**Перечень материалов УМК по квалификации «Кондитер»**

1. **Нормативный блок**

1.1.Учебная программа по учебному предмету «Специальная технология»

1.2. Учебная программа по учебному предмету «Оборудование торговых объектов общественного питания»

1.3. Учебная программа по учебному предмету «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

1.4. Учебная программа по учебному предмету «Калькуляция и учет»

1.5. Учебная программа по учебному предмету «Рисование и лепка»

1.6. Примерный норматив оснащения по производственному обучению

1.7. Примерный норматив оснащения по учебному предмету «Специальная технология»

1.8. Примерный норматив оснащения по учебному предмету «Оборудование торговых объектов общественного питания»

1.9. Примерный норматив оснащения по учебному предмету «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

1.10. Примерный норматив оснащения по учебному предмету «Калькуляция и учет»

1.11. Примерный норматив оснащения по учебному предмету «Рисование и лепка»

1.12. Учебная программа по производственному обучению

1.13. Учебная программа по производственной практике

1.14. Перечень учебно-производственных работ

1. **Учебно-методический блок**
	1. Теоретические основы по учебному предмету «Рисование и лепка»
	2. Теоретические основы по учебному предмету «Оборудование торговых объектов общественного питания»
	3. Комплект инструкционно- технологический карт по учебному предмету «Специальная технология»
	4. Комплект инструкционно- технологический карт по учебному предмету «Оборудование торговых объектов общественного питания»
	5. Комплект инструкционно- технологический карт по учебному предмету «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»
	6. Комплект инструкционно- технологический карт по учебному предмету «Калькуляция и учёт»
	7. Комплект инструкционно- технологический карт по учебному предмету «Рисование и лепка»
	8. Комплект инструкционно- технологический карт по производственному обучению
	9. Комплект индивидуальных плакатов по учебным предметам: «Специальная технология», «Рисование и лепка», «Производственное обучение»
	10. Мультимедийные презентации по учебному предмету «Специальная технология»
* Видеоролик «Приготовление теста»
* Приготовление торта «Птичье молоко»
	1. Мультимедийные презентации по учебному предмету «Рисование и лепка»
* Рисование животных и птиц
* Рисование плоских и объемных геометрических фигур
	1. Мультимедийные презентации по производственному обучению
* Приготовление десерта
* Карамель как искусство
1. **Контрольный блок**
	1. Тесты по учебному предмету «Специальная технология»
	2. Тесты по учебному предмету «Оборудование торговых объектов»
	3. Перечень проверочных работ
	4. Обязательные контрольные работы по учебному предмету «Специальная технология»
	5. Обязательные контрольные работы по учебному предмету «Оборудование торговых объектов общественного питания»
	6. Обязательные контрольные работы по учебному предмету «Рисование и лепка»
	7. общественного питания»
	8. Перечень вопросов для экзамена по предмету «Специальная технология»
	9. Перечень вопросов для экзамена по предмету «Оборудование торговых объектов общественного питания»
	10. Перечень вопросов для ВКЭ по учебному предмету «Специальная технология»
	11. Перечень вопросов для ВКЭ по учебному предмету «Оборудование торговых объектов общественного питания»
	12. Перечень вопросов для ВКЭ по учебному предмету «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»
	13. Перечень вопросов для ВКЭ по учебному предмету «Калькуляция и учет»
	14. Перечень квалификационных (пробных)работ

**ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ**

**для проведения лабораторно-практических занятий по учебному предмету «Оборудование торговых объектов общественного питания»**

1. Лабораторно – практическое занятие № 1 «Машины для обработки овощей»
2. Лабораторно – практическое занятие № 2 «Машины для обработки мяса и рыбы»
3. Лабораторно – практическое занятие № 3 «Машины для перемешивания, измельчения, взбивания пищевых продуктов и замеса теста»
4. Лабораторно – практическое занятие № 4 «Весоизмерительное оборудование и кассовые суммирующие аппараты, специальные компьютерные системы (СКС)»
5. Лабораторно – практическое занятие № 5 «Пищеварочные котлы»
6. Лабораторно – практическое занятие № 6 «Паровые варочные аппараты и мелкие варочные аппараты»
7. Лабораторно – практическое занятие № 7 «Жарочно-пекарное оборудование»
8. Лабораторно – практическое занятие № 8 «Варочно-жарочное оборудование»
9. Лабораторно – практическое занятие № 9 «Холодильное оборудование»
10. Лабораторно – практическое занятие № 10 «Оборудование для специализированных торговых объектов общественного питания»