

Министерство образования и спорта Республики Карелия

Приладожский многофункциональный центр квалификаций  
Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики  
Карелия «Сортавальский колледж»

Рассмотрено методическим и  
педагогическим советом ГАПОУ РК  
«Сортавальский колледж»  
протокол № 11 от «10» июня 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ РК  
«Сортавальский колледж»  
\_\_\_\_\_  
Т.С.Колобук  
«10» июня 2022 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО  
ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ  
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО  
ОК 12901 «Кондитер»**

Квалификация: кондитер 3, 4 разряда

Форма обучения: очно-заочная

Срок обучения – 3 месяца

г. Сортавала 2022 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Сортавальский колледж», филиал г. Питкяранта

Разработчики:

Захарова Ольга Григорьевна, преподаватель высшей категории

Данченко Владимир Алексеевич, мастер Руководитель Приладожского многофункционального центра квалификаций

Егорова Вилена Зиркуллаевна, методист

Рассмотрена на Методическом совете

Протокол № 11 от «10» июня 2022 г.

© Захарова Ольга Григорьевна, преподаватель высшей категории

© Данченко Владимир Алексеевич, мастер Руководитель Приладожского многофункционального центра квалификаций

© Егорова Вилена Зиркуллаевна, методист

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>6</b>
2.1. Рабочий учебный план	6
2.2. Рабочий тематический план дисциплины «Основы рыночной экономики и предпринимательства»	7
2.3. Рабочая программа дисциплины «Основы рыночной экономики и предпринимательства»	7
2.4. Рабочий тематический план дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»	8
2.5. Рабочая программа дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»	8
2.6. Рабочий тематический план дисциплины «Основы калькуляции и учета»	9
2.7. Рабочая программа дисциплины «Основы калькуляции и учета»	9
2.8. Рабочий тематический план дисциплины «Организация производства»	11
2.9. Рабочая программа дисциплины «Организация производства»	11
2.10. Рабочий тематический план дисциплины «Специальная технология»	12
2.11. Рабочая программа дисциплины «Специальная технология»	12
2.12. Рабочий тематический план дисциплины «Основы товароведения пищевых продуктов»	15
2.13. Рабочая программа дисциплины «Основы товароведения пищевых продуктов»	15
2.14. Рабочий тематический план дисциплины «Оборудование предприятий питания»	17
2.15. Рабочая программа дисциплины «Оборудование предприятий питания»	17
2.16. Рабочий тематический план производственного обучения	19
2.17. Рабочая программа производственного обучения	19
2.18. Рабочий тематический план производственной практики	21
2.19. Рабочая программа производственной практики	21
<b>3. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ</b>	<b>22</b>

# 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

## Цели реализации программы

Основная программа профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессии Кондитер направлена на получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании» и Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии ОК 12901 «Кондитер», составлена на основе сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих.

Программа включает требования к результатам ее освоения, структуре и содержанию подготовки, а также условиям ее реализации.

Требования к результатам освоения программы сформированы на основе квалификационных требований. В требованиях к результатам освоения программы описываются требования к умениям, приобретаемым в ходе освоения программы, указываются усваиваемые знания, на базе которых формируются умения и приобретается практический опыт.

Структура и содержание программы представлены:

- рабочим учебным планом;
- рабочими тематическими планами по учебным дисциплинам;
- рабочими программами по учебным дисциплинам.

В рабочем учебном плане содержится перечень учебных дисциплин с указанием объемов времени, отводимых на освоение дисциплин, включая объемы времени, отводимые на теоретическое и практическое обучение.

В рабочем тематическом плане по учебной дисциплине раскрывается последовательность изучения разделов и тем, указывается распределение учебных часов по разделам и темам.

В рабочей программе учебной дисциплины приводится содержание дисциплины с учетом требований к результатам освоения в целом программы подготовки.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

Срок обучения: при подготовке на 3 разряд - 3 месяца. Общее учебное время 480 часов (из них на теоретическое обучение отведено 160 часов и на производственное обучение и производственную практику - 320 часов).

Объем теоретических знаний и практических навыков в программах установлен исходя из требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) и рассчитан на лиц, имеющих общеобразовательную подготовку в объеме средней школы. Программой предусмотрено изучение новой техники, технологии, передовых приемов и методов труда, рациональной организации рабочих мест, а также освоение всех операций и видов работ.

*Требования к организации учебного процесса:*

Учебные группы по подготовке создаются численностью до 30 человек.

Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателями и мастерами производственного обучения в соответствующей учетной документации.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут).

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки. Темы, указанные в программах теоретического обучения, следует изучать в определенной последовательности, чтобы обеспечить связь изучаемого материала с практическими занятиями.

Практическое обучение является основой профессиональной подготовки, целью которой является формирование у обучающихся практических умений и навыков в соответствии с требованиями профессиональной характеристики. Целями практического обучения является овладение знаниями и умениями по профессии, а также современным технико-экономическим мышлением, способностью успешно осваивать новые технологии.

