

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И
МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

для специальности среднего профессионального образования:
19.02.10. Технология продукции общественного питания

Рассмотрено
Цикловой методической комиссией
ТПОП, ООвОП
Протокол № 1 от 30.08.2019г.
Председатель ЦМК
_____ Астахова Е.Ю.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГБПОУ КК «КПТ»
« 30 » « 08 » 2019г.
_____ И.В. Остапенко

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 30.08.2019г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» разработана на основе основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10. **Технология продукции общественного питания** среднего профессионального образования, (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384, зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 23 июля 2014 г. № 33 234), с требованиями Профессионального стандарта "Повар" от 8 сентября 2015 г. N 610н), "Кондитер" от 7 сентября 2015 г. N 597н),), компетенций международных стандартов WORDSKILLS, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский политехнический техникум»

Разработчик: преподаватель спецдисциплин Сеидова И.В.

ГБПОУ КК КПТ _____ (подпись)

Рецензенты:

Внешние рецензии:

1. _____
преподаватель высшей категории
ГБПОУ КК КПТ

Квалификация по диплому: _____ (подпись)

2. рецензия

Квалификация по диплому:

_____ (подпись)
Директор

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1. Область применения программы.

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Кондитер» от 7 сентября 2015 г. N 597н), компетенций международных стандартов WORDSKILLS, «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», разработанный в соответствии с ФГОС СПО ПМ.04

и соответствующим профессиональным компетенциям (ПК):

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного теста.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, шоколадной продукции;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, шоколадной продукции; приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование оборудования и инвентаря;
- оформления отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, кондитерской, шоколадной продукции, стандартного ассортимента, фирменной и национальных кухонь и её презентации потребителям;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по подготовке сырья и изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- *изготовления и оформления мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции;*

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по вопросам процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формования сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- *делать анализ и оценку потребности в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;*
- *делать оценку наличия и потребности в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;*
- *составлять технологические карты на кондитерскую и шоколадную продукцию.*
- *изготавливать, оформлять и презентовать шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.*

знать:

ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

характеристики основных видов сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

требования к качеству основных групп сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

варианты сочетания основных видов сырья с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- рецептуры и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;

- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов;

принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;

- технологию приготовления шоколадной продукции с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;

- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции;

- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – **540** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- **360** час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося-**240** часов;

самостоятельной работы обучающегося **120** часов;

Учебная практика – **108** часов,

Производственная практика - **72** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного теста.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная , часов	Производственная часов
			Всего , часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	з т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.4	Раздел 1. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий	468	240	124	20	120	20	108	
ПК 4.1-4.4	Производственная практика	72							72
	Всего:	540	240		20	120	20	108	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ).

Наименование → разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарны х курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объ ем часов	Уров ень освое ния
1	2	3	4
Раздел 1 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		360	
МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 1 Технология приготовления мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1 Сырье кондитерского	Содержание аудиторных занятий:	6	

производства	1. Характеристики основных видов сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Краткая характеристика и подготовка муки к производству. Понятие клейковины. Технологические показатели качества муки.	1
	2. Требования к качеству основных групп сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Краткая характеристика и подготовка сахара, яиц.	1
	3. Краткая характеристика и подготовка молочных продуктов, жиров, ароматических веществ, разрыхлителей, овощей, круп, орехов и мака.	1
	4. Варианты сочетания сырья с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	5. Краткая характеристика и подготовка мяса и мясных продуктов, рыбных продуктов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	2
Тема 1.2 Технология приготовления полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание аудиторных занятий:	10
	1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий. Расчет упека и припека.	2
	2. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Приготовление фаршей, сладких начинок. Сиропы, помады, фруктовые начинки, желе. Характеристика и рецептура сиропов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	2
	3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. Основные кремы. Сливочно-масляные кремы,	2

	назначение. Классификация кремов.		
	4. Белковый крем. Заварной и сырцовый способы приготовления.	2	
	Практическое занятие № 1 Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов. Составление технологических карт.	2	
	Содержание аудиторных занятий:	8	
Тема 1.3 Замес теста	1. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Характеристика способов замеса теста. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов.	2	
	2. Виды теста (дрожжевое и бездрожжевое) и их характеристика. Характеристика дрожжевого теста.	2	
	3. Способы разрыхления. Понятие о механическом, химическом разрыхлении. Способы разрыхления. Понятие о биологическом разрыхлении. Температура теста при брожении.	2	
	Практическое занятие № 2 Принимать организационные решения по вопросам процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Расчет сырья, полуфабрикатов на заданное количество кондитерских изделий с учетом взаимозаменяемости продуктов. Определение упека и припека в изделиях из дрожжевого теста.	2	
1.4 Технология приготовления дрожжевого теста	Содержание аудиторных занятий:	50	
	1. Характеристика дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе теста. Опарный и безопарный способы приготовления теста. Приготовление дрожжевого теста различными методами (с ускоренным и замедленным процессом брожения, с «отсдобкой», дрожжевого слоеного теста.	2	

