# Областное казенное общеобразовательное учреждение «Обоянская школа – интернат» для детей с ограниченными возможностями здоровья»

«Рассмотрено» на заседании МО Учителей технологии, ОСЖ, ПО протокол № 6 от «19 » 05 2025г.

«Согласовано» Зам. директора по УР <u>Шей</u> — Л.П. Лихачева « *О4* » *Шюне* 2025г.

«Введено в действие»
Приказом № 1-100 от
2025г.
2025г.
Директор ОКОУ
Т.В Краснопивцева

Рабочая программа учебного предмета «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» адаптированной образовательной программе профессионального обучения — программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 12901 Кондитер на 2025-2026 учебный год

составитель: учитель Шумакова И.В.

Рабочая программа предмета разработана на основе профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н;

-Федерального закона от 29.12.2012 N  $273-\Phi3$  «Об образовании в Российской Федерации» редакция от 28.02.2025 (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2025);

-Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014)

-Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

-Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

-Постановления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10 июля 2015 г. N 26 Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация разработчик - Областное казенное общеобразовательное учреждение «Обоянская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».

Разработчик: Лаврентьева Татьяна Евгеньевна, учитель ОКОУ «Обоянская школаинтернат».

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

#### 1.1. Область применения программы

Программа предмета является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (далее ОППО) программы профессиональной подготовки по профессии рабочих (далее ПППППР) 12901 Кондитер в части освоения квалификации: кондитер и вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания и соответствующих обобщенных трудовых функций (ОТФ):

Код ОТФ	Обобщенные трудовые функции
A	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной
	продукции под руководством кондитера

#### 1.2. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими трудовыми функциями обучающийся в ходе освоения предмета должен:

Трудовые	Трудовые	Умения	Знания
функции	действия		
A/01.3	-Подготовка к	- Выполнять работы по	- Нормативные
Выполнение	работе	подготовке рабочего	правовые акты,
инструкций	кондитерского цеха	места и	регулирующие
и заданий	и своего рабочего	технологического	деятельность
кондитера	места в	оборудования,	организаций питания
по органи-	соответствии с	производственного	- Рецептуры и
зации	инструкциями и	инвентаря, инструмента,	технологии
рабочего	регламентами.	весоизмерительных	приготовления
места	организации	приборов кондитерского	кондитерской и
	питания	цеха к работе	шоколадной
	-Уборка рабочих	- Соблюдать стандарты	продукции
	мест работников	чистоты на рабочем	- Требования к
	кондитерского цеха	месте в кондитерском	качеству, срокам и
	по заданию	цехе	условия хранения,
	кондитера.	- Применять регламенты,	признаки и
	-Проверка простого	стандарты и нормативно-	органолептические
	технологического	техническую	методы определения
	оборудования,	документацию,	доброкачественности
	производственного	используемую при	пищевых продуктов,
	инвентаря,	производстве	используемых в
	инструмента,	кондитерской и	приготовлении
	весоизмерительных	шоколадной продукции	кондитерской и
	приборов		шоколадной
	кондитерского цеха		продукции
	по заданию		- Назначение, правила
	кондитера.		использования
	-Упаковка готовой		применяемого
	продукции и		технологического
	складирование		оборудования,
	пищевых		производственного
	продуктов,		инвентаря,
	используемых в		инструмента,
	приготовлении		весоизмерительных
	кондитерской и		приборов, посуды,
	шоколадной		используемой в
	продукции или		кондитерском цехе, и
	оставшихся после		правила ухода за ними
	их приготовления,		- Требования охраны
	с учетом		труда,
	требований к		производственной
	безопасности и		санитарии и пожарной
	условиям хранения,		безопасности в
	по заданию		организациях питания
	кондитера		