Экзамен и зачеты проводятся с использованием экзаменационных билетов, разработанных в образовательном учреждении. Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом.

*Требования к кадровому обеспечению учебного процесса:*

Преподаватели учебных дисциплин «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы калькуляции и учета», «Организация производства», «Специальная технология», «Основы товароведения пищевых продуктов», «Оборудование предприятий питания», имеют высшее или среднее профессиональное образование.

Занятия по дисциплине «Основы рыночной экономики и предпринимательства» проводятся специалистом с высшим (средним) профессиональным образованием юридического или экономического профиля.

Мастера производственного обучения имеют образование не ниже среднего (полного) общего, стаж работы по профессии с соответствующим разрядом не менее трех лет.

Преподаватели и мастера производственного обучения проходят повышение квалификации не реже 1 раза в 5 лет.

Программы теоретического и практического обучения необходимо систематически дополнять учебным материалом о новых технологических процессах и оборудований, передовых методах труда и других достижениях, которые широко используются в отечественной и зарубежной практике производства, одновременно, исключая устаревшие сведения.

Закончившие полный курс обучения выполняют пробную квалификационную работу соответствующего разряда и сдают экзамен, включающий проверку теоретических знаний.

Выпускнику успешно прошедшему обучение и квалификационное испытание выдается свидетельство об уровне квалификации 3 разряда.

Если аттестуемый, показывает знания и профессиональные умения выше установленной квалификационной характеристики, ему может быть присвоена квалификация на разряд выше.

## **КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.**

### **Квалификация – 3-й разряд.**

Кондитер третьего разряда должен знать:

Основные свойства применяемого сырья, материалов, полуфабрикатов, используемых для приготовления кондитерских изделий, ассортимент выпускаемых изделий.

Способы органолептической оценки качества сырья, нормы расхода сырья, полуфабрикатов.

Технологию и режим приготовления кондитерских изделий, начинок, кремов, помады, требования к качеству продукции, виды дефектов, способы их предупреждения и устранения.

Способы отделки изделий помадой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом.

Технологию нанесения на кондитерские изделия трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок.

Порядок пользования Сборником рецептов мучных кондитерских изделий и булочных изделий для предприятий общественного питания.

Кондитер третьего разряда должен уметь:

Приготавливать различные виды теста (песочное, бисквитное, заварное).

Разделять тесто, штамповать, формовать, отсаживать изделия на листы.

Приготавливать различные виды начинок.

Вырабатывать штучные кондитерские изделия.

Отделывать изделия помадой, марципаном, засахаренными фруктами, кремом.

Наносить на кондитерские изделия трафаретный рисунок по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок.

Заготавливать, отвешивать, отмеривать сырье по заданной рецептуре.

Затаривать готовую продукцию.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

## 2.1. Рабочий учебный план

№ п/п	Наименование дисциплин	Количество часов.			Формы контроля
		Всего часов	Теория	Лабораторно - практические работы	
<b>1</b>	<b><i>Теоретическое обучение</i></b>	<b>160</b>	<b>112</b>	<b>48</b>	
<b>1.1</b>	<b>Экономический курс</b>	<b>20</b>	<b>20</b>		
1.1.1	Основы рыночной экономики и предпринимательства	20	20		зачёт
<b>1.2</b>	<b>Общетехнический курс</b>	<b>36</b>	<b>26</b>	<b>10</b>	
1.2.1	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	12	12		зачёт
1.2.2	Основы калькуляции и учета	14	8	6	зачёт
1.2.3	Организация производства	10	6	4	зачёт
<b>1.3</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>104</b>	<b>66</b>	<b>38</b>	
1.3.1	Специальная технология	56	36	20	зачёт
1.3.2	Основы товароведения пищевых продуктов	18	12	6	зачёт
1.3.3	Оборудование предприятий питания	24	12	12	зачёт
	Квалификационный экзамен	6	6		
<b>2</b>	<b><i>Практическое обучение</i></b>	<b>320</b>	<b>4</b>	<b>316</b>	
2.1	Производственное обучение	120	4	116	зачёт
2.2	Производственная практика	200		200	пробная работа
	<b>ИТОГО</b>	<b>480</b>	<b>116</b>	<b>364</b>	

## 2.2. Рабочий тематический план дисциплины «Основы рыночной экономики и предпринимательства»

темы	Наименование тем	Количество часов
1	Современная экономика и экономическая наука. Сущность и экономическое содержание собственности	4
2	Общие основы экономического развития. Предпринимательство и формы его организации.	4
3	Экономические основы рынка.	4
4	Механизм функционирования рыночной экономики.	4
5	Налогообложение и особенности его построения.	2
6	Управление предприятием в условиях рыночной экономики.	2
Всего		20

## 2.3. Рабочая программа дисциплины «Основы рыночной экономики и предпринимательства»

**Тема 1.** Современная экономика и экономическая наука. Сущность и экономическое содержание собственности.

Понятие «экономика». Определение понятий – блага, потребности. Циклическое движение общественного богатства: производство, распределение, обмен, потребление. Экономические законы. Этапы развития экономической науки.

