

Ақмола облысы білім басқармасының
жанындағы «Атбасар ауданы, Атбасар қаласы, аграрлық - индустриялық колледж»
мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель ГККП «АИК»
В.Лукин

2022 год

Пән бойынша оқу жұмыс бағдарламасы
Рабочая учебная программа по дисциплине

ПМ 01 «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него»

(Пән немесе модуль атауы / наименование модуля или дисциплины)

Мамандығы/ Специальность 10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру
10130300 Организация питания
(коды және атауы/ код и наименование)

Біліктілігі/ Квалификация 3W101303001 «кондитер-безендіруші»
3W101303001 «кондитер- оформитель»
(коды және атауы/ код и наименование)

Оқу түрі/ күндізгі **базасында негізгі орта білім беру**
Форма обучения очная **на базе основного среднего образования**

Жалпы сағат саны 408 **кредиттер** 17
Общее количество часов 408 **кредитов** 17

Әзірлеуші/ Разработчик Баимбетов Асхат Исакожаевич Пшеничникова Л.А

Қолы/ Подпись

Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля	<p>Данный модуль описывает результативность работы и дает возможность получить навыки и знания по организации рабочих мест на производстве.</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка сырья и замес теста. - разделка теста, формирование изделий из теста. - выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста. - приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из теста. - Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов - Приготовление лечебного питания
Формируемые компетенции	<ul style="list-style-type: none"> • умение критически мыслить; • способность творчески применять знания; • способность решать проблемы; • научно-исследовательские навыки; • коммуникативные навыки; • способность работать в группе и индивидуально; • навыки в области ИКТ.
Пререквизиты	<p>Для освоения данного модуля необходимы знания: знать технику безопасности при работе с оборудованием</p>
Постреквизиты	<p>Полученные знания будут не обходимы для изучения следующих модулей:</p> <p>3W1013030 "КОНДИТЕР- ОФОРМИТЕЛЬ"</p> <p>-ПМ01 «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него»</p> <p>-ПМ02 «Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него»</p> <p>-ПМ03 «Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий»</p> <p>3W10130302"повар"</p> <p>ПМ 01 «Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов»</p> <p>ПМ 02 «Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного питания и школьного питания»</p> <p>ПМ 03 «Приготовление блюд национальных кухонь мира»</p>
Необходимые средства обучения, оборудование	<p>Компьютер, интерактивная доска, учебная литература, дидактический материал</p>

Контактная информация педагога(ов):	
Фамилия, имя, отчество (при его наличии)	тел.: 8 7713720270
	e-mail (e-майл):
Баимбетов Асхат Исакожаевич	

Распределение часов по семестрам

Дисциплина/код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе								
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПМ 01 Р.О 1.1 Охрана труда	12	12								
ПМ 01 Р.О 1.1 Физиология	12	12								
ПМ 01Р.О 1.2 Товароведение	36	36								
ПМ 01 Р.О.1.2 Производственное обучение	12		12							
ПМ 01 Р.О.1.3.ТМКИ	12	12								
ПМ 01 Р.О.1.3 Производственное обучение	12		12							
ПМ 01 Р.О.1.4 ТМКИ	12	12								
ПМ 01 Р.О.1.4 Производственное обучение	12		12							
ПМ 01 Р.О.1.5 ТМКИ	12	12								
ПМ 01 Р.О.1.5 Производственное обучение	12		12							
ПМ 01 Р.О.1.5 Учебно-ознакомительная практика	24		24							
ПМ 01 Р.О.1.6 ТМКИ	48	48								
ПМ 01 Р.О.1.6 Производственное обучение	24		24							
ПМ 01 Р.О.1.6 Учебно-ознакомительная практика	24		24							
ПМ 01 Р.О.1.7	144			144						

Производственная практика									
Всего:	408								
Итого на обучение по дисциплине/модулю	408								

Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Критерии оценки и/или темы занятий	Всего часов	Из них				Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретические	Лабораторно-практические	Индивидуальные	Производ. обучение/ профессиональная практика			
РО 1.1 Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности										
Охрана труда			12	12						
1-2	Понимает положения основных законодательных и правовых актов в сфере безопасности труда. Понимает последствия нарушения техники безопасности и санитарных норм и правил. Соблюдает производственную дисциплину на предприятии питания.	Тема 1. Основные законодательные положения и организация охраны труда	2	2				Законодательные положения по охране труда стр 6	Записать основные законодательные положения	Урок сообщения новых знаний
3-4		Тема 2. Основные законодательные положения и организация охраны труда	2	2				Законодательные положения по охране труда стр 6	Записать основные законодательные положения	Комбинированный урок
5-6		Тема 3. Санитарно - гигиенические условия труда. Пути улучшения условий труда	2	2				Санитарно гигиенические условия труда стр 62	Записать основные положения санитарно гигиенических условий труда	Комбинированный урок
7-8		Тема 4. Безопасность при эксплуатации механического оборудования	2	2				Ознакомиться с техникой безопасности при использовании и механического	Записать основные нормативные правила при эксплуатации	Комбинированный урок

								оборудования	механическ окого оборудован ия	
9-10		Тема 5.Государственный и административно- общественный контроль за охраной труда	2	2				Стр 18	Записать какие государств енные органы не посредстве нно осущестля ют контроль за охраной труда	Комбинирован ный урок
11-12		Тема 6. Устройство предприятий и содержание территории и помещений	2	2				Стр 77	Описать основные положения по устройству и содержани ю помещений в обществен ном питании	Комбинирован ный урок
РО 1.2Физиология питания			12	12						
13-14	Оценивает физические, химические и биологические риски	Тема 1: Санитарные требования к механической обработке пищевых продуктов	2	2				Стр 255	работа с текстом	Комбинирован ный урок
15-16	на этапе первичной обработки сырья	Тема 2: Санитарные требования к тепловой обработке пищевых	2	2				Стр 276	Работа с текстом	Комбинирован ный урок

		продуктов								
17-18		Тема 3: Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей	2	2				Стр 332	Работа с текстом	Комбинированный урок
19-20		Тема 4: Санитарные требования при изготовлении отделочных полуфабрикатов	2	2				стр327	Работа с текстом	Комбинированный урок
21-22		Тема5: Условия хранения отделочных полуфабрикатов	2	2				Стр 307	Работа с текстом	Комбинированный урок
23-24		Тема6:Санитарные требования к отделке кондитерских изделий	2	2				Стр 331	Работа с текстом	Комбинированный урок
РО. 1.2. Оценивать качество основанного и вспомогательного сырья для приготовления теста.										
Товароведение			36	36	2					
25-26	Характеризует способы определения силы муки, просеивания муки, подготовки крахмала, молока и молочных продуктов	Тема 1: Мука	2	2				Стр 223	Описать химический состав муки	Комбинированный урок
27-28		Тема 2: Крахмал	2	2				Стр 238	Описать крахмалопродукты	Комбинированный урок
29-30		Тема 3: Молоко	2	2				Стр 172	Записать пищевую ценность молока	Комбинированный 21-ый урок
31-32		Тема 4: Молочные продукты	2	2				Стр 178	Описать молочные продукты и их пищевую ценность	Комбинированный урок

33-34	Оценивает пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий. Учитывает показатели доброкачественности сырья	Тема 5: Пищевые и кондитерские жиры.	2	2				Стр 203	Описать основные кондитерские жиры	Комбинированный урок
35-36		Тема 6: Яйцепродукты	2	2				Стр 197	Описать строение и пищевую ценность куриного яйца	Комбинированный урок
37-38		Тема 7: Сахар, мед, патока.	2	2				Стр 241	Описать состав и полезные свойства	Комбинированный урок
39-40		Тема 8: Овощи и фрукты.	2	2				Стр 38	Описать основные овощи и фрукты используемые при приготовлении кондитерских изделий	Комбинированный урок
41-42		Тема 9: Орехи и крупы	2	2				Стр 215	Описать ассортимент круп	Комбинированный урок
43-44		Тема 10: Разрыхлители теста	2	2				Стр 315	Записать основные разрыхлители для теста	Комбинированный урок
45-46		Тема 11: Вкусовые и ароматические вещества.	2	2				Стр 255	Описать товары относящиеся к вкусовым товарам	Комбинированный урок

