

«

-

»

.04

,

19.02.10

2017 .

Рабочая программа ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин

Председатель ПЦК

 /Мыслицкая Е.А. /

Рабочая программа ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от № 384 от 22 апреля 2014 г.

Зам. директора по УР





/В.Г.Перевальская/

Организация-разработчик:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Хабаровский торгово-экономический техникум»

Разработчик:

Аношкина Т.В. - преподаватель технологии продукции общественного питания КГБ ПОУ «Хабаровский торгово-экономический техникум».

1.

2.

3.

4.

5.

1.

.04

1.1.

,

ó

19.02.10

():

,

().

4.1.

.

4.2.

.

4.3.

.

4.4.

,

.

4.5

.

4.6

.

4.7

.

-

()

1.2.

:

,

,

,

.

,

:

:

,

,

;

,

,

;

,

,

;

;

;

;

,

,

;

;

,

;

;

;

,

,

;

,

.

1.3.

- 849

,

:

04.

ó 597

,

:

ó 398

,

ó 200

;

ó 199

;

ó 144

;

- 108

2.

.04

,

:

4.1.	.
4.2.	.
4.3.	.
4.4	.
1.	,
2.	,
3.	.
4.	,
5.	-
6.	,
7.	,
8.	,
9.	.

4.5	
4.6	
4.7	

3.

04.

		()	()				
					-	,	,
				-	,	,	,
4.1 4.7	.04	849	398	200	199	144	108
	04.01	597	398	200	199	144	108
	1.	492	330	164	162		
	2.	56	38	18	18		
	3.	49	30	20	19		
		252				144	108

04.

() , () .			
1	2	3	4
04.01		398	
1.		330	
1.		14	
1.		2	2
2.		2	2
3		2	2
4.		2	2
5.		2	2
6.		2	2
7.		2	2
		8	
1.		2	
2.		2	
3.		2	
4.		2	

2.	8.	2	2
	9.	2	2
		4	
	1	2	3
	2	2	3
		12	
	5.	2	
	6.	2	
	7.	2	
	8.	2	
	9.	2	
	10.	2	
		25	
	3.	10.	2
11.		2	2
12.		2	2
13.		2	2
14.		2	2

	15.		2	2
	16.	(),	2	2
	17.		2	
	18.		2	
	19.	:	2	2
			5	
		1		
			8	
	11.	(,	2	
	12.		2	
	13.	: « , : , , ».	2	
	14.	: « : ». ». ».	2	
4.			86	
	20.		2	2
	21.		2	2
	22.		2	2

		20	
15.	, (,)	2	
16.	:	2	
17.	:	2	
18.	:	2	
19.	:	2	
20.		2	
21.		2	
22.	: 51705.1-2001 « »	2	
23.	: « »	2	
24.		2	
		4	
23.		2	2
24.		2	2
25.	(, ,)		
		10	
	2 , ,	5	
	3 « »	2	2

		6	
25.	: « ».	2	
26.	: « ».	2	
27.	: « ».	2	
		10	
26.	,	2	2
27.	,	2	2
28.	(, ,).	2	2
29.	,	2	2
30.	,	2	2
		10	
	4	5	
	« », ,	5	
	5	5	
		10	
28.	:	2	
29.	: « ».	2	
30.	:	2	

31.	: 51705.1-2001 «	2	
32.	: 30390-2013 «	2	
		8	
31.	,	2	2
32.	,	2	2
33.	,	2	2
34.	,	2	2
		4	
33.	-	2	
34.	:	2	
		8	
35.	- ,	2	2

36.	,	2	2
37.	,	2	2
38.	,	2	2
		22	
	6	5	3
	3	2	3
	7	5	3
	4	2	3
	5	2	3
	6	2	3
	7	2	3
	8	2	3
		6	
39.	,	2	2
40.	,	2	2

41.	.	2	2
		28	
35.).	2	
36.	:	2	
37.		2	
38.	:	2	
39.		2	
40.	:	2	
41.	-	2	
42.		2	
43.	-	2	
44.		2	
45.		2	
46.		2	
47.		2	
48.		2	
5.		11	
42.	,	2	2

	43.		2	2
	44.	(, , .),	2	2
			5	
		8 « », ,		
			6	
	49.	- .	2	
	50.	: 51705.1-2001 « »	2	
	51.	: 30390-2013 « ».	2	
6.			36	
	45.	.	2	2
	46.	.	2	2
	47.	: , , , .	2	2
	48.	, : , , .	2	2
	49.	, , , , ,	2	2
	50.	, .	2	2
	51.	, , .	2	2
	52.	, .	2	2
	53.	: « », , , ().	2	2

	54.	:				2	2
	55.	:	,	,	,	2	2
		().		
						14	
		9	:	\	,	5	3
		«	»,	«	.		
		10	:	,	,	5	3
		9			.	2	2
			.	(4)		
		10			,	2	3
				().		
		.				6	
	52.	:			,	2	
	53.					2	
	54.					2	
7.						39	
	56.					2	2
	57.	:	,	,	,	2	2
	58.				,	2	2
)	.		(
	59.					2	2
	60.					2	2
	61.					2	2
						27	
		11				2	2
		:	-	,	,		