	2. Дрожжевое опарное тесто. Сырье, рецептура, способы замеса. Брожение, признаки готовности теста. Сущность процесса приготовления опары и теста. Обминка, ее назначение. Разделка теста. Способы разделки, краткая характеристика. Расстойка теста. Определение готовности теста для выпечки. Выпечка, краткая характеристика.	2
	3. Технология приготовления багетов. Рецептуры приготовления удлиненного хлеба с различными (тайными) ингредиентами. Технология приготовления слойки «Датской», круассанов. Технология приготовления бриошей.	2
	4. Изделия из дрожжевого безопарного теста. Технология приготовления и рецептура кулебяки, расстегаев и др. Технология приготовления праздничного теста и изделий из него с использованием отделочных полуфабрикатов (кремов, сиропов, помады, глазури и др.)	2
	5. Изделия из дрожжевого теста: блины, оладьи с использованием сложных отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления праздничного теста и изделий из него, кексов, рулетов и других изделий из дрожжевого теста с использованием отделочных полуфабрикатов.	2
	6. Технология приготовления праздничного теста и изделий из него с использованием отделочных полуфабрикатов, «Кулича пасхального», Кулича особого и др.	2
	7. Изделия из дрожжевого опарного теста с «отдобкой», рецептура и технология приготовления пирога «Невский», ромовой бабы, кекса «Майского». Сущность процесса «отсдобки».	2
	8. Технология приготовления праздничного теста и изделий из него с использованием отделочных полуфабрикатов, «Кулича пасхального», Кулича особого и др. Основные критерии оценки качества теста и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	9. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отделочных хлебобулочных изделий и хлеба.	2

Тема 1.5 Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него.	Лабораторная работа № 1. «Совершенствование навыков и умений приготовления и оформления изделий. Приготовление багетов (традиционных и декоративных) из дрожжевого теста».	4
	Лабораторная работа № 2. Уметь выбирать вид теста и способы формирования сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4
	Приготовить и оформить изделия из праздничного теста. Приготовление пирога «Рюмерский».	4
	Лабораторная работа № 3. Уметь выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.	4
	Приготовить и оформить сложными отделочными полуфабрикатами изделия из дрожжевого праздничного теста.	4
	Лабораторная работа № 4. Уметь определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Дрожжевое опарное тесто с «отсдобкой» и изделия из него. Приготовление бриошей.	4
	Лабораторная работа № 5. «Совершенствование навыков и умений приготовления и оформления изделий. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него». Приготовление круассанов, слойки датской.	4
	Лабораторная работа № 6. Совершенствование навыков и умений приготовления и оформления изделий. Приготовление улучшенного хлеба с различными (тайными) ингредиентами».	4
	Лабораторная работа № 7. Уметь органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов.	4
	Проведение экспериментальных испытаний по определению упека и выхода готовых изделий.	
	Практическое занятие № 3 Уметь делать анализ и оценку потребности в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции.	2
	Практическое занятие № 4 Уметь делать оценку наличия и потребности в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения.	2
Содержание аудиторных занятий:		42
	1. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	2
	2. Приготовление разных видов бездрожжевого теста различными способами. Тесто для блинчиков. Органолептические способы определения степени готовности и качества мучных кондитерских изделий.	2

3. Сдобное пресное тесто. Рецепт, технология приготовления. Вафельное тесто. Изделия из вафельного теста. Пряничное тесто. Требования к качеству готовых изделий.	2
4. Песочное тесто. Рецепт, технология приготовления штучных изделий из песочного теста. Бисквитное тесто. Способы приготовления (холодный и с подогревом). Признаки готовности теста, порядок определения готовности теста. Технология приготовления пирога «Киш».	2
5. Бисквитное тесто. Способы приготовления (холодный и с подогревом). Признаки готовности теста, порядок определения готовности теста. Требования к качеству готового бисквитного теста.	2
6. Способы наполнения бисквитным тестом форм и противней для изготовления изделий. Изделия из бисквитного теста. Подготовка бисквитного п/ф для пирожных и тортов. Изделия из масляного бисквита.	2
7. Технология приготовления белково-воздушного, миндального теста. Рецепт, технология приготовления, требования к качеству.	2
8. Заварное тесто. Рецепт, технология приготовления, признаки его готовности, температурный режим и продолжительность.	2
9. Слоеное пресное тесто. Технология приготовления изделий из слоеного пресного теста.	2
Лабораторная работа № 8 «Совершенствование навыков и умений приготовления теста для блинчиков, пирога блинчатого».	4
Лабораторная работа № 9 Уметь принимать организационные решения по вопросам процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Приготовить изделия из пресного сдобного и пряничного теста».	4
Лабораторная работа № 10 «Совершенствование навыков и умений приготовления изделий из песочного теста. Приготовление пирога «Киш»».	4
Лабораторная работа № 11 «Совершенствование навыков и умений приготовления изделий из бисквитного теста».	4
Лабораторная работа № 12 Уметь принимать организационные решения по вопросам процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Приготовить изделия из заварного теста.	4
Лабораторная работа № 13 «Совершенствование навыков и умений приготовления слоеного полуфабриката для изделий из слоеного теста».	4