Сущность понятия «собственность». Экономические и юридические аспекты собственности. Многообразие форм собственности и смена ее типов. Понятие и сущность приватизации.

**Тема 2.** Общие основы экономического развития. Предпринимательство и формы его организации.

Условия и противоречия экономического развития. Проблемы выбора в экономике. Кривая производственных возможностей. Деньги, их происхождение и сущность. Функции денег. Инфляция.

Сущность и признаки предпринимательства. Формы организации предпринимательской деятельности. Организационно-правовые формы хозяйствования в России.

**Тема 3.** Экономические основы рынка.

Понятие рынка и причин его возникновения. Структура рыночной экономики. Характерные черты рынка. Положительные и отрицательные черты рынка. Функции рынка.

**Тема 4.** Механизм функционирования рыночной экономики.

Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на применение спроса и предложения. Рыночное равновесие. Взаимодействие спроса и предложения. Конкуренция как двигатель экономического прогресса. Конкуренция и монополия.

**Тема 5.** Налогообложение и особенности его построения.

Сущность и функции налогов. Виды налогов. Формирование государственного бюджета. Государственный дом.

**Тема 6.** Управление предприятием в условиях рыночной экономики

Сущность процесса принятия управленческих решений. Факторы, влияющие на процесс принятия решений. Стратегия и стиль руководства коллективом. Виды и типы контроля. Управление конфликтной ситуацией.

**Зачет.**

## 2.4. Рабочий тематический план дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

темы	Наименование тем	Количество часов		
		Всего	в том числе	
			Теоретических	Практических
1	Введение.	2	2	
2	Основы физиологии питания.	3	3	
3	Основы микробиологии.	4	4	
4	Основы гигиены и санитарии.	4	4	
Всего		12	12	

## 2.5. Рабочая программа дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

### Тема 1. Введение.

Изучение общих понятий о физиологии питания, микробиологии, гигиене, санитарии предприятий общественного питания.

### Тема 2. Основы физиологии питания.

Пищевые вещества и их значение - химический состав тела человека, роль пищи для организма человека, понятия о пищевых веществах. Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода-определение, состав, значение для человека, энергетическая ценность, суточная норма потребления, процесс усвоения в организме человека, сохранение их при механической и тепловой обработке. Процесс пищеварения и пищеварительный тракт. Обмен веществ. Ассимиляция и диссимиляция. Суточный расход энергии. Сбалансированное питание и нормы питания, режим питания для различных групп населения. Лечебное и лечебно-профилактическое питание.

### Тема 3. Основы микробиологии.

Понятие о микроорганизмах, их распространение в природе. Химический состав микробной клетки, размножение, питание, дыхание, спорообразование. Условия внешней среды на жизнь и развития микроорганизмов. Инфекционные заболевания - источники, пути передачи. Инкубационный период и иммунитет, бациллоносительство. Виды пищевых инфекционных заболеваний. Возбудители острых кишечных инфекций, меры предупреждения. Виды зоонозов, их возбудители и источники инфекций. Понятие и классификация пищевых отравлений. Пищевые инфекции бактериального и не бактериального происхождения. Меры предупреждения отравлений. Глистные заболевания и меры их предупреждения.

### Тема 4. Основы гигиены и санитарии.

Гигиена труда работников предприятий общественного питания. Профессиональные вредности производства и меры по их устранению. Производственный травматизм. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Санитарный режим работников на производстве. Санитарные требования к устройству и содержанию п.о.п. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре - материал для их изготовления, маркировка, санитарная обработка. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов – транспорт, тара, условия перевозки. Складские помещения - приемка сырья, условия и сроки хранения. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд - санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработке продуктов, требования к рабочему месту, к механической обработке продуктов, к тепловой обработке продуктов. Санитарные требования к приготовлению скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию посетителей - отпуск готовой продукции, предраздаточная подготовка, раздача блюд, обслуживание посетителей. Санитарно - пищевой надзор и службы его осуществляющие.

Зачет.

## 2.6. Рабочий тематический план дисциплины «Основы калькуляции и учета»

Темы	Наименование тем	Количество часов		
		Всего	в том числе	
			Теоретически	Практических
1	Общая характеристика и организация бухгалтерского учета.	2	2	
2	Ценообразование в общественном питании.	2	1	1
3	Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания.	2	1	1
4	Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продуктов и товаров предприятий общественного питания.	2	1	1
5	Учет в буфетах.	2	1	1
6	Учет труда и его оплаты.	2	1	1
7	Учет основных средств, доходов, издержек и финансовых результатов. Бухгалтерская отчетность на предприятиях общественного питания.	2	1	1
Всего		14	8	6

## 2.7. Рабочая программа дисциплины «Основы калькуляции и учета»

### Тема 1. Общая характеристика и организация бухгалтерского учета.

Виды и требования к бухгалтерскому учету. Задачи и метод и элементы бухгалтерского учета. Формы организации бухгалтерского учета. Документы учета и классификация документов. Требования к содержанию и оформлению документов.