A/02.3	- Подготовка теста,	- Замешивать тесто,	- Нормативные
Выполнение	начинки и	готовить начинки и	правовые акты,
заданий	полуфабрикатов	полуфабрикаты для	регулирующие
кондитера по	для кондитерской и	кондитерской и	деятельность
изготовле-	шоколадной	шоколадной продукции	организаций питания
нию,	продукции по	- Соблюдать правила	- Технологии
презентации	заданию кондитера	сочетаемости основных	изготовления
и продаже	- Изготовление	продуктов и сырья при	кондитерской и
теста,	кондитерской и	изготовлении	шоколадной
полуфаб-	шоколадной	кондитерской и	продукции
рикатов,	продукции по	шоколадной продукции	- Требования к
кондитерско	заданию кондитера	- Процеживать,	качеству,
й и шоколад-	- Презентация	просеивать, протирать,	безопасности
ной	кондитерской и	замешивать, измельчать,	пищевых продуктов,
продукции	шоколадной	формовать сырье,	используемых в
	продукции под	используемое для	изготовлении
	руководством	приготовления	кондитерской и
	кондитера	кондитерской и	шоколадной
	- Прием и	шоколадной продукции	продукции, условиям
	оформление	- Порционировать	их хранения
	платежей за	(комплектовать)	- Правила
	кондитерскую и	кондитерскую и	пользования
	шоколадную	шоколадную продукцию	сборниками рецептур
	продукцию по	- Реализовывать готовую	изготовления
	заданию кондитера	кондитерскую и	кондитерской и
	- Упаковка готовой	шоколадную продукцию	шоколадной
	кондитерской и	с учетом требований к	продукции
	шоколадной	безопасности готовой	- Принципы и приемы
	продукции на	продукции	презентации
	вынос по заданию	-Безопасно использовать	кондитерской и
	кондитера	технологическое	шоколадной
		оборудование для	продукции
		изготовления	потребителям
		кондитерской и	- Методы
		шоколадной продукции	минимизации отходов
		- Соблюдать санитарно-	сырья, используемого
		гигиенические	при изготовлении
		требования и требования	кондитерской и
		охраны труда и	шоколадной
		пожарной безопасности	продукции с учетом
		- Аккуратно и экономно	соблюдения
		использовать сырье в	требований качества
		процессе производства	- Пищевая ценность
		кондитерской и	видов кондитерской и

шоколадной продукции - Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм и безналичных расчетов с потребителями - Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос продукции - Требования охраны
потребителями с использованием технологии наличных различных форм и безналичных наличной и безналичной расчетов с потребителями - Эстетично и безопасно упаковывать готовую презентации кондитерскую и кондитерской и шоколадную продукцию на вынос продукции
использованием технологии наличных различных форм и безналичных расчетов с потребителями - Эстетично и безопасно упаковывать готовую презентации кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос продукции
различных форм и безналичных расчетов с потребителями - Эстетично и безопасно упаковывать готовую презентации кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос продукции
наличной и безналичной расчетов с потребителями - Эстетично и безопасно упаковывать готовую презентации кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос продукции
оплаты потребителями - Эстетично и безопасно упаковывать готовую презентации кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос продукции
- Эстетично и безопасно упаковывать готовую презентации кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос продукции
упаковывать готовую презентации кондитерскую и кондитерской и шоколадную продукцию продукции продукции
кондитерскую и кондитерской и шоколадную продукцию продукции продукции
шоколадную продукцию шоколадной продукции
на вынос продукции
- Требования охраны
труда,
производственной
санитарии и пожарной
безопасности в
организациях
общественного
питания

## 1.3. Количество часов на освоение программы:

всего 272 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

## 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	272
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	148
в том числе:	
практические занятия	124
контрольные работы	2
Итоговая аттестация в форме экзамена	

## **2.2**. Содержание обучения по предмету 10 класс

Наименование тем Тема 1.Технология мучных и кондите	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия приготовления хлебобулочных, рских изделий.	Объём часов 20	Дата	Примечание
Тема 1. 1.	Содержание	14		
Приготовление и оформление простых хлебобулочных	1. Требования к основному и вспомогательному кондитерскому сырью.	2		
изделии и хлеба	2. Подготовка к производству сырья для основных и отделочных полуфабрикатов: процесс просеивания, процеживания, измельчения, взбивания, варки сиропов.	2		
	3. Вкусовые и ароматические вещества. Роль вкусовых и ароматических веществ в кондитерском производстве.	2		
Тема 1.2 Приготовление и оформление простых	1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба.	2		
хлебобулочных изделий и хлеба	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба.	2		
	3. Технологические операции при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба.	2		
	4.Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий.	2		
	Практические занятия	6		
	1.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	2		
	2.Выполнение операций по подготовке муки к производству.	2		