Тема 1.6 Технологии приготовления отделочных полуфабрикатов	Содержание аудиторных занятий: 1. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Украшения из крема, и желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов. 2. Украшения из сахарных мастик, марципана, помады, глазури, кандира, карамели. Украшения из посыпки и шоколада.	4	
Тема 1.7 Отделка мучных кондитерских изделий.	Содержание аудиторных занятий: 1. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Классификация отделочных полуфабрикатов. Классификация кремов. Характеристика смесей. Кремы сливочные. Кремы белковые. 2. Кремы на агаре. Крем «Зефир», Крем белковый на агаре, крем «Птичье молоко». Технология приготовления, требования к качеству.	2	
Тема 1.8. Технология приготовления сложных тортов и пирожных	Содержание аудиторных занятий: 1. Требования к качеству и безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Характеристика пирожных и требования к ним. Рецепт и приготовления пирожных из бисквитного п/ф, приготовленного холодным способом. Пирожное «Буше» и др. Рецепт и приготовления песочных пирожных: «Корзиночка». 2. Рецепт и приготовления заварных, воздушных, миндальных, крошковых, десертных пирожных. 3. Характеристика тортов. Рецепт и технология приготовления бисквитных тортов: торт "Свадебный", "Прага", "Корзинка с клубникой" и др. Рецепт и технология приготовления песочных тортов: Брикетин, Ленинградский, Листопад, Ландыш, Подмосковный, Пешт др. 4. Рецепт и технология приготовления слоеных, миндальных, воздушных и воздушных ореховых тортов. Хранение и транспортировка пирожных и тортов. Краткая характеристика и подготовка п/ф для приготовления современных тортов. Приготовление современных тортов. Практическое занятие № 5 Уметь выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий, определять режим хранения, отделочных полуфабрикатов. Расчет сырья и полуфабрикатов, составление технологических карт для приготовления пирожных.	32	

Тема 1.9. Национальные кондитерские изделия.	Лабораторная работа № 14 Уметь выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Приготовить и оформить изделия из слоеного пресного теста сложными отделочными полуфабрикатами.	4
	Лабораторная работа № 15 Уметь делать оценку наличия и потребности в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения. Приготовить и оформить бисквитные пирожные.	4
	Лабораторная работа № 16 Принимать организационные решения по вопросам процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Приготовить и оформить песочные пирожные.	4
	Лабораторная работа № 17 Уметь делать оценку наличия и потребности в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения. Приготовить и оформить заварные и слоеные пирожные.	4
	Практическое занятие № 6 Уметь делать оценку наличия и потребности в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения. Расчет сырья и полуфабрикатов, составление технологических карт для приготовления различных видов праздничных тортов.	2
	Лабораторная работа № 18 Принимать организационные решения по вопросам процесса приготовления праздничных тортов. Приготовить и оформить сложенные бисквитные торты.	4
	Содержание аудиторных занятий:	6
	1. Характеристика восточных кондитерских изделий. Рецептура и технология приготовления кихелаха ванильного, кренделя с корицей, Курабье, Нан Азербайджанский, Нан Бухарский и др.	1
	2. Рецептура и технология приготовления восточных кондитерских изделий: Пахлава слоеная, Пахлава Сухумская и др.	1
	Лабораторная работа № 19 «Совершенствование навыков и умений приготовления и оформления национальных кондитерских изделий».	4
Тема 1.10.	Содержание аудиторных занятий:	8

Актуальные направления в технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Изделия пониженной калорийности.	1. Актуальные направления в технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Характеристика изделий пониженной калорийности. Приготовление полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности.	2
	2. Технология приготовления изделий с отварными протертыми овощами, бисквитных изделий с фруктовыми пастами	2
	Лабораторная работа № 20 Уметь делать оценку наличия и потребности в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения. Приготовить изделия пониженной калорийности.	4
Тема 1.11. Контроль над качеством поступающего сырья, полуфабрикатов и готовых мучных кондитерских изделий»	Содержание аудиторных занятий:	4
	1. Характеристика современных продуктов питания. Методы и задачи лабораторного контроля. Приемы проверки сырья и готовых изделий. Отбор средних проб.	1
	2. Исследование готовых кондитерских изделий.	1
Тема 1.12. Организация труда в кондитерских цехах. Охрана труда. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.	Практическое занятие № 7 Работа с нормативно-технической документацией. Определение по средней пробе клейковины и влажности муки. Определение по средней пробе водопоглощающей способности муки. Уметь оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.	2
	Содержание аудиторных занятий:	10
	1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. ХАССП – это система управления безопасностью пищевых продуктов. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.	1
	2. Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации. Охрана труда.	1
	3. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов;	1

	4. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности: пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке.	1	
	Практическое занятие № 8. Уметь применять коммуникативные умения. Организация рабочих мест в помещении замеса теста с учетом требований по технике безопасности	2	
	Практическое занятие № 9 Организация рабочих мест в цехе разделки теста и выпечном отделении с учетом санитарных требований и требований по ТБ. Уметь делать оценку наличия и потребности в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения.	2	
	Практическое занятие № 10 Организация рабочих мест в помещении отделки пирожных и тортов с учетом санитарных требований и требований по ТБ. Уметь делать оценку наличия и потребности в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения.	2	
Тема 2 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции	Содержание:		
	Содержание аудиторных занятий:	38	
	1. Теоретические основы эстетики и дизайна в оформлении кондитерских изделий. Украшения из крема, из фруктов и цукатов, желе.	2	
	2. Украшения из марципана, помады, королевской глазури, из атласной карамели.	2	
	3. Технология приготовления и презентации украшения из марципана, вылепленных вручную изделий (фигурки, животные, цветы).	2	
	4. Украшения из сахарной, молочной и шоколадной мастики. Украшения из сахарной мастики на основе маршмеллоу, изшоколадного фонданта.	2	
	5. Рецептуры и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;	2	
	6. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям. Приготовление и презентация конфет из горького шоколада, с начинкой, погружным методом - с начинкой, на выбор участника (исключая ганаш).	2	