47-48		Тема 12: Вкусовые и ароматические вещества.	2	2				Стр 260	Описать ароматические вещества используемые при приготовлении кондитерского изделия	Комбинированный урок
49-50		Тема 13: Вкусовые и ароматические вещества.	2	2				Стр 263	Описать ароматические вещества используемые при приготовлении кондитерского изделия	Комбинированный урок
51-52		Тема 14: Пищевые красители	2			2		Стр 300	Записать пользу и вред наносимый пищевыми красителями .	Комбинированный урок
53-54		Тема 15: Пряности	2	2				Стр 301	Описать пряности	Комбинированный урок
55-56		Тема 16: Пряности	2	2				Стр 301	Описать полезные качества пряностей	Комбинированный урок
57-58		Тема 17: Приправы	2	2				Стр 303	Описать приправы	Комбинированный урок

										ный урок		
59-60		Тема 18: Приправы	2	2				Стр 303	Описать полезные качества приправ	Комбинированный урок		
		Производственное обучение				-		12				
61-62	Ознакомить учащихся с лабораторией, оборудованием	Введение. Техника безопасности и охрана труда кондитера.	6					6	обработка, варка, нарезка, жарка овощей и грибов.	сборник рецептов стр 489-495	Комбинированный урок	
63-64	провести инструктаж. Как правильно пользоваться оборудованием.	Организация работы кондитерского цеха, организация рабочего места кондитера	6					6	обработка яблок, нарезка, приготовление начинки фаршей	составить тех. схемы стр 483	Комбинированный урок	
		РО 1.3.Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.										
		ТМКИ «Характеристика сырья и подготовка его к производству»	12									
65-66	Оценивает пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий. Учитывает показатели доброкачественности муки, сахара, крахмала т.д.	Тема: Злаки	2	2					Стр 65	Описать значение злаков в кондитерских изделиях	Комбинированный урок	
67-68		Тема: Мука	2	2					Стр 65	Описать значение муки при приготовлении кондитерских изделий	Комбинированный урок	
69-70		Тема: Сахар подсластители	2	2						Стр 71	Значение сахара при приготовлении кондитерских изделий	Комбинированный урок
71-72		Тема: Яйца и яйцепродукты	2	2						Стр 75	Значение	Комбинированный урок

									яйцепроductов при приготовле ни кондитерских изделий	ный урок
73-74		Тема: Молоко и молочные продукты	2	2				Стр 79	Значение молока при приготовле ни кондитерского изделия.	Комбинирован ный урок
75-76		Тема: Жиры	2	2				Стр 83	Описать значение жиров при приготовле ни кондитерских изделий.	Комбинирован ный урок
Производственное обучение							12			
77-78	Имеют знания, умения и навыки, необходимые для разделки теста, изготовления	Тема 1 Приготовление фарша из зеленого лука с яйцом, грибного, картофельного, овощного					6	комплекс работ: замес теста, формовка, жарка.	составить тех.карты стр 477	Комбинирован ный урок
79-80	полуфабрикатов из теста, весовых и штучных изделий. В результате изучения модуля, обучающиеся владеют способами разделки дрожжевого, бисквитного, песочного, слоеного и заварного теста. Показатели качества	Тема 2 Приготовление фарша творожного, яблочного, из мака.					6	комплекс работ: замес теста, формовка, жарка. подготовка фритюра.	составить тех.карты стр 478	Комбинирован ный урок