	3. Активация прессованных		
	дрожжей.	2	
Тема 2. Приготовл	ение и оформление основных	72	
мучных кондитерс			
Тема 2.1	Содержание	18	
Полуфабрикаты	1.Последовательность	2	
для мучных	технологических операций при		
кондитерских	приготовлении фаршей, начинок,		
изделий: фарши,	сиропов, помады. Правила		
начинки,	хранения и требования к качеству		
сиропы, замес	фаршей, начинок, сиропов.		
теста	2.Способы замеса теста.	2	
	Процессы происходящие при		
	замесе теста.		
	Способы разрыхления теста.		
Тема 2.2	1.Последовательность	2	
Приготовление	технологических операций при		
дрожжевого	приготовлении дрожжевого		
безопарного	безопарного теста. Ассортимент		
теста и изделий	изделий из дрожжевого теста.		
из него	2.Технологический процесс	2	
	формовки, расстойки и выпечки		
	изделий. Отделка поверхности		
	изделий.		
	3.Изделия жареные в жире; режим	2	
	жарки; рекомендуемые жир,		
	используемый для жарки изделий		
	во фритюре		
T 2.2	1.17	2	
Тема 2. 3	1.Последовательность	2	
Приготовление	технологических операций при		
дрожжевого	приготовлении дрожжевого		
опарного теста и изделий из него	опарного теста.  2. Ассортимент изделий из	2	
изделии из него	•	2	
	дрожжевого теста. Технологический процесс		
	формовки, расстойки и выпечки		
	изделий.		
	Отделка поверхности изделий.		
Тема 2.4	1.Последовательность	2	
Приготовление	технологических операций при	_	
дрожжевого	приготовлении дрожжевого		
слоёного теста и	безопарного слоеного теста или		
изделий из него	опарного слоеного теста.		
nogonin no nei o	onaphoto monitoro reeta.		