### Тема 2. Ценообразование в общественном питании.

Понятие о цене, виды цен. План-меню, его назначение. Основные нормативные документы для определения потребности и расхода сырья, выхода готовых блюд и изделий: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.

### Тема 3. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания.

Организация бухгалтерского учета в кладовых предприятий общественного питания. Материальная ответственность и ее документальное оформление. Источники поступления продуктов и тары. Доверенности. Порядок оформления и учета доверенностей. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Количественный учет продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Учет тары. Товарные потери и порядок их списания. Отчетность материально-ответственных лиц. Инвентаризация продуктов и тары в кладовой, и порядок ее проведения.

### Тема 4. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продуктов и товаров предприятий общественного питания.

Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчет о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Порядок списания соли и специй. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве, сроки и порядок проведения. Особенности документального оформления операций на производствах с цеховым делением. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.

### **Тема 5. Учет в буфетах.**

Документальное оформление операций буфетов. Формы отчетности материально-ответственных лиц. Особенности инвентаризации товаров в буфетах.

### **Тема 6. Учет труда и его оплаты.**

Учет рабочего времени. Порядок оплаты труда работников общественного питания. Гарантии и компенсации согласно Трудовому кодексу РФ. Расчет оплаты труда за дни предоставленного отпуска. Расчет пособий по временной нетрудоспособности. Удержания из заработной платы. Документальное оформление выплаты заработной платы.

### **Тема 7. Учет основных средств, доходов, издержек и финансовых результатов. Бухгалтерская отчетность на предприятиях общественного питания.**

Классификация основных средств. Документальное оформление поступления и выбытия основных средств. Особенности инвентаризации основных средств. Классификация и характеристика издержек обращения. Формирование валового дохода. Определение суммы прибыли и порядок ее распределения. Виды отчетности и требования предъявляемые к ней. Квартальная и годовая отчетность. Бухгалтерский баланс.

**Зачет.**

## **2.8. Рабочий тематический план дисциплины «Организация производства»**

		Количество часов
--	--	------------------

темы	Наименование тем	Всего	в том числе	
			Теоретических	Практических
1	Введение.	2	2	
2	Организация предприятий общественного питания.	4	2	2
3	Производственные помещения предприятий общественного питания.	2	1	1
4	Организация торговой деятельности предприятий общественного питания.	2	1	1
Всего		10	6	4

## 2.9. Рабочая программа дисциплины «Организация производства»

### Тема 1. Введение.

Изучение ГОСТа Р-50647-94. Изучение ГОСТа Р-50762-95

### Тема 2. Организация предприятий общественного питания.

Организационно-правовые формы предприятий общественного питания - понятие юридического лица, физического лица, формы собственности. Порядок регистрации предприятий общественного питания - устав предприятия, ликвидация и реорганизация предприятия.

Классификация предприятий общественного питания - типы предприятий, классность- люкс, высший, первый.

Характеристика ресторанов, кафе, баров, закусочных, столовых.

Структура управления, научно-техническая документация- сертификаты качества, документы поступления товаров и сырья, акты и товарные отчеты.

### Тема 3. Производственные помещения предприятий общественного питания.

Характеристика заготовочного цеха, организация производства полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы. Организация рабочих мест в мясном, овощном, рыбном цехах.

Организация работы в кулинарном цехе.

Характеристика доготовочных цехов. Особенности организации горячего и холодного цехов. Организация рабочих мест в горячем и холодном цехах.

Организация работы хлебозревки, моечной кухонной и столовой посуды.

Аттестация рабочих мест - оценка состояния рабочего места, состав комиссии.

Меню - классификация, правила составления, требования предъявляемые к меню.

### Тема 4. Организация торговой деятельности предприятий общественного питания.

Изучение спроса на продукцию и услуги предприятий общественного питания. Рекламные средства и их характеристики. Методы обслуживания на предприятиях общественного питания различных классов. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.

**Зачет.**

## 2.10. Рабочий тематический план дисциплины «Специальная технология»

		Количество часов
--	--	------------------

темы	Наименование тем	Всего	в том числе	
			Теоретических	Практических
1	Введение.	4	4	
2	Безопасность труда, пожарная безопасность и электробезопасность на предприятиях питания.	4	4	
3	Подготовка кондитерского сырья к производству.	4	3	1
4	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.	4	3	1
5	Замес теста и способы его разрыхления.	4	3	1
6	Дрожжевое тесто и изделия из него.	8	4	4
7	Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него.	8	4	4
8	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.	8	4	4
9	Пирожные и торты.	8	4	4
10	Мучные кондитерские и булочные изделия пониженной калорийности.	4	3	1
Всего		56	36	20

## 2.11. Рабочая программа дисциплины «Специальная технология»

### Тема 1. Введение.

Задачи и содержание предмета «Специальная технология», его связи с другими дисциплинами, перспективы развития предприятий питания. Ознакомление с квалификационной характеристикой и программами обучения по профессии. Содержание труда, этапы профессионального роста и трудового становления рабочего. Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания; содержание, правила пользования. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий; содержание, построение, порядок пользования.