	приготовленных полуфабрикатов. Способы разделки различных видов теста для получения штучных и весовых изделий.									
Р01.4 Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста										
ТМКИ «Изделия из дрожжевого теста»			12							
81-82	Раскрывает способы формования изделий теста	Тема1: Классификация теста	2	2				Стр 119	Описать разновидности теста	Комбинированный урок
83-84		Тема2:Замес теста и способы его разрыхления. Классификация теста	2	2				Стр 119	Способы разрыхления теста.	Комбинированный урок
85-86	Придает изделиям из дрожжевого теста различную, привлекательную форму. Формует изделия из теста с различными фаршами и начинками	Тема3: Сущность процессов происходящих при замесе теста. Способы разрыхления.	2	2				Стр 124	Описать способы разрыхления теста	Комбинированный урок
87-88		Тема4: Дрожжевое тесто и изделия из него. Процессы происходящие при замесе и выпечке теста.	2	2				Стр 135	Описать основные процессы при замесе и выпечки теста	Комбинированный урок
89-90		Тема5: Дрожжевое безопарное тесто	2	2				Стр 135	Описать отличие безопарного теста	Комбинированный урок
91-92		Темаб: Дрожжевое опарное тесто	2	2				Стр 136	Описать отличие опарного теста	Комбинированный урок
Производственное обучение							12			
93-94	Используют	Изделия из дрожжевого					6	комплекс работ:	составить	Комбинированный

	весоизмерительное оборудование для контроля выхода штучных изделий. Используют современный инвентарь для разделки теста;	безопасного теста (пирожки с различными фаршами),						замес теста, формовка, подготовка фритюра жарка.	тех. карточки-вопросы сборник рецептур стр 408-481	ный урок
95-96	соблюдают санитарные нормы и правила при разделке теста. Организуют рабочие места на производственных участках разделки различных видов	Жарка во фритюре изделий из дрожжевого теста (пирожки, беляши) Требование к качеству.					6	комплекс работ: подготовка опары, замес теста, формовка изделия, выпечка.	составить тех. схему «булочка Дорожная» сборник рецептур	Комбинированный урок
РО 1.5. Формировать изделия из дрожжевого теста										
ТМКИ «Разделка различных видов теста»			12				4			
97-98	Раскрывает способы разделки изделий из дрожжевого теста Организует рабочее место для разделки дрожжевого теста.	Разделка дрожжевого теста	2	2				Стр 129	Описать основные формы разделки теста.	Комбинированный урок
99-100	Рационально использует оборудование для разделки теста	Лабораторная работа	2					Стр 129	Описать основные формы разделки теста	Урок
101-102	Характеризует основные правила для расстойки изделий из дрожжевого теста	«Организация рабочего места для разделки дрожжевого теста»	2	2				конспект	Описать нормативы для организации места для разделки дрожжевого теста	коррекции знаний, умений и навыков

103-104	Ухаживает за инвентарем, предназначенным для разделки и выпечки изделий из дрожжевого теста в соответствии с санитарными правилами	Расстойка дрожжевого теста	2	2				Рассмотреть варианты расстойки теста для чего это делается	Описать процессы происходящие при расстойке дрожжевого теста	Комбинированный урок
105-106	Раскрывает способы формования изделий из дрожжевого теста Придает изделиям из дрожжевого теста различную, привлекательную форму.	Лабораторная работа «Уход инвентаря для разделки дрожжевого теста»	2		2			Описать инвентарь для разделки дрожжевого теста	Описать весь процесс ухода за инвентарем	Комбинированный урок
107-108	Формует изделия из теста с различными фаршами и начинками	Способы формования изделий из дрожжевого теста	2	2				Стр 129	Описать основные формы формовки изделий из дрожжевого теста.	Комбинированный урок
Производственное обучение							12			
109-110	Жарка во фритюре изделий из дрожжевого теста (хворост, пончики московские) Требование к качеству	Уметь владеть способом жарки во фритюре. Знать требования к качества					6	комплекс работ: замес теста, формовка, подготовка фритюра жарка.	составить тех. карточки-вопросы сборник рецептов стр 408-481	Урок усвоения новых знаний
111-112	Изделия из дрожжевого теста опарным способом (булочка сдобная, сдоба выборская, булочка	Знают способы разделки дрожжевого					6	комплекс работ: подготовка опары, замес теста, формовка	составить тех. схему «булочка Дорожная»	Урок усвоения новых знаний