7. Технология приготовления шоколадной продукции с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Конфеты из горького шоколада, с начинкой, погруженным методом – с начинкой, изготовленной с использованием фруктового или ягодного пюре.	2
	2
	2
	2
	2
	2
	2
	2
	2
	2
8. Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.	2
	2
	2
	2
	2
	2
	2
	2
Лабораторная работа № 21. Рисование элементов и украшений при помощи корнетика или кондитерского мешка. Совершенствование навыков и умений отделки мучных кондитерских изделий с помощью различных форм и трафаретов.	2
	2
	2
	2
	2
	2
	2
	2
Лабораторная работа № 22 Совершенствование навыков и умений приготовления презентации украшений из мастики.	2
	2
	2
	2
	2
	2
	2
	2
Лабораторная работа № 23 Совершенствование навыков и умений приготовления украшений из глазури, посыпки и шоколада для тортов и пирожных. Уметь составлять технологические карты на кондитерскую и шоколадную продукцию.	2
	2
	2
	2
	2
	2
	2
	2
Лабораторная работа № 24 Совершенствование навыков и умений приготовления украшений из шоколадной мастики.	2
	2
	2
	2
	2
	2
	2
	2
Лабораторная работа № 25 Совершенствование навыков и умений приготовления украшений из сахарной помады и марципана, сахарной и молочной мастик, вылепленных вручную изделий из марципана (фигурки, животные, цветы). Уметь составлять технологические карты на кондитерскую и шоколадную продукцию.	2
	2
	2
	2
	2
	2
	2
	2
Лабораторная работа № 26 Современные способы украшения из желе. Совершенствование навыков и умений приготовления украшений многослойного, мраморного желе. Уметь составлять технологические карты на кондитерскую и шоколадную продукцию.	2
	2
	2
	2
	2
	2
	2
	2
Лабораторная работа № 27 Совершенствование навыков и умений приготовления украшений из посылок. Формирование умений приготовления украшений из карамели. Уметь составлять технологические карты на кондитерскую и шоколадную продукцию.	2
	2
	2
	2
	2
	2
	2
	2
Лабораторная работа № 28 Совершенствование навыков и умений приготовления и презентации конфет из горького шоколада, с начинкой, погруженным методом – с начинкой, изготовленной с использованием фруктового или ягодного пюре. Уметь составлять	4
	4
	4
	4
	4
	4
	4
	4

технологические карты на кондитерскую и шоколадную продукцию.	Лабораторная работа № 29 Уметь изготавливать, оформлять и презентовать шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.	4
	Лабораторная работа № 30 Уметь изготавливать и презентовать конфеты из горького шоколада, с начинкой, погружным методом - с начинкой, на выбор участника (исключая ганаш). Уметь составлять технологические карты на кондитерскую и шоколадную продукцию.	2
	Курсовая работа	20
	1. Написание введения, цели и задач работы	
	2. Описание видов использованного сырья.	
	3. Характеристика кондитерского цеха согласно теме курсовой работы	
	4. Расчет количества и разработка ассортимента выпускаемой продукции кондитерским цехом	
	5. Составление ассортимента кондитерского цеха.	
	6. Подбор технологического оборудования согласно мощности цеха и типа предприятия.	
	7. Составление технологических карт и технологических схем.	
Курсовая работа	8. Составление калькуляционных карт	
	9. Защита курсовой работы	
	10. Защита курсовой работы	
	ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ	
	1. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (10 тыс. шт.) с разработкой ассортимента пирожных и сложных десертов.	
	2. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха средней мощности (17,5 тыс. шт.) с разработкой ассортимента тортов с использованием сложных отделочных полуфабрикатов.	
	3. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (3 тыс. шт.) при специализированном ресторане европейской кухни.	

4. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха большой мощности (22 тыс. шт.) с разработкой ассортимента кексов и рулетов.
5. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (4,5 тыс. шт.) при специализированном ресторане (французской кухни).
6. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха средней мощности (13,5 тыс. шт.) при специализированном предприятии – детском кафе с разработкой ассортимента мини-пирожных и сложных десертов.
7. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции хлебобулочного цеха малой мощности (7 тыс. шт.) при кафе-пекарне-кондитерской.
8. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (7,5 тыс. шт.) при кафе-пекарне-кондитерской.
9. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции мучного цеха большой мощности (21 тыс. шт.) с разработкой ассортимента фирменных пирожных.
10. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции мучного цеха малой мощности (6,5 тыс. шт.) при пizzerии.
11. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (8,5 тыс. шт. в смену) при студенческой столовой.
12. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (3,5 тыс. шт. в смену) при кофейном баре с разработкой ассортимента пирожных.
13. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (5 тыс. шт. в смену) с разработкой ассортимента десертных пирожных.
14. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха большой мощности (22,5 тыс. шт.) с разработкой ассортимента тортов пониженной калорийности.
15. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (5,5 тыс. шт.) с разработкой ассортимента пирожных.
16. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха средней мощности (14,5 тыс. шт. в смену) с разработкой ассортимента тортов.
17. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (10,5 тыс. шт. в смену) с разработкой ассортимента пирожных и сложных десертов.
18. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха средней мощности (12,5 тыс. шт. в смену).
19. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха средней мощности (15,5 тыс. шт. в смену).
20. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха средней мощности (14,5 тыс. шт. в смену) с разработкой ассортимента низкокалорийных кондитерских изделий и легких