### Тема 2. Безопасность труда, пожарная безопасность и электробезопасность на предприятиях питания.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Трудовое законодательство об охране труда. Основные виды травматизма на предприятиях питания при работе с машинами и аппаратами. Правила и нормы безопасности труда в общественном питании: требования техники безопасности к производственному оборудованию и технологическому процессу. Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения; правила поведения при пожаре; порядок вызова пожарной команды. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности. Основы электробезопасности. Действие электрического тока на организм человека и виды поражения электрическим током. Правила электробезопасности при эксплуатации оборудования с электроприводом. Самопомощь и первая помощь при несчастных случаях, пользование индивидуальным пакетом и аптечкой первой помощи.

### Тема 3. Подготовка кондитерского сырья к производству.

Понятие о технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий. Нормативно-техническая документация на мучные кондитерские изделия. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий. Оборудование и инвентарь, применяемые для их приготовления. Краткая характеристика сырья для приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества. Порядок и правила подготовки к производству: муки, сахарного песка, рафинадной пудры, яиц и меланжа, молока, повидла, вкусовых и ароматных веществ, орехов и др.

### Тема 4. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.

Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий. Понятие об упеке и припеке. Виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья, технологии приготовления, их характеристика и использование; фарши и начинки, их виды в зависимости от применяемого сырья, характеристика и использование; рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Сиропы, помада; рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Крем белковый и его производные; рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Желе, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения.

#### **Тема 5. Замес теста и способы его разрыхления.**

Замес теста, сущность процессов при замесе. Характеристика способов замеса. Количество воды для замеса. Виды теста, их краткая характеристика. Способы разрыхления теста: механический, химический, биологический. Характеристика разрыхлителей теста.

#### **Тема 6. Дрожжевое тесто и изделия из него.**

Характеристика дрожжевого теста, сырье, процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожения, определение готовности теста. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста. Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий. Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий. Изделия из дрожжевого теста, рецептуры, особенности изготовления. Требования к качеству. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Жарка изделий в жире, характеристика процесса. Изделия, жареные в жире, режим жарки. Жиры, используемые для жарки, их изменение при жарке. Возможные недостатки готовых изделий из теста и их причины.

#### **Тема 7. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него.**

Классификация бездрожжевого теста. Тесто для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Режим выпечки блинчиков. Требования к качеству готовых изделий. Сдобное пресное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Изделия из него: характеристика, рецептура, требования к качеству. Пряничное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Изделия из него. Песочное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Штучные изделия из песочного теста и пласты для пирожных и тортов; температура и продолжительность выпечки, условия и сроки хранения. Бисквитное тесто, характеристика, рецептура, способы приготовления, признаки готовности теста, требования к его качеству. Изделия из бисквитного теста, полуфабрикаты для пирожных и тортов; температура и продолжительность выпечки. Требования к качеству. Изготовление масляного бисквита. Заварное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, признаки готовности. Изделия из заварного теста, температура и продолжительность выпечки, требования к качеству. Слоеное тесто, рецептура, технология приготовления, сроки и условия хранения теста. Изделия из него и полуфабрикаты для пирожных и тортов; особенности их приготовления, температурный режим и продолжительность выпечки. Требования к качеству.

#### **Тема 8. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.**

Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. Инвентарь, применяемый для отделки пирожных и тортов. Украшения из крема. Способы украшения кремом при помощи кондитерского мешка, различных трубочек, гребенки. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов. Украшения из помады для отделки пирожных и тортов; глазировка помадой натуральной и шоколадной. Украшения из желе: нарезные, выемные, многослойные. Украшения из посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной. Украшения из марципана и засахаренных фруктов.

#### **Тема 9. Пирожные и торты.**

Основные процессы изготовления пирожных и тортов: разрезание, промачивание сиропом бисквитного полуфабриката, намазывание или напускание кремом или фруктовыми начинками, склеивание полуфабриката, глазировка помадой, заливка желе, украшение поверхности тортов,

пирожных кремом, фруктами, цукатами, орехами и другими полуфабрикатами; нарезка склеенных полуфабрикатов на части для пирожных и тортов, обсыпка крошкой, дроблеными орехами, сахарной пудрой. Классификация пирожных. Основные виды пирожных бисквитных, песочных, слоеных, заварных, крошковых; рецептура, технология приготовления, размеры, форма, масса пирожных, требования к качеству. Основные виды тортов: бисквитные, песочные, слоеные; их характеристика, формы, размеры и масса тортов. Различия в отделке, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Условия хранения, сроки реализации.

**Тема 10. Мучные кондитерские и булочные изделия пониженной калорийности.**

Характеристика, состав, рецептура и использование изделий пониженной калорийности. Технология приготовления, требования к качеству. Условия и сроки реализации.