	сахарная). Дефекты изделий из дрожжевого теста.							изделия, выпечка.	сборник рецептов	
Учебно ознакомительная практика							24			
113-114	Знают способы разделки дрожжевого, бисквитного, песочного, слоеного и заварного теста.	Разделка дрожжевого теста и формование изделий из него					6	комплекс работ: подготовка опары, замес теста, выпечка.	составить тех. карточки-вопросы	Комбинированный урок
115-116	Показатели качества приготовленных полуфабрикатов. Способы разделки различных видов теста для получения штучных и весовых изделий. Используют весоизмерительное оборудование для контроля выхода штучных изделий. Используют современный инвентарь для разделки теста; соблюдают санитарные нормы и правила при разделке теста.	Майский", Ромовая баба, кекс " Российский, кекс" Здоровье). Требование к качеству. Дефекты изделий из дрожжевого теста.					6	замес теста, формовка, выпечка, оформление, подача. работа карточки-ситуации.	составить тех. карты	Комбинированный урок
117-118	Организовывают рабочие места на производственных участках разделки различных видов	Приготовление слоеного дрожжевого теста и изделий из него (слойка с повидлом, булочка слоенная, булочка конверт). Требование к качеству. Дефекты изделий из дрожжевого теста.					6	Подготовка дрож. теста, прослаивание, начинки, оформ. подача.	составить тех. схемы и повторить тему	Комбинированный урок

	теста.									
119-120	Безопасно и правильно используют тестораскаточную и тестоотсадочную машины, шкаф для расстойки дрожжевого теста. Придает изделиям из дрожжевого теста различную, привлекательную форму. Формует изделия из теста с различными фаршами и начинками	Приготовление слоенного дрожжевого теста и изделий из него (булочка "Книжка", булочка молочная, ватрушки венгерские). Требование к качеству. Дефекты изделий из дрожжевого теста.					6	Подготовка дрожжевого теста, прослаивание, приготовление начинки, оформление изделия, выпечка, подача. работа карточки-ситуации.	разгадать кроссворд	Комбинированный урок
Р01.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке										
ТМКИ			48	48						
121-122	Раскрывает условия к окончательной расстойке сформованных изделий	Окончательная расстойка изделий из дрожжевого теста	4					Рассмотреть для чего нужна расстойка дрожжевого теста	Описать процесс происходящий при расстойке дрожжевого теста	Комбинированный урок
123-124	Соблюдает температуру и влажность воздуха для окончательной расстойки	Лабораторная работа «Подготовка полуфабрикатов к выпечке»		4				Рассмотреть полуфабрикаты из дрожжевого теста	Описать процессы подготовки полуфабрикатов к выпечке	Комбинированный урок

125-126	Характеризует способы отделки поверхности сформованных изделий перед выпечкой	Способы отделки изделий из дрожжевого теста	4					Просмотреть видео уроки по способам отделки изделий из дрожжевого теста	Описать способы отделки изделий из дрожжевого теста	Комбинированный урок
127-128	Раскрывает особенности выпечки изделий из дрожжевого теста	Выпечка изделий из дрожжевого теста	4					Раскрыть особенности выпечки изделий из дрожжевого теста	Записать процесс происходящий при выпечки изделий из дрожжевого теста	Комбинированный урок
129-130	Раскрывает способы разделки дрожжевого слоеного теста	Разделка дрожжевого слоеного теста	4					Раскрыть способы разделки дрожжевого слоеного теста	Описать весь процесс разделки дрожжевого теста.	Комбинированный урок
131-132	Подготавливает масло для прослойки теста. Следит за температурой масла для прослойки дрожжевого слоеного теста	Лабораторная работа «Подготовка масла для слоеобразования»	4					Описываем подготовку масла для слоеобразования	Описать процесс слоеобразования	Комбинированный урок
133-134	Раскатывает тесто толщиной 5-6 миллиметров для выпечки целым пластом. Разделяет слоеное тесто для штучных изделий	Способы формования изделий из дрожжевого слоеного теста	4					Просмотреть слайды и видео урок	Описать способы формования изделий из дрожжевого теста.	Комбинированный урок
135-136	Правильно и безопасно эксплуатирует жарочные и пекарные	Лабораторная работа «Эксплуатация жарочных и пекарных	4					Описываем правильное использование	Описать технику безопаснос	Комбинированный урок