2. Ассортимент изделий из дрожжевого слоеного теста.  Технологический процесс формовки, расстойки и выпечки, отделки поверхности изделий.  Практическая работа 1. Расчет сырья для приготовления пирожков печеных с различными фаршами, кулебяки, расстегаев, ватрушек. Анализ образования корочки на поверхности изделий.  2. Расчет сырья для приготовления рулета фруктового, воздушного полуфабриката, языков слоеных. Анализ образования корочки на поверхности изделий.  3. Приготовление пирожков печеных с различными фаршами, кулебяки, расстегаев, ватрушек,
Технологический процесс формовки, расстойки и выпечки, отделки поверхности изделий.  Практическая работа 1.Расчет сырья для приготовления пирожков печеных с различными фаршами, кулебяки, расстегаев, ватрушек. Анализ образования корочки на поверхности изделий.  2.Расчет сырья для приготовления рулета фруктового, воздушного полуфабриката, языков слоеных. Анализ образования корочки на поверхности изделий.  3.Приготовление пирожков печеных с различными фаршами,
формовки, расстойки и выпечки, отделки поверхности изделий.  Практическая работа 1. Расчет сырья для приготовления пирожков печеных с различными фаршами, кулебяки, расстегаев, ватрушек. Анализ образования корочки на поверхности изделий.  2. Расчет сырья для приготовления рулета фруктового, воздушного полуфабриката, языков слоеных. Анализ образования корочки на поверхности изделий.  3. Приготовление пирожков б печеных с различными фаршами,
отделки поверхности изделий.  Практическая работа  1. Расчет сырья для приготовления пирожков печеных с различными фаршами, кулебяки, расстегаев, ватрушек. Анализ образования корочки на поверхности изделий.  2. Расчет сырья для приготовления рулета фруктового, воздушного полуфабриката, языков слоеных. Анализ образования корочки на поверхности изделий.  3. Приготовление пирожков печеных с различными фаршами,
Практическая работа       22         1.Расчет сырья для приготовления пирожков печеных с различными фаршами, кулебяки, расстегаев, ватрушек. Анализ образования корочки на поверхности изделий.       8         2.Расчет сырья для приготовления рулета фруктового, воздушного полуфабриката, языков слоеных. Анализ образования корочки на поверхности изделий.       8         3.Приготовление пирожков печеных с различными фаршами,       6
1.Расчет сырья для приготовления пирожков печеных с различными фаршами, кулебяки, расстегаев, ватрушек. Анализ образования корочки на поверхности изделий.  2.Расчет сырья для приготовления рулета фруктового, воздушного полуфабриката, языков слоеных. Анализ образования корочки на поверхности изделий.  3.Приготовление пирожков печеных с различными фаршами,
пирожков печеных с различными фаршами, кулебяки, расстегаев, ватрушек. Анализ образования корочки на поверхности изделий.  2.Расчет сырья для приготовления рулета фруктового, воздушного полуфабриката, языков слоеных. Анализ образования корочки на поверхности изделий.  3.Приготовление пирожков б печеных с различными фаршами,
фаршами, кулебяки, расстегаев, ватрушек. Анализ образования корочки на поверхности изделий.  2. Расчет сырья для приготовления рулета фруктового, воздушного полуфабриката, языков слоеных. Анализ образования корочки на поверхности изделий.  3. Приготовление пирожков печеных с различными фаршами,
ватрушек. Анализ образования корочки на поверхности изделий.  2. Расчет сырья для приготовления рулета фруктового, воздушного полуфабриката, языков слоеных. Анализ образования корочки на поверхности изделий.  3. Приготовление пирожков печеных с различными фаршами,
корочки на поверхности изделий.  2. Расчет сырья для приготовления 8 рулета фруктового, воздушного полуфабриката, языков слоеных. Анализ образования корочки на поверхности изделий.  3. Приготовление пирожков 6 печеных с различными фаршами,
2. Расчет сырья для приготовления рулета фруктового, воздушного полуфабриката, языков слоеных. Анализ образования корочки на поверхности изделий.  3. Приготовление пирожков печеных с различными фаршами,
рулета фруктового, воздушного полуфабриката, языков слоеных. Анализ образования корочки на поверхности изделий.  3.Приготовление пирожков 6 печеных с различными фаршами,
полуфабриката, языков слоеных. Анализ образования корочки на поверхности изделий.  3.Приготовление пирожков 6 печеных с различными фаршами,
Анализ образования корочки на поверхности изделий.  3.Приготовление пирожков 6 печеных с различными фаршами,
поверхности изделий.  3.Приготовление пирожков 6 печеных с различными фаршами,
3.Приготовление пирожков 6 печеных с различными фаршами,
печеных с различными фаршами,
кулебяки, расстегаев, ватрушек,
булочка домашняя, сдоба «лесной
хоровод». Презентация изделий.
Гема 2.5 Содержание 22
Приготовление 1. Последовательность 2
Пресного и технологических операций при
ваварного теста приготовлении пресного и
и изделий из него заварного теста. Ассортимент
изделий из пресного и заварного
теста.
2. Технологический процесс 2
формовки и выпечки изделий.
Отделка поверхности изделий.
3.Требования к качеству изделий 2
из сдобного пресного теста
<b>Гема 2.6</b> 1.Последовательность 2
Приготовление технологических операций при
слоеного теста приготовлении слоеного теста.
и изделий из 2. Ассортимент изделий из 2
него слоеного теста.
3. Технологический процесс 2
формовки и выпечки изделий.
Отделка поверхности изделий.
4.Требования к качеству изделий 2
из слоеного теста.

