Соблюдение правил санитарии при приготовлении пирожных.	12			12	комбинированное	Практическая работа
	Тема 3 Приготовление и оформление слоеных пирожных. Соблюдение правил санитарии при приготовлении пирожных.	12			12	комбинированное	Практическая работа
	Тема 4 Приготовление и оформление заварных пирожных. Соблюдение правил санитарии при приготовлении пирожных.	18			18	комбинированное	Практическая работа
	Тема 5 Приготовление и оформление миндальных пирожных. Соблюдение правил санитарии при приготовлении пирожных.	12			12	комбинированное	Практическая работа
	Тема 6 Изготовление и оформление крошковых пирожных. Соблюдение правил санитарии при приготовлении пирожных.	12			12	комбинированное	Практическая работа
РО 6.6 Готовить и оформлять торты.	Товароведение	12	6	6			
	Тема 1 Оформление бисквитных тортов	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 2 Оформление песочных тортов	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Тема 3 Оформление воздушных и воздушно-ореховых тортов	4	2	2		комбинированное	Контрольные вопросы тесты
	Учебная практика				24		
	Тема 1 Приготовление и оформление бисквитных тортов. Соблюдение правил санитарии при приготовлении тортов.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Приготовление и оформление песочных тортов. Соблюдение правил санитарии при приготовлении тортов.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Тема 3 Приготовление и оформление воздушных и воздушно-ореховых тортов.	6			6	комбинированное	Практическая работа

	Соблюдение правил санитарии при приготовлении тортов.						
	Тема 4 Закрепление изученного материала. Самостоятельное приготовление блюда по стандартам WorldSkills.	6			6	комбинированное	Практическая работа
	Производственная практика				84		
	Тема 1 Приготовление и оформление бисквитных тортов. Соблюдение правил санитарии при приготовлении тортов.	24			24	комбинированное	Практическая работа
	Тема 2 Приготовление и оформление песочных тортов. Соблюдение правил санитарии при приготовлении тортов.	18			18	комбинированное	Практическая работа
	Тема 3 Приготовление и оформление воздушных и воздушно-ореховых тортов. Соблюдение правил санитарии при приготовлении тортов.	18			18	комбинированное	Практическая работа
	Тема 4 Приготовление и оформление комбинированных тортов. Соблюдение правил санитарии при приготовлении тортов.	24			24	комбинированное	Практическая работа
	ВСЕГО	576	42	54	480		
	Промежуточная аттестация	36					
	Итоговая аттестация	36					
	Общее количество часов	1440	240	264	936		

Перечень учебно-методической литературы
в библиотеке ГККП «АТК с. Астраханка»
 по специальности 10130300 «Организация питания»
 Язык обучения: русский

№ п/п	Авторы	Наименование	Год издания	Кол-во страниц	Язык издания	Вид издания	Кол-во книг
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Назаренко Т.	Физиология, санитария, гигиена предприятий питания.	2011	300	русский	учебник	20
2	Педенко А.И	Гигиена и санитария общественного питания:	1991	270	русский	учебник	2
3	Аманжолов Ж.К.	Охрана труда и техника безопасности:	2007	444	русский	учебное пособие	44
4	Иманакова В.П.	Охрана труда на предприятиях питания:	2012	208	русский	учебник.	7
5	Анфимова	Технология приготовления пищи	2021	290	русский	учебник.	30
6	Нуржанова А.А.	Практикум по технологии молока и молочных продуктов.	2012	92	русский	учебное пособие	1
7	Комарова Т.А.	Деревенская кухня	1992	80	русский	учебное пособие	1
8	Татарская Л.Л	Сборник дидактических материалов по курсу "Кулинария"	1992	36	русский	учебное пособие	36
9	Сопина Л.Н.	Пособие для повара.	1990	239	русский	учебное пособие	1
10		Технология производства конфет	1989	215	русский	учебник	8
11	Кондратьев В.И. Гуляев В.Н.,	Технология крупяных концентратов.	1989	130	русский	учебное пособие	1
12	Алимарданова М., Хакимова Р	Технология переработки мяса и мясных продуктов.	2010	180	русский	учебное пособие	12
13	Нуржанова А.	Технология молока и молочных продуктов: учебник.	2010	216	русский	учебник	17
	Костенко Е.	Оборудование объектов общественного питания	2014	384	русский	учебное пособие	45
	Беляев М.И.-	Оборудование предприятий общественного питания	1990	210	русский	учебник	1

Драгилев А.И.-	Оборудование для производства мучных кондитерских изделий	1989	230	русский	учебник	7
	Оборудование предприятий хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства	2010	180	русский	учебное пособие	25
Подлубная Т.	Оборудование предприятий хлебопекарного производства	2010	300	русский	учебное пособие	5
Алимарданова М., Еркебаев М.-	Оборудование предприятий молочного производства	2010	220	русский	учебное пособие	4
Алимарданова М.К., Хакимова Р.Ш., Абдели Д.Ж.-	Оборудование предприятий мясной промышленности	2008	190	русский	учебное пособие	23
Омаров М.С.	Учебное пособие по производственному обучению. Оператор производственного участка.	2010	68	русский	Учебное пособие	30
Смолкина В., Галиева Н.	Организация производства предприятий питания.	2017	136	русский	учебное пособие	44
Нысанбаев А., Есим Г., Изотов М., Жукешев К., Адамбосынов К., Кулсариева А.	Основы обществознания: 10кл	2010	168	русский	учебник	25
Галиева Н., Смолкина В.	Калькуляция и учет в общественном питании.	2010	192	русский	учебное пособие	13
Мифтахудинова Н.М.	Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания	1989	192	русский	учебник	30
Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В.	Кондитер	2021	315	русский	учебное пособие	3
Драбинская О.В.	Кондитер	2015	256	русский	учебное пособие	25
Собянин Ф.И.	Физическая культура	2020	221	русский	учебник	45
Коробейников Н.К., Михеев А.А., Николенко И.Г.	Физическое воспитание	1989	336	русский	учебное пособие	1
Залетаев И.П., Шеянов В.П., Загорский Б.И	Физическая культура	1984	287	русский	Учебник	2
Тулегулов А.	Информационные системы в производстве.	2009	320	русский	учебник.	30
Назаренко Т.	Физиология, санитария, гигиена предприятий питания	2011	290	русский	учебник.	20