	шкафы	шкафов»						е жарочных и пекарных шкафов	ти при использовании жарочных и пекарных шкафов	
137-138	Описывает процессы, происходящие при выпечке	Процессы, происходящие при выпечке	4						конспект	Комбинированный урок
139-140	Раскрывает особенности выпечки изделий из дрожжевого слоеного теста	Выпечка изделий из дрожжевого слоеного теста	4						конспект	Комбинированный урок
141-142	Правильно выполняет процесс слоеобразования для дрожжевого слоеного теста	Лабораторная работа «Порядок слоеобразования дрожжевого слоеного теста»		4					конспект	Комбинированный урок
143-144	Подготавливает изделия из дрожжевого слоеного теста к выпечке. Применяет различные способы отделки поверхности.	Лабораторная работа «Подготовка изделий из дрожжевого слоеного теста к выпечке»		4					конспект	Комбинированный урок
Производственное обучение							24			
145-146	Соблюдает температуру и влажность воздуха для окончательной расстойки	Изделия из дрожжевого теста без опарным способом (рогалики, пирожки духовые). Дефекты изделий из дрожжевого теста.					6	Комплексы работ: приготовление слоеного дрожжевого теста и изделий из него.	сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.	комбинированный
147-148		Изделия из дрожжевого теста(булочка дорожная, булочка домашняя.). Требования к качеству					6	приготовление булочки дорожной,	составить кластер и повторить	комбинированный

								домашней. оформление и подача.	тему	
149-150		Изделия из дрожжевого теста(ватрушка, кулебяки, расстегаи)					6	сам.раб по карточ заданиям,	кроссворд на 10 слов	урок конкурс
151-152	Раскрывать способы формования изделий из дрожжевого теста	Изделия из дрожжевого теста -кексы(кекс " Майский", Ромовая баба, кекс " Российский, кекс" Здоровье). Требование к качеству. Дефекты изделий из дрожжевого теста.					6	сот тех карт,сост схем приготов. замес теста выпечка изделий карточки ситуации	составить кроссворд	демонстрация
Учебно – ознакомительная практика							24			
153-154	Организовывают рабочие места на производственных участках разделки различных видов теста	Разделка дрожжевого теста и формование изделий из него					24	Приготовлени е теста, формовка, выпечка, оформление, подача.	составить тех. карты, схему	Урок усвоения новых знаний
РО 1.7. Выпекать полуфабрикаты изделия из теста.										
Производственная практика							144			
155-156	Безопасно и правильно используют тестораскаточную и тестоотсадочную машины, шкаф для расстойки дрожжевого теста.	Приготовление слоенного дрожжевого теста и изделий из него (слойка с повидлом, булочка слоенная, булочка конверт). Требование к качеству. Дефекты изделий из дрожжевого теста.					36	Выпечка мучных полуфабрикато в и изделий из дрожжевого теста	-	Урок усвоения новых знаний
157-158		Приготовление слоенного					24	Выпечка	-	Урок усвоения

	Характеризует процесс выпечки	дрожжевого теста и изделий из него (булочка " Книжка", булочка молочная, ватрушки венгерские). Требование к качеству. Дефекты изделий из дрожжевого теста.						мучных полуфабрикато в и изделий из бисквитного теста		НОВЫХ ЗНАНИЙ
159-160	Выпекать хлеб формовой	Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий (хлеб формой, подовый)Требование к качеству. Дефекты изделий из дрожжевого теста.					24	Выпечка мучных полуфабрикато в и изделий из песочного теста	-	Урок усвоения новых знаний
161-162		Диетические хлебные изделия : белково-отрубной,"Бородинский","Золотистый",батон нарезной, ". Требования к качеству.					24	Выпечка мучных полуфабрикато в и изделий из заварного теста	-	Урок усвоения новых знаний
163-164		Диетические хлебные изделия : хлеб луковый, овсяной хлеб " Здравушка". Требования к качеству.					24	Выпечка мучных полуфабрикато в и изделий из пряничного теста	-	Урок усвоения новых знаний
165-166	Выпекать диетические хлебные изделия	Хлебные изделия : хала, батон цельно зерновой. Требования к качеству.					12	Выпечка мучных полуфабрикато в и изделий из блинчатого теста	-	Урок усвоения новых знаний
	Итого часов		408	138	6		264			