Тема 2.7	1. Последовательность	2
Приготовление	технологических операций при	
бисквитного	приготовлении бисквитного теста,	
теста и изделий	воздушного теста и миндального	
из них	теста.	
из пих		2
	2. Ассортимент изделий из	
	бисквитного теста, воздушного	
	теста и миндального теста.	
	3. Технологический процесс	2
	формовки и выпечки изделий.	
	Отделка поверхности изделий.	
	4. Требования к качеству изделий	2
	из бисквитного, воздушного и	
	миндального теста	
	Практическая работа	10
	1.Расчет сырья для изделий из	4
	воздушного и миндального теста и	
	изделий из него.	
	2.Приготовление языков слоеных,	6
	воздушного и миндального	
	полуфабриката, рулета	
	«фруктовый».	
	Презентация изделий.	
Тема 3. Приготовл	пение и оформление печенья,	24
пряников, ковриж		
Тема 3.1	Содержание	16
Приготовление	1. Последовательность	
пряничного	технологических операций при	
теста (сырцовым	приготовлении пряничного теста	
способом) и	(сырцовый способ). Ассортимент	
изделий из него	пряников и коврижек из	
	пряничного теста.	
	2. Технологический процесс	2
	формовки и выпечки изделий.	
	Отделка поверхности изделий	
Тема 3.2	1. Последовательность	2
Приготовление	технологических операций при	
пряничного	приготовлении пряничного теста	
теста (заварным	(заварной способ). Ассортимент	
способом) и	пряников и коврижек из	
изделий из него	пряничного теста.	
,,	2. Технологический процесс	2
	формовки и выпечки изделий.	
	Отделка поверхности изделий.	
	отдении повериности издении.	

Тема 3.3 1. Приготовление песочного теста пр	Требования к качеству изделий з пряничного теста. Последовательность	2	
Тема 3.3       1.         Приготовление песочного теста       пр	Последовательность	2	
<b>Приготовление</b> те песочного теста			1
песочного теста	ехнологических операций при	_	
-	оиготовлении песочного теста.		
и изделий из него А	ссортимент изделий и печенья из		
	есочного теста.		
	Технологический процесс	2	
	ормовки и выпечки изделий и		
_	еченья. Отделка поверхности.		
	Требования к качеству изделий	2	
	печенья из песочного теста.	_	
	рактическая работа	8	
	Расчет сырья для приготовления	4	
	оврижки медовой, коржика		
	олочного, печенья.		
	,		
2.	Приготовление пряников,	4	
	оржика медовая, печенья.		
	резентация изделий.		
	•		
Тема 4. Приготовлени	ие и использование в	8	
оформлении простых	и основных отделочных		
полуфабрикатов			
Тема 4.1	одержание	3	
Приготовление 1.	Правила выбора основных		
крема, суфле,	родуктов и дополнительных		
желе	нгредиентов к ним для	1	
пр	риготовления крема, суфле, желе.		
2.	Последовательность	1	
те	ехнологических операций при		
пр	риготовлении крема, суфле,		
Ж	еле.		
3.	Требования к качеству, условия	1	
И	сроки хранения отделочных		
ПС	олуфабрикатов		
П	рактическая работа	5	
1.	Расчет сырья для приготовления	1	
кр	рема, суфле, желе.		
2.	Приготовление крема, суфле,	3	
Ж	еле.		
K	онтрольная работа	1	
$oxed{\mathbf{R}}$	сего:	124	
		147	

## 11 класс

<b>Наименование</b> тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объём часов	Дата	Примечание
_	овление и оформление простых	10		
хлебобу.	лочных изделий и хлеба	10		
	1.Правила организации рабочего			
	места для приготовления простых	1		
	хлебобулочных изделий и хлеба.			
	2.Виды оборудования, инвентаря,			
	инструментов и правила их			
	безопасного использования при	1		
	приготовлении хлебобулочных			
Тема1.1	изделий и хлеба.			
Ассортимент и	3. Способы приготовления			
технология	простых хлебобулочных изделий			
приготовления	и хлеба . Технология и правила	1		
простых	приготовления простых			
хлебобулочных	хлебобулочных изделий и хлеба.			
изделий и хлеба	4. Показатели готовности и			
изделии и хлеоа	требования к качеству простых	1		
	хлебобулочных изделий и хлеба.			
	5. Возможные виды дефектов			
	простых хлебобулочных изделий и	1		
	хлеба и способы их устранения.			
	6. Правила и условия хранения			
	приготовленных простых	1		
	хлебобулочных изделий и хлеба			
	Практическая работа	4		
	1.Отбор основного и			
	дополнительного сырья			
	хлебопекарного производства,	2		
	органолептическая оценка			
	качества сырья.			
	2.Выполнение операций по			
	подготовке дополнительного	2		
	сырья к производству.			
Тема 2. Приготовл	нение и использование в			
	ъх и основных отделочных	18		
полуфабрикатов				