**Зачет.**

**2.12. Рабочий тематический план дисциплины «Основы товароведения пищевых продуктов»**

Темы	Наименование тем	Количество часов		
		Всего	в том числе	
			Теорет	Практ

			ически х	ическ их
1	Введение. Общие сведения по товароведению пищевых продуктов.	2	1	1
2	Овощи, плоды, ягоды, грибы и продукты их переработки.	2	1	1
3	Рыба, рыбопродукты.	2	1	1
4	Мясо, мясопродукты.	2	1	1
5	Молоко, молочные продукты.	1	1	
6	Яйца и яичные продукты.	1	1	
7	Пищевые жиры.	1	1	
8	Зерно и продукты его переработки. Крахмал, крахмалосодержащие продукты.	2	1	1
9	Сахар и сахаросодержащие продукты.	1	1	
10	Вкусовые продукты.	1	1	
11	Дрожжи и химические разрыхлители.	1	1	
12	Алкогольные и безалкогольные напитки.	2	1	1
Всего		18	12	6

## 2.13. Рабочая программа дисциплины «Основы товароведения пищевых продуктов»

### Тема 1. Введение. Общие сведения по товароведению пищевых продуктов.

Понятие о товаре и товароведении. Краткая характеристика химического состава пищевых продуктов. Понятие о пищевой, биологической, энергетической и физиологической ценности и усвояемости пищевых продуктов. Калорийность пищевых продуктов. Классификация пищевых продуктов, их группы, понятие о виде, сорте и ассортименте.

Контроль и методы исследования качества пищевых продуктов. Методы оценки качества пищевых продуктов: органолептический, химический, физический, биохимический, микробиологический, технологический. Стандартизация пищевых продуктов, сущность, цели и задачи. Стандарты, их категории, виды, содержание, сроки действия.

Условия хранения пищевых продуктов. Влияние температуры, относительной влажности воздуха, состава газовой среды, освещенности, санитарного состояния помещений, тары и упаковочных материалов на качество пищевых продуктов в процессе хранения. Консервирование пищевых продуктов, его значение, методы.

### Тема 2. Овощи, плоды, ягоды, грибы и продукты их переработки.

Свежие овощи, их классификация, клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, салатные, шпинатные, пряные, десертные, томатные, тыквенные, бобовые; цветочные овощи, их виды, химический состав, понятие о хозяйственно-ботанических сортах, требования к качеству. Свежие плоды. Орехи и масличные семена, квашеная капуста, соленые огурцы, томаты, сушеные овощи, плоды, сушеные грибы, маринованные овощи, плоды, грибы, плодоовощные консервы, замороженные плоды и овощи, продукты переработки картофеля, сульфитированные плоды и овощи, требования к качеству, использование в кулинарии.

### Тема 3. Рыба, рыбопродукты.

Химический состав и пищевая ценность рыбы. Классификация рыбы по семействам, краткая характеристика отдельных семейств и видов. Рыба живая, соленая рыба, сушеная, вяленая, копченая рыба, балычные изделия, консервы и пресервы, икра, нерыбные продукты моря; ассортимент, требования к качеству, использование в кулинарии.

### Тема 4. Мясо, мясопродукты.

Химический состав и пищевая ценность мяса, мясопродуктов, нормы потребления. Отличительные признаки мяса различных видов животных. Требования к качеству мяса, условия и сроки хранения в предприятиях питания. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, мясо сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, особенности химического состава, виды мяса по

обработке и термическому состоянию, категории, химический состав, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в кулинарии.

### **Тема 5. Молоко, молочные продукты.**

Пищевая ценность молока, его виды, требования к качеству, недопустимые пороки. Продукты переработки молока, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, недопустимые пороки. Использование молока и молочных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Сыры, классификация, ассортимент, особенности производства, химический состав, пищевая ценность, сорта, требования к качеству, дефекты. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

### **Тема 6. Яйца и яичные продукты.**

Яйцо, химический состав, пищевая ценность. Виды яиц по способу и срокам хранения, категория яиц. Требования к качеству, дефекты яиц. Упаковка, хранение, использование в кулинарии. Яичные продукты. Мороженые яичные продукты, яичные порошки. Химический состав, пищевая ценность, особенности производства, требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

### **Тема 7. Пищевые жиры.**

Пищевая ценность жиров. Классификация пищевых жиров по виду сырья и консистенции. Животные топленые жиры, сырье, производство, химический состав, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, упаковка; хранение, кулинарное использование. Масло сливочное, растительные масла, маргарин и кулинарные жиры, химический состав, пищевая ценность, ассортимент, сырье, особенности производства, виды, требования к качеству, упаковка, хранение в предприятиях питания. Использование маргарина и кулинарных жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

### **Тема 8. Зерно и продукты его переработки. Крахмал, крахмалосодержащие продукты.**

Виды зерновых культур, строение и химический состав зерна, понятие о твердых и стекловидных сортах пшеницы. Крупы. Характеристика круп из проса, гречихи, овса, риса, пшеницы, ячменя, кукурузы, бобовых и др. Мука. Макароны изделия. Хлеб, особенности производства, классификация по рецептуре, способу выпечки. Крахмал, его виды, сырье и краткие сведения о производстве, химический состав и пищевая ценность. Крахмальная патока, получение, состав, виды. Требования к качеству, дефекты. Упаковка и хранение. Использование в производстве мучных кондитерских изделий.