Педенко А.И.	Гигиена и санитария общественного питания	1991	270	русский	учебник.	2
Аманжолов Ж.К.	Охрана труда и техника безопасности	2007	444	русский	учебное пособие	44
Иманакова В.П.	Охрана труда на предприятиях питания	2012	208	русский	учебник	7
Максимов С., Бурашников А.	Охрана труда	2015	232	русский	учебник	3
Баубексов С., Немеребаев М., Казахбаев С	Охрана труда и безопасность	2015	248	русский	учебник	4
Аманжолов Ж.К.	Охрана труда и техника безопасности	2014	272	русский	учебное пособие	1
Анфимова Н.А.	Кулинария (14е издание)	2020	400	русский	учебник	30
Васюкова А. Т.	Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2021	248	русский	учебник	25
Васюкова А.Т.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2022	184	русский	учебник	1
Данильченко С.А.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов.	2021	216	русский	учебник	1
Есиркеп Г.	Технология приготовления коктейлей и напитков	2009	112	русский	учебное пособие	36
Сопина Л.Н.	Пособие для повара.	1990	239	русский	учебное пособие	1
	Технология производства конфет	1989	215	русский	учебник	8
Гуляев В.Н., Кондратьев В.И.	Технология крупяных концентратов.	1989	300	русский	учебник	1
Алимарданова М., Хакимова Р.	Технология переработки мяса и мясных продуктов	2010	300	русский	учебное пособие	12
Нуржанова А.	Технология молока и молочных продуктов.	2010	216	русский	учебник	17
Р.Меца.	Товароведение пищевых продуктов	2019	256	русский	учебник	30
Прохорова Н.Г., Новикова А.М.	Бакалейные, кондитерские, гастрономические, молочные товары, хлебобулочные изделия.	1989	290	русский	учебник	5
Парфеньева Т.Р.,	Мясные и рыбные товары. Овощи и	1989	300	русский	учебник	11

Стародубцева З.А. -	фрукты.					
Прохорова Н.Г., Никифорова Н.С.,Новикова А.М.	Продовольственные товары.	1985	300	русский	учебник	5
Смолкина В., Галиева Н.	Организация производства предприятий питания:	2017	136	русский	учебное пособие	45
Костенко Е.	Оборудование объектов общественного питания	2014	384	русский	учебное пособие	1
Беляев М.И	Оборудование предприятий общественного питания	1990	350	русский	учебник	7
Драгилев А.И.	Оборудование для производства мучных кондитерских изделий	1989	180	русский	учебник.	25
Федькина М.	Оборудование предприятий хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства	2010	320	русский	учебное пособие	5
Подлубная Т	Оборудование предприятий хлебопекарного производства	2010	360	русский	учебное пособие	4
Алимарданова М., Еркебаев М.	Оборудование предприятий молочного производства	2010	280	русский	учебное пособие	23
Алимарданова М.К., Хакимова Р.Ш., Абдели Д.Ж.	Оборудование предприятий мясной промышленности	2008	320	русский	учебное пособие	30
	Учебное пособие по производственному обучению. Оператор производственного участка.	2010	180	русский	учебное пособие	45
Фридман А.М.	Экономика предприятия общественного питания	2022.	462	русский	учебник	30
Григорьева И.	Технология производства мучных кондитерских изделий	2010	112	русский	учебное пособие	10
Кузнецова Л.С.	Технология производства мучных кондитерских изделий	2018	400	русский	учебник	20
Васюкова А. Т.	Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2021	248	русский	учебник	25
Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В.	Пекарь Основы профессиональной деятельности	2022	302	русский	учебное пособие	25
Черепанова -Альперович А.	Здоровое поколение- здоровая нация	2012	552	русский	учебное пособие	50

Ф. КП-АТК-04-001 (ред. 1.0)

Ибраева А.С., Есетова С.К., Ищанова Г.Т., Гончаров С.Б.	Основы права	2019	296	русский	учебник	50
Ибраева А.С., Еркинбаева Л.К., Назаркулова Л.Т.	Основы права	2020	304	русский	учебник	25
Галиева Н., Смолкина В.	Калькуляция и учет в общественном питании	2010	180	русский	учебное пособие	13
Мифтахудинова Н.М	Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания	1989	120	русский	учебник	30
Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В.	Кондитер	2021	315	русский	учебное пособие	3
Драбинская О.В.	Кондитер:.-	2015	256	русский	учебное пособие	50
Черепанова -Альперович А.	Здоровое поколение- здоровая нация	2012	552	русский	учебное пособие	50
	Всего					1556