Тема 2.2	1. Правила выбора основных		
Приготовление	продуктов и дополнительных		
помады,	ингредиентов к ним для	4	
	приготовления помады, мастики,	T	
мастики,			
глазури,	глазури, темперированного		
темперированно	шоколада.	2	
го шоколада	2. Последовательность	2	
	технологических операций при		
	приготовлении помады,		
	мастики, глазури,		
	темперированного шоколада.		
	3. Требования к качеству, условия	2	
	и сроки хранения отделочных		
	полуфабрикатов.		
	Практическая работа	10	
	1.Расчет сырья для приготовления	2	
	помады, мастики, глазури,		
	темперированного шоколада		
	2. Приготовление помады,	4	
	мастики, глазури.		
	3. Приготовление	4	
	темперированного шоколада.		
Тема 3. Приготовл	<b>пение и оформление</b>		
	иение и оформление ассических пирожных и тортов		
		24	
отечественных кл	ассических пирожных и тортов	24	
отечественных кл Тема 3.1	ассических пирожных и тортов Содержание	24	
отечественных кл Тема 3.1 Приготовление	ассических пирожных и тортов Содержание 1.Последовательность		
отечественных кл Тема 3.1 Приготовление бисквитных и	ассических пирожных и тортов Содержание 1.Последовательность технологических операций при		
отечественных кл Тема 3.1 Приготовление бисквитных и песочных	ассических пирожных и тортов Содержание 1.Последовательность технологических операций при приготовлении основных		
отечественных кл Тема 3.1 Приготовление бисквитных и песочных	ассических пирожных и тортов Содержание 1.Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных		
отечественных кл Тема 3.1 Приготовление бисквитных и песочных	ассических пирожных и тортов Содержание 1.Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним.	4	
отечественных кл Тема 3.1 Приготовление бисквитных и песочных	ассических пирожных и тортов Содержание  1.Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним.  2.Ассортимент бисквитных и песочных пирожных.	4	
отечественных кл Тема 3.1 Приготовление бисквитных и песочных	ассических пирожных и тортов  Содержание  1.Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним.  2.Ассортимент бисквитных и песочных пирожных. Варианты оформления	4	
отечественных кл Тема 3.1 Приготовление бисквитных и песочных	ассических пирожных и тортов  Содержание  1.Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним.  2.Ассортимент бисквитных и песочных пирожных. Варианты оформления поверхности изделий.	4	
отечественных кл Тема 3.1 Приготовление бисквитных и песочных	ассических пирожных и тортов  Содержание  1.Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним.  2.Ассортимент бисквитных и песочных пирожных. Варианты оформления поверхности изделий.  3.Требования к качеству; условия	2	
отечественных кл Тема 3.1 Приготовление бисквитных и песочных пирожных	ассических пирожных и тортов  Содержание  1.Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним.  2.Ассортимент бисквитных и песочных пирожных. Варианты оформления поверхности изделий.  3.Требования к качеству; условия и сроки хранения.	2	
отечественных кл Тема 3.1 Приготовление бисквитных и песочных пирожных	ассических пирожных и тортов  Содержание  1.Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним.  2.Ассортимент бисквитных и песочных пирожных. Варианты оформления поверхности изделий.  3.Требования к качеству; условия и сроки хранения.  1.Последовательность	2	
отечественных кл Тема 3.1 Приготовление бисквитных и песочных пирожных  Тема 3.2 Приготовление	ассических пирожных и тортов  Содержание  1.Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним.  2.Ассортимент бисквитных и песочных пирожных. Варианты оформления поверхности изделий.  3.Требования к качеству; условия и сроки хранения.  1.Последовательность технологических операций при	2	
отечественных кл Тема 3.1 Приготовление бисквитных и песочных пирожных  Тема 3.2 Приготовление слоеных и	ассических пирожных и тортов  Содержание  1.Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним.  2.Ассортимент бисквитных и песочных пирожных. Варианты оформления поверхности изделий.  3.Требования к качеству; условия и сроки хранения.  1.Последовательность технологических операций при приготовлении основных	2	
отечественных кл Тема 3.1 Приготовление бисквитных и песочных пирожных  Тема 3.2 Приготовление слоеных и заварных	ассических пирожных и тортов  Содержание  1.Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним.  2.Ассортимент бисквитных и песочных пирожных. Варианты оформления поверхности изделий.  3.Требования к качеству; условия и сроки хранения.  1.Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных	2	
отечественных кл Тема 3.1 Приготовление бисквитных и песочных пирожных  Тема 3.2 Приготовление слоеных и	ассических пирожных и тортов  Содержание  1.Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним.  2.Ассортимент бисквитных и песочных пирожных. Варианты оформления поверхности изделий.  3.Требования к качеству; условия и сроки хранения.  1.Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним.	2 4	
отечественных кл Тема 3.1 Приготовление бисквитных и песочных пирожных  Тема 3.2 Приготовление слоеных и заварных	ассических пирожных и тортов  Содержание  1.Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним.  2.Ассортимент бисквитных и песочных пирожных. Варианты оформления поверхности изделий.  3.Требования к качеству; условия и сроки хранения.  1.Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним.  2.Ассортимент слоеных и	2	
отечественных кл Тема 3.1 Приготовление бисквитных и песочных пирожных  Тема 3.2 Приготовление слоеных и заварных	ассических пирожных и тортов  Содержание  1.Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним.  2.Ассортимент бисквитных и песочных пирожных. Варианты оформления поверхности изделий.  3.Требования к качеству; условия и сроки хранения.  1.Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним.	2 4	