	12 :	2	3
	13 :	2	3
	14 : « », « », « », « », « », « », « », « », « », « » . . .	2	3
	15 :	2	3
	16 : « », « », « »	2	3
	11 -	5	
	12 ,	5	
	13 - , , ,	5	
		6	
	55. -	2	
	56. ,	2	
	57. -	2	
8.		22	
	62. ,	2	2
	63. :	2	2

	64.		2 2
	65.		2 2
	66.		2 2
	67.		2 2
	68.		2 2
		8	
	17		2 2
	: « », - , - , « », « », « ».		
	18		2 3
	: « », « », « », « », « ».		
	19		2 3
	20		2 3
		10	
	58.		2
	59.		2
	60.	« »	2
	61.	; « »	2
	62.		2
		28	
9.	69.		2 3

70.	:	,	,	,	.	2	3	
71.	,	,	.	.	.	2	2	
72.	:	,	,	,	.	2	2	
73.	,	,	.	.	.	2	2	
74.						2	2	
75.					.	2	2	
						14		
	21	:				2	2	
	«	», «	», «	-	-	», «	-	».
	22	:	-			2	2	
	«	»	«	»				
	23				.	2	2	
	24					2	2	
	25	:				2	3	
	«	»,	«	-	»			
	26				.	2	3	
	27					2	3	
						22		
63.	:				.	2		
64.		«		»		2		
65.						2		
66.		,			(,	2	
)			
67.						2		
68.	:		:	,	,	2		
	,							
69.						2		
70.	:		:	,	,	2		
	,							
71.	:					2		

	72.		2	
	73.		2	
10.			25	
	76.		2	3
	77.		2	3
	78.		2	2
	79.		2	2
	80.		2	2
			15	
		28	2	2
		29	2	2
		30	2	2
		31	2	3
		32	2	3
		14	5	
			14	
		74.		2
	75.		2	
	76.		2	
	77.		2	
	78.		2	
	79.		2	

	80.	, , (,), ,	2
11.			36
	81.	:	2 2
	82.	(,),	2 2
	83.	, :	2 2
			30
		33	, 2 2
		34	\ 2 2
		35	, 2 2
		36	. 2 3
		37	. 2 3
		38	- . 2 3
		39	. 2 3
		40	. 2 3
		41	. 2 3
		42	. 2 2
		43	- . 2 3
		44	. 2 3
		45	. 2 3
		46	. 2 3
		47	. 2 3
			2
	81.	, (,),	2
2		, 38	

	90.		2	2
			5	
	82.		2	
	83.		3	
.2.			6	3
-	91.		2	3
		53	2	3
		54	2	2
3			6	
-	92.		2	3
		55	2	3
		56	2	3
			8	
	84.		2	
	85.		2	

	86. 2013	(30390-	2	
		; 31987-2012		
	87.		2	
4				
	93.		2	3
3			30	
1			2	
	94.		2	2
2			4	
	95.		2	2
	57	-(,)	2	2
3			20	
	96.		2	2
	97.		2	2
	98.		2	2
	58		2	2
	59		2	2
	60		2	3
	61		2	3
	62		2	3
	63		2	2
	64		2	2
			17	
	88.		2	

	89.		(3	
	90.	:	.	2	
	91.	.		2	
	92.	.		2	
	93.			2	
	94.	,	,	2	
	95.			2	
4				4	
	99.		.	2	2
		65	.	2	3
				7	
	96.		.	2	
	97.	:		2	
	98.	:		3	
	:			398	
	04.		,	108	
	:				
1.			:	6	3
2.			:	6	3
3.			:	6	3
4.			:	6	
5.			:	6	3
6.			:	6	3
7.			:	6	3

8.		6	3
9.		6	3
10.		6	3
11.		6	3
12.		6	3
13.		6	3
14.		6	3
15.		6	3
16.		6	3
17.		6	3
18.		6	3
04.			
1. https://studopedia.su/15_23771_prigotovlenie-kisha.html		108	
2. https://studbooks.net/1203846/tovarovedenie/osobennosti_prigotovleniya_slozhnyh_hlebobulochnyh_izdeliy			

3.	https://studbooks.net/1203846/tovarovedenie/osobennosti_prigotovleniya_slozhnyh_hlebobulochnyh_izdeliy		
4.	https://studbooks.net/1203846/tovarovedenie/osobennosti_prigotovleniya_slozhnyh_hlebobulochnyh_izdeliy		
5.	https://studbooks.net/1203846/tovarovedenie/osobennosti_prigotovleniya_slozhnyh_hlebobulochnyh_izdeliy		
6.	https://studbooks.net/2144201/tovarovedenie/tehnologicheskij_protsess_prigotovleniya_hlebobulochnyh_izdeliy		
7.	https://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=802110		
8.	https://businessman.ru/tehnologiya-prigotovleniya-pitstsyi-tehnologiya-prigotovleniya-testa-dlya-pitstsyi.html		
9.	https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/a-v-pavlov-sbornik-retseptur-muchnykh-konditerskikh-i-bulochnykh-izdelij/1096-sdobnye-bulochnye-izdeliya		
10.	https://studbooks.net/1940738/tovarovedenie/prigotovlenie_prazdnichnogo_hleba		
11.	https://multiurok.ru/files/prigotovleniie-kapkieikov.html		
12.	https://povar.ru/list/tarty/		
13.	https://otherreferats.allbest.ru/cookery/01053147_0.html		
14.	https://andychef.ru/recipes/meringue/		