### **Тема 9. Сахар и сахаросодержащие продукты.**

Сахар, химический состав, пищевая ценность. Виды сахара, их краткая характеристика. Инвертный сахар, получение. Мед натуральный, химический состав, виды. Плодово-ягодные кондитерские изделия: варенье, джем, повидло, конфитюр, цукаты, сиропы. Краткая характеристика, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в кулинарии.

### **Тема 10. Вкусовые продукты.**

Чай, классификация, виды. Кофе. Кофейные напитки, их состав и виды. Шоколад и какао-порошок, Приправы. Поваренная соль. Химический состав, виды, сорта, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

### **Тема 11. Дрожжи и химические разрыхлители.**

Дрожжи, их виды, получение, характеристика, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Химические разрыхлители, их характеристика, свойства, требования к качеству, упаковка и хранение.

### **Тема 12. Алкогольные и безалкогольные напитки.**

Безалкогольные напитки и соки. Томатный и плодово-ягодный соки, фруктово-ягодные и десертные напитки. Минеральные воды, натуральные и искусственные. Основной ассортимент и

показатели качества. Напитки типа «кола». Алкогольные напитки, их ассортимент, классификация, характеристика, показатели качества. Пиво, типы и сорта, показатели качества, пороки.

**Зачет.**

#### **2.14. Рабочий тематический план дисциплины «Оборудование предприятий питания»**

Темы	Наименование тем	Количество часов		
		Всего	в том числе	
			Теоретически	Практических
1	Введение. Общие сведения о машинах.	2	1	1
2	Универсальные приводы.	1	1	
3	Машины для обработки овощей и картофеля.	2	1	1
4	Машины для обработки мяса и рыбы.	2	1	1
5	Машины для подготовки кондитерского сырья.	1		1
6	Машины для приготовления и обработки теста.	1		1
7	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	1	1	
8	Общие сведения о тепловом оборудовании.	1	1	
9	Варочное оборудование и пароварочное оборудование.	2	1	1
10	Жарочное оборудование.	2	1	1
11	Варочно-жарочное оборудование.	2	1	1
12	Водонагреватели, кипятильники и кофеварки.	1		1
13	Оборудования для раздачи пищи.	1		1
14	Аппараты для тепловой обработки пищевых продуктов в электрическом поле СВЧ.	1	1	
15	Холодильное оборудование.	2	1	1
16	Охрана труда и техника безопасности.	2	1	1
Всего		24	12	12

#### **2.15. Рабочая программа дисциплины «Оборудование предприятий питания»**

##### **Тема 1. Введение. Общие сведения о машинах.**

Задачи и цели предмета. Роль технических знаний для рационального, безопасного, эффективного использования оборудования, связь курса с другими предметами.

Понятие о машинах, классификация машин, основные части и детали машин. Техническая документация машин. Общие правила эксплуатации и техники безопасности при эксплуатации аппаратов.

##### **Тема 2. Универсальные приводы.**

Назначение и устройство универсальных приводов. Приводы общего и специального назначения, сменные механизмы к приводам. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с приводами.

##### **Тема 3. Машины для обработки овощей и картофеля.**

Характеристика и классификация машин. Машины для очистки картофеля и клубнеплодов. Машины для нарезки сырых и вареных овощей. Машины для протирания овощей. Машины для приготовления картофельного пюре.

##### **Тема 4. Машины для обработки мяса и рыбы.**

Характеристика и классификация машин. Мясорубки с индивидуальным приводом. Фаршемешалки. Машины для рыхления мяса. Котлетоформовочные машины. Сменный механизм для измельчения сухарей. Рыбоочистительные машины. Привод ПМ –1,1 для мясного цеха

##### **Тема 5. Машины для подготовки кондитерского сырья.**

Характеристика и классификация машин для работы в кондитерском цеху. Машин и механизмы для просеивания муки и сахара. Механизмы для дробления орехов и растирания мака. Машина для нарезки монолита масла.

#### **Тема 6. Машин для приготовления и обработки теста.**

Классификация и характеристика машин для кондитерского цеха. Машин для замеса теста. Машин для раскатки дрожжевого и пресного теста. Машин для взбивания кремов, приготовления блинного, бисквитного теста.

#### **Тема 7. Машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров.**

Классификация машин, импортные машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Хлеборезательная машина. Машина для нарезания гастрономических товаров.

#### **Тема 8. Общие сведения о тепловом оборудовании.**

Понятие о теплообмене, тепло и его состав. Процесс горения. Экономия топлива. Классификация теплового оборудования.

#### **Тема 9. Варочное оборудование и пароварочное оборудование.**

Классификация пищеварочных котлов. Стационарные и опрокидывающие пищеварочные котлы с паровым, газовым и электрическим обогревом. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты.