	3.Требования к качеству; условия	2
	и сроки хранения.	
Тема 3.3	1.Последовательность	
Приготовление	технологических операций при	
воздушных,	приготовлении основных	4
миндальных	полуфабрикатов и отделочных	
пирожных	полуфабрикатов к ним.	
	2. Ассортимент воздушных и	2
	миндальных пирожных.	
	Варианты оформления	
	поверхности воздушных и	
	миндальных пирожных.	
	3. Требования к качеству; условия	2
	и сроки хранения.	
	Практическая работа	24
	Расчет сырья для приготовления	2
	бисквитных пирожных с кремом,	
	Расчет сырья для приготовления	2
	песочных пирожных с кремом,	
	Расчет сырья для приготовления	2
	заварных трубочек с обсыпкой,	
	Расчет сырья для приготовления	2
	пирожных слоеных с кремом.	
	Приготовление бисквитных	4
	пирожных с кремом.	
	Приготовление песочных	4
	пирожных с кремом.	
	Приготовление заварных трубочек	4
	с обсыпкой.	
	Приготовление пирожных	4
	слоеных с кремом.	
	Презентация изделий.	
Тема 3.4	Содержание	24
Приготовление	1. Последовательность	4
бисквитных и	технологических операций при	
песочных тортов	приготовлении основных	
1	полуфабрикатов и отделочных	
	полуфабрикатов к ним.	
	2. Ассортимент бисквитных и	2
	песочных тортов. Варианты	
	оформления поверхности изделий.	
	3. Требования к качеству; условия	2
	и сроки хранения.	_
	п сроки хринения.	