десертов» 21. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности при кофеине. 22. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (4,5 тыс. шт.) при молочном баре с разработкой фирменных пирожных и сложных десертов. 23. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (9,5 тыс. шт.) кафе-мороженое с разработкой ассортимента пирожных и десертов. 24. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (3 тыс. шт.). 25. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (11,5 тыс. шт.) при специализированном ресторане национальной кухни. 26. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха средней мощности (14,0 тыс. шт.) при специализированном ресторане (зарубежной кухни). 27. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (5,5 тыс. шт.) при десерт-баре с разработкой пирожных и сложных десертов. 28. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (6 тыс. шт.) при кондитерской лавке с разработкой пирожных и сложных десертов.	120 Самостоятельная работа: Составление презентации «Отделочные полуфабрикаты» Составление презентации «Органолептические показатели качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» Составление презентации «Виды технологического оборудования» Составление презентации «Приготовление белковых кремов» Составление презентации «Способы замеса теста». Составление презентации «Виды дрожжевого теста». Составление алгоритмов деятельности по приготовлению безопарного теста. Составление алгоритмов деятельности по приготовлению опарного теста. Составление презентации «Приготовление Фокаччо». Составление презентации «Приготовление кулебяк и расстегаев». Составление презентации «Приготовление праздничного теста и изделий из него. Кексы и рулеты». Составление презентации «Приготовление праздничного теста и изделий из него. Куличи». Составление опорного конспекта по теме «Дрожжевое опарное тесто с «отсдобкой». Составление презентации «Приготовление дрожжевого слоеного теста». Составление презентации «Приготовление пирога «Рюмерский». Составление презентации «Приготовление куличей».
--	--

Составление презентации «Технологические свойства муки». Составление презентации «Приготовление бриошей». Составление презентации «Круассаны, слойка датская». Составление опорного конспекта по теме «Вафельное тесто». Подготовка презентации «Изделия из пряничного теста». Составление презентации по теме «Изделия из масляного бисквита». Подготовка презентации «Украшения из желе». Подготовка презентации «Украшения из кандира, карамели». Подготовка презентации «Кремы на агаре. Крем «Зефир», Крем белковый на агаре, крем «Птичье молоко» Подготовка презентации «Рецептура и приготовление пирожных из бисквитного п/ф, приготовленного холодным способом». Составление опорного конспекта по теме «Приготовление заварных, воздушных, миндальных, крошковых, десертных пирожных». Подготовка презентации «Приготовление бисквитных пирожных» Подготовка презентации «Приготовление бисквитных тортов» Составление доклада по теме «Технология приготовления бисквитных тортов» Составление опорного конспекта по теме «Приготовление современных тортов» Подготовка презентации «Приготовление современных тортов» Подготовка презентации «Приготовление праздничных тортов» Подготовка презентации «Приготовление пахлав» Подготовка презентации «Приготовление национальных кондитерских изделий» Составление доклада по теме «Актуальные направления в технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» Подготовка презентации «Приготовление и оформление изделий пониженной калорийности» Подготовка презентации «Приготовление изделий с фруктовыми пастами» Составление доклада по теме «Актуальные направления в технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» Подготовка презентации «Приготовление и оформление изделий пониженной калорийности» Подготовка презентации «Приготовление изделий с фруктовыми пастами» Подготовка доклада по теме «Характеристика современных продуктов питания» Подготовка план-схемы расположения технологических линий в кондитерском цехе Составление схем расположения технологических линий в кондитерском цехе Составление план-схемы помещения замеса теста Составление план-схемы помещения разделки теста и выпечки Составление план-схемы помещения отделки тортов Подготовить презентацию «Способы и методы украшений. Украшения из крема. Украшения из фруктов и цукатов».	
--	--

Подготовить презентацию «Украшения из марципана». Подготовить презентацию «Украшения из королевской глазури, из атласной карамели» Подготовить презентацию «Украшения из сахарной мастики» Подготовить презентацию «Украшения из молочной мастики» Подготовить презентацию «Украшения из глазури, посыпки и шоколада» Подготовить презентацию «Конфеты из горького шоколада» Подготовить презентацию «Украшения из шоколадной мастики» Подготовить презентацию «Композиции из шоколада». Подготовка плана-схемы помещения для разделки теста согласно теме курсовой работы Подготовка плана-схемы помещения для выпечки согласно теме курсовой работы Составление презентации по ассортименту кондитерского цеха согласно теме курсовой работы Подготовка плана-схемы помещения для отделки тортов согласно теме курсовой работы Составление калькуляционных карт по курсовой работе Составление презентации по курсовой работе.		
Тематика домашних заданий Работа с конспектом лекций; Повторная работа над учебным материалом; Составление таблиц для систематизации учебного материала; Подготовка рефератов, докладов; Выполнение расчетно-графических работ. Работа с нормативными документами (сборник рецептов). Оформление технологических карт и составление технологических схем на мучные кондитерские изделия. Работа с нормативными документами (сборник рецептов) по приготовлению тортов и пирожных. Подготовка презентаций сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.	Курсовая работа ТЕМЫ 1. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (10 тыс. шт.) с разработкой ассортимента пирожных и сложных десертов. 2. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха средней мощности (17,5 тыс. шт.) с разработкой ассортимента тортов с использованием сложных отделочных полуфабрикатов. 3. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (3 тыс. шт.) при специализированном ресторане европейской кухни.	20

