

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Юрюзанский технологический техникум»

Рекомендуемые источники к выполнению внеаудиторной самостоятельной работы ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

2020г.

Рекомендуемые к выбору источники для самостоятельной работы:

Учебники:

1. СанПиН 2.3.6.1078 – 01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
2. СанПиН 2.3.6.1079 – 01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
3. СанПиН 42 – 123 – 4117 – 86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Рекомендуемые к выбору основные источники для работы:

Раздел 2.

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (9 –е изд., стер.) учеб. пособие 2014.
2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (2 –е изд., стер.) учебник 2015.
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. –М . :Издательский центр «Академия» 2014. -336 с., [16] л:
4. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности (3 –е изд., стер.) учебник 2014.
5. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебн. пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – Изд. 4 –е. – Ростов н/Д: Феникс, 2015. -315 с.: ил.

Дополнительная литература:

1. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер» , Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г.
2. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер» Практические работы, Ростов-на-Дону, Феникс, 2012гс.
3. Ратушный А.С. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, М.:, 2007.-293 с
4. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 2006
5. И.Н. Хананова, Солёное тесто, АСТ-Пресс, серия «Золотая библиотека увлечений»,2012 г.

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Школа гастронома», «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол», «Гастроном», «Кулинарные ведомости».

Интернет-ресурсы:

-Единое окно доступа к образовательным ресурсам. <http://www.humanities.edu.ru/db/msg/74844>. 19.10.2008г

-Компьютерные технологии в обучении. [http:// www 256.ru/publish/publ-pedag.php/](http://www.256.ru/publish/publ-pedag.php/) 20.10.2008г.

Рекомендуемые к выбору основные источники для работы:

Раздел 3.

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (9 –е изд., стер.) учеб. пособие 2014.
2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (2 –е изд., стер.) учебник 2015.
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. –М . :Издательский центр «Академия» 2014. -336 с., [16] л:
4. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности (3 –е изд., стер.) учебник 2014.
5. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебн. пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – Изд. 4 –е. – Ростов н/Д: Феникс, 2015. -315 с.: ил.

Дополнительная литература

1. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер» , Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г.
2. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырьё, технологии, рецептуры: учебное пособие, Ростов н/Д: Феникс, 2006 – 384 с. - (НПО).
3. Соколова Е.И. Современное сырьё для кондитерского производства: учебн. пособие. (Кондитер).- М.: «Академия» 2008.-64с.
4. Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь: Торгово-издательское объединение «Центрполиграф», 1997
5. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 2006
6. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер» Практические работы, Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г
7. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарского производства: учебник для НПО.- М.: ПрофОбрИздат, 2009.-432 с.
8. Ратушный А.С. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, М., 2007.-293 с.

Рекомендуемые к выбору основные источники для работы:

Раздел 4.

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (9 –е изд., стер.) учеб. пособие 2014.

2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (2 –е изд., стер.) учебник 2015.
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. –М . :Издательский центр «Академия» 2014. -336 с., [16] л:
4. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности (3 –е изд., стер.) учебник 2014.
5. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебн. пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – Изд. 4 –е. – Ростов н/Д: Феникс, 2015. -315 с.: ил.

Дополнительная литература:

1. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер», Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г.
2. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер» Практические работы, Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г
3. Ратушный А.С. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, М.:, 2007.-293 с.
4. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 2006
5. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования / В.П Золин. - 8-е издание. - М:.. М: ИЦ Академия, 2010. - 320 с.

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Школа гастронома», «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол», «Гастроном», «Кулинарные ведомости».

Интернет-ресурсы: - Электронный образовательный ресурс по профессиональному модулю "Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий"

-Пряники, коврижки - рецепты с фото - Едим Дома
www.edimdoma.ru/retsepty/popular/vypechka

Рекомендуемые к выбору основные источники для работы:

Раздел 5.

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (9 –е изд., стер.) учеб. пособие 2014.
2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (2 –е изд., стер.) учебник 2015.
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. –М . :Издательский центр «Академия» 2014. -336 с., [16] л:

4. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности (3 –е изд., стер.) учебник 2014.

5. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебн. пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – Изд. 4 –е. – Ростов н/Д: Феникс, 2015. -315 с.: ил.

Дополнительная литература:

1. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер» , Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г.

2. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер» Практические работы, Ростов-на-Дону, Феникс, 2012гс.

3. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырьё, технологии, рецептуры: учебное пособие, Ростов н/Д: Феникс, 2006 – 384 с. - (НПО).

4. Ратушный А.С. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, М.:, 2007.-293 с.

5. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 2006

Интернет-ресурсы:

Электронный образовательный ресурс по профессиональному модулю "Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий"

Единое окно доступа к образовательным ресурсам. <http://www.humanities.edu.ru/db/msg/74844>. 19.10.2008г

Пирожные, рецепты с фото на RussianFood.com: 954 ...

www.russianfood.com/recipes/bytype