Тема 3.5	1. Последовательность			
Приготовление	технологических операций при			
слоеных тортов	приготовлении основных	4		
•	полуфабрикатов и отделочных			
	полуфабрикатов к ним.			
	2. Ассортимент слоеных тортов.	2		
	Варианты оформления			
	поверхности слоеных тортов.			
	3. Требования к качеству; условия	2		
	и сроки хранения.			
Тема 3.6	1.Последовательность	4		
Приготовление	технологических операций при			
тортов	приготовлении основных			
воздушных,	полуфабрикатов и отделочных			
воздушно-	полуфабрикатов к ним.			
ореховых и	2. Ассортимент воздушных,	2		
миндальных	воздушно-ореховых и миндальных			
	тортов. Варианты оформления			
	поверхности воздушных,			
	воздушно-ореховых и миндальных			
	тортов.			
	3.Требования к качеству; условия	2		
	и сроки хранения.			
	Практическая работа	8		
	1. Расчет сырья для приготовления	4		
	торт бисквитный.			
	2.Приготовить торт бисквитный с			
	кремом, торта «Ленинградский».	4		
	Презентация изделий.			
_	ение и оформление фруктовых и			
	ных пирожных и тортов			
Тема 4.1	Содержание	18		
Приготовление	1.Правила выбора	2		
основных и	дополнительных ингредиентов к			
отделочных	основным полуфабрикатам и			
полуфабрикатов	отделочным полуфабрикатам для			
с фруктовыми	изделий пониженной			
пастами и	калорийности			
крупками.	1 Постоположения	4		
Тема 4.2	1.Последовательность	4		
Приготовление	технологических операций при			
пирожных с	приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных			
фруктовыми пастами и	полуфабрикатов с фруктовыми			
	пастами и крупками.			
крупками	пастами и крупками.			

1	2. Ассортимент пирожных с	
	фруктовыми пастами и крупками.	2
	Варианты оформления	
	поверхности пирожных.	
	3.Требования к качеству; условия	2
	и сроки хранения.	2
Тема 4.3	1.Последовательность	4
Приготовление	технологических операций при	·
тортов с	приготовлении основных	
фруктовыми	полуфабрикатов и отделочных	
пастами и	полуфабрикатов с фруктовыми	
крупками	пастами и крупками.	
крупками		
	2. Ассортимент тортов с	
	фруктовыми пастами и крупками.	2
	Варианты оформления	2
	поверхности тортов.	
	3.Требования к качеству; условия	2
	и сроки хранения.	
	Практическая работа	16
	1.Расчет технологических карт для	4
	пирожных.	T
	пирожных.	
	2.Приготовить пирожное	4
	уяблочко».	7
	WIGHOW.	
	3.Приготовить пирожное	4
	«Заварное» со сливочно-яблочным	
	кремом.	
	премон.	
	3.Приготовить торт «Слива».	
	Презентация изделий.	4
	Контрольная работа	1
İ	Всего:	136

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

#### 3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Для реализации программы предмета имеется учебный кабинет технологии кулинарного производства, который оснащен следующим необходимым оборудованием:

Компьютер;

Плакаты;

Комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения предмета.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

## Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

- 1. Бутейкис Н.Г., А.А.Жукова, М. «Академия», Технология приготовления мучных кондитерских изделий, 2012.;
- 2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Усов В.В. Издательство «Академия», 2016.
- 3. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.
- 4. Золин В. П. Издательство «Академия», 2016.

### Дополнительные источники:

- 1. Охрана труда в сфере общественного питания, учебное пособие. А.Б.Докторов, Т.И.Митрофанов. Издательство «Профиль», 2012.
- 2. Микробиология, физиология питания, санитария. А.Н. Мартинчик. Издательство Академия, 2016.

## 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Результаты (освоенные обобщенные трудовые функции)	Результаты (освоенные трудовые функции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
А. Изготовление	А/01.3 Выполнение	Выбор	Защита
теста,	инструкций и заданий	инструмента и	практических работ.
полуфабрикатов,	кондитера по	инвентаря.	
кондитерской и	организации рабочего	Выбор	
шоколадной	места	продуктов.	
продукции под	А/02.3 Выполнение	Организация	
руководством	заданий кондитера по	рабочего места.	
кондитера	изготовлению,	Приготовление	
	презентации и продаже	изделий.	
	теста, полуфабрикатов,	Презентация	
	кондитерской и	изделий.	
	шоколадной	Продажа блюд.	
	продукции	Соблюдение	
		правил техники	
		безопасности,	
		санитарии и	
		гигиены.	