15. https://otherreferats.allbest.ru/cookery/01053147_0.html		
16. https://otherreferats.allbest.ru/cookery/01053147_0.html		
17. https://infourok.ru/lekciya-na-temu-chizkejki-4206432.html		
18. https://myslide.ru/presentation/tema-31-texnologiya-prigotovleniya-melkoshtuchnyx-konditerskix-izdelij-urok--59		
.04	144	
1.	6	2
2.	6	2
3.	6	2
4.	6	2
5.	6	2
6.	6	2
7.	6	2
8.	6	2
9.	6	2
10.	6	2
11.	6	2
12.	6	2

13.		6	2
14.		6	2
15.		6	2
16.		6	2
17.		6	2
18.		6	2
19.	:	6	3
20.		6	3
21.		6	3
22.		6	3
23.		6	3
24.		6	3
	.04	144	
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			

8.	.	:	,
9.	,	,	.
10.	.	.	.
11.	.	,	,
12.	.	,	.
13.	.	.	.
14.	.	.	.
15.	.	.	.
16.	.	.	.
17.	.	.	.
18.	.	.	.
19.	.	.	:
20.	.	.	.
21.	.	.	.
22.	.	.	.
23.	.	.	.
24.	.	.	.

4.

04.

4.1.

:
 :
 (),
 ;
 ;
 ()
 :

4.2

1. []: [1 .1999
 : 23 .1999 : 13.07.2015 . 213-].

2. []:
 : [.15 .1997 . 1036: . 10 2007 276].

3. 31984-2012 . -

2015-01-01. - : , 2014.-III, 8 .

4. 30524-2013 .
 . - . 2016-01-01. - : , 2014.-III, 48 .

5. 31985-2013 .
 . - . 2015-01-01. - : , 2014.-III, 10 .

6. 30390-2013 .

. 2016 ó 01 ó 01.- : , 2014.- III, 12 .

7. 30389 - 2013 .
. 2016 ó 01
ó 01. ó .: , 2014.- III, 12 .
8. 31986-2012 .
. ó
. 2015 ó 01 ó 01. ó .: , 2014. ó III, 11 .
9. 31987-2012 .
. 2015 ó 01 ó 01. ó .: , 2014.- III, 16 .
10. 31988-2012 .
. 2015 ó 01 ó 01. ó .: , 2014. ó III, 10 .
11. 2.3.2. 1324-03
[]:
22 2003 . 98.
12. 1.1.1058-01.
() []:
13
2001 . 18 [1.1.2193-07 « 1»]. ó .:
http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. 2.3.2.1078-01
[]:
20 2002 . 27
14. 2.3.6. 1079-01 -
, []:
08
2001 . 31 [2.3.6. 2867-11 « » 4»]. ó
:
15. « / ».
ó
/
16. , - .: , 2015.- 544 .
ó
/
. . . . - .: , 2013.- 808 .

« . . . / ó 13- ., . ó . :
», 2015. ó 432

:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

4.3.

: «
», «
», «
».

:

4.4.

().

1 3 .

<p>4.6</p> <p>4.7</p>	<p>ó ;</p> <p>ó ;</p> <p>(,);</p> <p>ó , -</p>	
<p>1</p> <p>,</p> <p>.</p>	<p>ó ;</p> <p>ó ;</p> <p>ó ;</p> <p>ó ;</p> <p>ó ;</p> <p>ó ;</p> <p>ó ;</p> <p>,</p>	<p>:</p> <p>:</p> <p>- /</p> <p>;</p>
<p>2.</p> <p>,</p> <p>,</p> <p>.</p>	<p>ó ;</p> <p>ó , ;</p> <p>ó ;</p> <p>ó ;</p> <p>ó ;</p> <p>;</p>	<p>- ;</p> <p>- ;</p>
<p>3.</p>	<p>ó -</p> <p>ó ; ,</p>	<p>:</p>
<p>4.</p>	<p>ó ;</p>	

<p>,</p>	<p>ó ó</p>	<p>:</p>
<p>5. -</p>	<p>ó ;</p>	<p>- / ;</p>
<p>6. , , ,</p>	<p>ó</p>	<p>- ;</p>
<p>7 (,)</p>	<p>ó ;</p>	<p>- ;</p>
<p>8. , ,</p>	<p>ó ,</p>	<p>- ;</p>
<p>9.</p>	<p>ó) ; ó ; ó , ; (ó) ;</p>	<p>- ;</p>