	4. Организация процессов приготовления, ассортимента и технология приготовления продукции кондитерского цеха большой мощности (22 тыс. шт.) с разработкой ассортимента кексов и рулетов. 5. Организация процессов приготовления, ассортимента и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (4,5 тыс. шт.) при специализированном ресторане (французской кухни). 5. Организация процессов приготовления, ассортимента и технология приготовления продукции кондитерского цеха средней мощности (13,5 тыс. шт.) при специализированном предприятии – детском кафе с разработкой ассортимента мини-пирожных и сложных десертов. 6. Организация процессов приготовления, ассортимента и технология приготовления продукции хлебобулочного цеха малой мощности (7 тыс. шт.) при кафе-пекарне-кондитерской. 7. Организация процессов приготовления, ассортимента и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (7,5 тыс. шт.) при кафе-пекарне-кондитерской. 8. Организация процессов приготовления, ассортимента и технология приготовления продукции мучного цеха большой мощности (21 тыс. шт.) с разработкой ассортимента фирменных пирожных. 9. Организация процессов приготовления, ассортимента и технология приготовления продукции мучного цеха малой мощности (6,5 тыс. шт.) при пizzerии. 10. Организация процессов приготовления, ассортимента и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (8,5 тыс. шт. в смену) при студенческой столовой. 11. Организация процессов приготовления, ассортимента и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (3,5 тыс. шт. в смену) при кофейном баре с разработкой ассортимента пирожных. 12. Организация процессов приготовления, ассортимента и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (5 тыс. шт. в смену) с разработкой ассортимента десертных пирожных. 13. Организация процессов приготовления, ассортимента и технология приготовления продукции кондитерского цеха большой мощности (22,5 тыс. шт.) с разработкой ассортимента тортов пониженной калорийности. 14. Организация процессов приготовления, ассортимента и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (5,5 тыс. шт.) с разработкой ассортимента пирожных. 15. Организация процессов приготовления, ассортимента и технология приготовления продукции кондитерского цеха средней мощности (14,5 тыс. шт. в смену) с разработкой ассортимента тортов. 16. Организация процессов приготовления, ассортимента и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (10,5 тыс. шт. в смену) с разработкой ассортимента пирожных и сложных десертов. 17. Организация процессов приготовления, ассортимента и технология приготовления продукции	
--	--	--

	кондитерского цеха средней мощности (12,5 тыс. шт. в смену). 18. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха средней мощности (15,5 тыс. шт. в смену). 19. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха средней мощности (14,5 тыс. шт. в смену) с разработкой ассортимента низкокалорийных кондитерских изделий и легких десертов. 20. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности при кофеине. 21. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (4,5 тыс. шт.) при молочном баре с разработкой фирменных пирожных и сложных десертов. 22. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (9,5 тыс. шт.) при кафе-мороженое с разработкой ассортимента пирожных и десертов. 23. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (3 тыс. шт.). 24. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (11,5 тыс. шт.) при специализированном ресторане национальной кухни. 25. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха средней мощности (14,0 тыс. шт.) при специализированном ресторане (зарубежной кухни). 26. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (5,5 тыс. шт.) при десерт-баре с разработкой пирожных и сложных десертов. 27. Организация процессов приготовления, ассортимент и технология приготовления продукции кондитерского цеха малой мощности (6 тыс. шт.) при кондитерской лавке с разработкой пирожных и сложных десертов.	
Виды работ - разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, шоколадной продукции; - организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, шоколадной продукции;	Учебная практика	108

приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование оборудования и инвентаря; — - оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, кондитерской, шоколадной продукции, стандартного ассортимента, фирменной и национальных кухонь и её презентации потребителям; - контроль качества и безопасности готовой продукции; - организация рабочего места по подготовке сырья и изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции.	Виды работ Совершенствование навыков умений организационной оценки качества продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; Совершенствование навыков умений принимать организационные решения по вопросам процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкочитучных кондитерских изделий; Совершенствование навыков и умений выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; Совершенствование навыков и умений выбирать вид теста и способы формирования сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; Совершенствование навыков умений определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Совершенствование навыков умений оценивать качество безопасности готовой продукции различными методами; Совершенствование навыков умений выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; Совершенствование навыков умений выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий, определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;	72
	Производственная практика	240
	Итого обязательной аудиторной нагрузки	240

Итого обязательной аудиторной нагрузки с совместительной работой	360	
Итого максимальной учебной нагрузки	540	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

- учебного кабинета—«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»;
- учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, стенды).
- технические средства обучения:
- проектор Acer Projector,
- ноутбук Toshiba,
- интерактивная доска
- компьютеры, модем (спутниковая система)
- программное обеспечение профессионального назначения
- комплект электронных учебных пособий

Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудование:
 - а. Механическое, тепловое и холодильное оборудование: холодильные шкафы; жарочный шкаф, электрические плиты, весы, блендер, миксеры; многофункциональный кухонный комбайн;
 - б. Немеханическое оборудование: производственные столы, стеллажи, моечные ванны, полки, шкафы
 - в. Производственный инвентарь: венчики, кастрюли, ножи, разделочные доски, формы-вырубки, мини-формы для запекания, гастрономические емкости, наборы столовой посуды и приборов, кондитерские мешки и набор конусовидных насадок, скалки и другой производственный инвентарь и приспособления.
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты, стенды, плакаты).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

I. Основные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий - М.: Академия, 2014.
2. И.Ю. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. – М.: Академия, 2015.
3. Ермилова С.В., Е.И. Соколова Е.И. Торты, пирожные и десерты. - М.: Академия, 2014.
4. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный : практикум / Васюкова А.Т. — Москва : Русайнс, 2017. — 328 с. — (СПО). — ISBN 978-5-4365-1566-3. — URL: <https://book.ru/book/927507> (дата обращения: 17.09.2019). — Текст : электронный.
5. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. : учебник / Новикова Е.В. — Москва : КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — URL: <https://book.ru/book/931854> (дата обращения: 17.09.2019). — Текст : электронный.
6. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2019. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123> (дата обращения: 17.09.2019). — Текст : электронный.
7. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. : учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва : КноРус, 2019. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07370-4. — URL: <https://book.ru/book/932177> (дата обращения: 17.09.2019). — Текст : электронный.

II. Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 256с.
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/А.Н.Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский.-М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 352с.
3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник/В.А.Тимофеева. – Ростов н/Д: Феникс, 2016, - 494, [1] с.

Справочники, сборники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: учебное пособие для студ.сред.проф.образования/ - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 512 с.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. Профессиональный стандарт «Повар», «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)

Журналы

1. Пищевая промышленность. – М.: Пищевая промышленность, 2014www.foodprom.ru
2. SEFART. – М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2015, www.restoranoff.ru
3. Современный ресторан. – М.: Профессиональная литература, 2014, www.panor.ru
4. Общепит: бизнес и искусство. М.: Издательский дом «Панорама», 2014, www.panor.ru
5. Питание и общество. – М.: Издательство «Питание и общество», 2014-2017, www.culina-russia.ru
6. Кондитерское производство, 2015
7. Ресторатор. - М.: НТА Эвент Медиа Групп, 2014–2018.
8. Шеф. Ресторатор. - М.: НТА Эвент Медиа Групп, 2014– 2018.
9. Торговля и общественное питание. - М.: Издательский дом «Панорама», 2014-2018..

10. Ресторанные ведомости. - М.: Изд. дом «Ресторанные ведомости», 2014-2018.

Электронные журналы:

Электронный журнал "Гастроном" - www.gastronom.ru

Электронный журнал «Вкус Гид: ресторация» -

Электронный журнал HoReGa.magazine

Профессиональные информационные системы:

Интернет-порталы:

1. Индустрия питания и гостеприимства – www.HoReGa.ru

2. Мастер-Технолог – www.es-nsk.ru

3. Московская школа кулинарного мастерства

4. Национальная гильдия шеф-поваров

5. Межрегиональная ассоциация кулинаров России

6. Союз кулинаров – www.souz-kulinarov.ru

7. Информационно-кулинарный сервер – Kulina.ru

8. Кулинарный информационно-поисковый сайт – Еда-
www/eda-server.ru

9. Kulinaric.ru – кулинарные статьи, все о кулинарии

10. Сайт поваров России - www.povar.ru

11. Сайт о продуктах и рациональном питании – www.thefood.ru

12. Рациональное питание – www.leovit.ru

13. Все с рациональным питанием - www.dietolog.ru

14. Центр ресторанной жизни – restoclub.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды, как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности «Технология продукции общественного питания».

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Математика», «Товароведение пищевых продуктов», «Физиология питания, санитария, гигиена», «Организация хранения и контроля запасов и сырья», «Метрология, стандартизация, сертификация», «Информационные технологии», «Правовые основы профессиональной деятельности» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение общепрофессиональных дисциплин:

1. ОП.01. Микробиология, санитарии и гигиена в пищевом производстве
2. ОП.02. Физиология питания
3. ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по общепрофессиональным дисциплинам, разделам и междисциплинарным курсам: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: (преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин): наличие высшего инженерно-педагогического или профессионального образования (в соответствии с отраслью). Обязателен опыт профессионально-педагогической деятельности.

Мастера: наличие 5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04

Текущий контроль проводится преподавателем и мастером производственного обучения в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по общепрофессиональным предметам и междисциплинарным курсам.

Для текущего и итогового контроля создан фонд оценочных средств, который включает в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Результаты (освоенные профессиональн ые компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного теста.	выбор методов организации и технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного теста. - составление технологических и технико – технологических карт на вырабатываемые сдобные хлебобулочные изделия и праздничное тесто. - выбор технологического оборудования для организации работ по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного теста. - подбор технологического оснащения: приспособлений, инструментов, инвентаря для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного теста. - анализ качества сырья и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного теста.	Текущий контроль в форме: - лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - проведение тестирования по правилам эксплуатации технологического оборудования Проведения брокеража сырья и готовой продукции
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных	- выбор методов организации и технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - выбор технологического оборудования, приспособлений, инвентаря	Текущий контроль: - защита лабораторных работ и практических занятий; - зачеты по производственной практике по каждому из разделов

тортов.	для организации работ по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - распределение, учет индивидуальных особенностей обучающихся; - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; - демонстрация качества анализа технологической документации;	профессионального модуля;
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	- выбор методов организации и технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - выбор технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий; - анализ технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - правильная эксплуатация технологического оборудования с соблюдением техники безопасности; - соблюдение рецептур на выпускаемую продукцию; - использование нормативной технологической	Экспертная оценка выполнения лабораторных работ Текущий контроль: - защита лабораторных работ и практических занятий; - зачеты по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля; Контроль за соблюдением технологических режимов приготовления, хранения и реализации готовых мелкоштучных кондитерских изделий;

	документации; - применение специальных технологических приемов при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий;	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	- выбор методов организации и технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использования их в оформлении; - выбор технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - анализ технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - правильная эксплуатация технологического оборудования с соблюдением техники безопасности; - соблюдение рецептур при приготовлении отделочных полуфабрикатов; - использование нормативной технологической документации; - применение специальных технологических приемов при приготовлении отделочных полуфабрикатов.	Экспертная оценка выполнения лабораторных работ Текущий контроль: - защита лабораторных работ и практических занятий; - зачеты по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля; Контроль за соблюдением технологических режимов приготовления, хранения и реализации готовых мелкоштучных кондитерских изделий;

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся сформированность и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии - обоснование профессиональных функций техника-технолога; - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; - участие в научно-исследовательской работе; - участие в конкурсах профессионального мастерства, мастер-классах, обучающих семинарах; - создание портфолио студента	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- планирование собственной деятельности, выбор методов и способов решения профессиональных задач; - оценивание эффективности собственной деятельности по качественным и количественным показателям;	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик Самоанализ по результатам учебной и производственной практики, результаты самостоятельной работы
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных	- организация собственной деятельности и адаптация к изменяющимся обстоятельствам на основе решения простых проблем; - демонстрация способности	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и

ситуациях.	принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации, необходимой для подготовки и проведения практических занятий; - использование различных источников, в т. ч. электронных, для поиска необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Наблюдение, оценка и самоанализ в процессе прохождения учебной и производственной практики
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	- демонстрация использования информационно-коммуникационных технологий для планирования, подготовки и проведения учебных занятий и самостоятельной работы;	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;	
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных,	- взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - внесение корректив в собственную деятельность на	

организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	основе ее анализа; - проявление ответственности за работу членов команды (подчиненных), за инициирование и выполнение собственных задач;	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация собственной самостоятельной работы при изучении профессионального модуля; - освоение программ дополнительной профессиональной подготовки; - планирование и осуществление обучающимся мероприятий по повышению личностного и квалификационного уровня	Самоанализ по результатам учебной и производственной практики, результаты самостоятельной работы, документы об освоении программ ДПО
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса и систематический анализ инноваций в области профессиональной деятельности; - организация собственной деятельности и адаптация к часто изменяющимся технологиям в профессиональной деятельности;	Наблюдение и оценка на занятиях, в процессе производственной практики, результаты самостоятельной работы

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по профессиональному модулю
ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
выполненную преподавателем Сеидовой И.В.

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют соответствующими профессиональными компетенциями:

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

В содержании дисциплины по темам приводятся номер и наименование в соответствии с тематическим планом; требования к знаниям, умениям студентов в соответствии с ФГОС СПО и пояснительной запиской.

Оценка структуры (характеристика разделов)

В тематический план включён следующий раздел:

1. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий

Оценка соответствия тематики практических занятий, лабораторных работ требованиям подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы профессионального модуля
2. Результат освоения профессионального модуля
3. Структура и содержание профессионального модуля
4. Условия реализации программы профессионального модуля

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля
(Вида профессиональной деятельности)

В тексте рабочей программы правильно и грамотно используются необходимые научные термины и понятия

Оборудование учебного кабинета и технические средства обучения соответствуют современному уровню развития техники и технологии преподавания профессионального модуля.

Заключение:

Рабочая программа по профессиональному модулю
ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий может быть использована для
обеспечения основной образовательной программы ППССЗ по
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рецензент

Астахова Е.Ю.

ГБПОУ

Курт

(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

преподаватель

1 к. М.П.

Дата

30.08.2019



РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по профессиональному модулю
ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
выполненную преподавателем Сеидовой И.В.

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют соответствующими профессиональными компетенциями:

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

В содержании дисциплины по темам приводятся номер и наименование в соответствии с тематическим планом; требования к знаниям, умениям студентов в соответствии с ФГОС СПО и пояснительной запиской.

Оценка структуры (характеристика разделов)

В тематический план включён следующий раздел:

1. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий

Оценка соответствия тематики практических занятий, лабораторных работ требованиям подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы профессионального модуля
2. Результат освоения профессионального модуля
3. Структура и содержание профессионального модуля
4. Условия реализации программы профессионального модуля

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля
(Вида профессиональной деятельности)

В тексте рабочей программы правильно и грамотно используются необходимые научные термины и понятия

Оборудование учебного кабинета и технические средства обучения соответствуют современному уровню развития техники и технологии преподавания профессионального модуля.

Заключение:

Рабочая программа по профессиональному модулю
ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий может быть использована для обеспечения основной образовательной программы ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рецензент

Директор кафе

(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

и Лопаткина

Титовская В.В.

личная подпись

Дата

30.08.2019