#### **Тема 10. Жарочное оборудование.**

Классификация жарочных аппаратов и характеристика основных способов жарки. Сковороды электрические с непосредственным и косвенным обогревом. Вращающиеся жаровни для жарки блинов и аппарат для жарки оладий. Фритюрницы. Шкафы жарочные и пекарные. Шашлычницы и грили.

#### **Тема 11. Варочно-жарочное оборудование.**

Классификация варочно-жарочного оборудования. Назначение, классификация, устройство, правила эксплуатации плит. Плиты электрические, газовые.

#### **Тема 12. Водонагреватели, кипятильники и кофеварки.**

Назначение, классификация, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности при эксплуатации водонагревателей, кипятильников, кофеварок.

#### **Тема 13. Оборудования для раздачи пищи.**

Общие сведения об оборудовании для раздачи первых, вторых блюд и напитков. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности мармитов, стоек раздаточных, линий самообслуживания.

#### **Тема 14. Аппараты для тепловой обработки пищевых продуктов в электрическом поле СВЧ.**

Общие сведения, правила эксплуатации и безопасности труда при работе с СВЧ-аппаратами.

#### **Тема 15. Холодильное оборудование.**

Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения. Компрессорные холодильные машин. Устройство, правила эксплуатации и техника безопасности холодильных шкафов, прилавков, витрин, камер.

#### **Тема 16. Охрана труда и техника безопасности.**

Законодательство по охране труда и техники безопасности. Организация работы по охране труда. Производственный травматизм, первая помощь при несчастных случаях на производстве.

Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Пожарная безопасность. Типовая инструкция по охране труда для повара, кондитера.

**Зачет.**

## 2.16. Рабочий тематический план производственного обучения

№ тем ы	Наименование тем	Количество часов
1	Введение.	4
2	Подготовка кондитерского сырья к производству.	4
3	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.	8
4	Замес теста и способы его разрыхления.	8
5	Дрожжевое тесто и изделия из него.	24
6	Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него.	24
7	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.	8
8	Пирожные и торты.	32
9	Мучные кондитерские и булочные изделия пониженной калорийности.	8
Всего		120

## 2.17. Рабочая программа производственного обучения

### Тема 1. Введение.

Ознакомление с работой ресторанов, кафе, столовых, с составом помещений, назначением производственных, складских и торговых помещений. Ознакомление с организацией планирования труда и контроля качества продукции на производственном участке и на рабочем месте. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка. Ознакомление с правилами личной гигиены и ношения спецодежды. Инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности на предприятии в соответствии с ГОСТом 000479 ССБТ.

### Тема 2. Подготовка кондитерского сырья к производству.

Понятие о технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий. Нормативно-техническая документация на мучные кондитерские изделия. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий. Оборудование и инвентарь, применяемые для их приготовления. Краткая характеристика сырья для приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества. Порядок и правила подготовки к производству: муки, сахарного песка, рафинадной пудры, яиц и меланжа, молока, повидла, вкусовых и ароматных веществ, орехов и др.

### Тема 3. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.

Виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья, технологии приготовления, их характеристика и использование; фарши и начинки, их виды в зависимости от применяемого сырья, характеристика и использование; рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Сиропы, помада; рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Крем белковый и его производные; рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Желе, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения.

### Тема 4. Замес теста и способы его разрыхления.

Замес теста, сущность процессов при замесе. Характеристика способов замеса. Количество воды для замеса. Виды теста. Способы разрыхления теста: механический, химический, биологический. Характеристика разрыхлителей теста.

#### **Тема 5. Дрожжевое тесто и изделия из него.**

Дрожжевое безопарное тесто. Дрожжевое опарное тесто. Тесто для блинов и оладий, выпечка блинов и оладий. Охлаждение изделий. Изделия из дрожжевого теста. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Жарка изделий в жире. Возможные недостатки готовых изделий из теста и их причины.

#### **Тема 6. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него.**

Тесто для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков. Сдобное пресное тесто. Пряничное тесто. Песочное тесто. Штучные изделия из песочного теста и пласты для пирожных и тортов. Бисквитное тесто. Изделия из бисквитного теста, полуфабрикаты для пирожных и тортов. Изготовление масляного бисквита. Заварное тесто. Изделия из заварного теста. Слоеное тесто. Изделия из него и полуфабрикаты для пирожных и тортов.

#### **Тема 7. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.**

Виды отделочных полуфабрикатов. Украшения из крема. Виды отделки. Украшения из помады для отделки пирожных и тортов; глазировка помадой натуральной и шоколадной. Украшения из желе: нарезные, выемные, многослойные. Украшения из посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной. Украшения из марципана и засахаренных фруктов.

#### **Тема 8. Пирожные и торты.**

Разрезание, промачивание сиропом бисквитного полуфабриката, намазывание или напускание кремом или фруктовыми начинками, склеивание полуфабриката, глазировка помадой, заливка желе, украшение поверхности тортов, пирожных кремом, фруктами, цукатами, орехами и другими полуфабрикатами; нарезка склеенных полуфабрикатов на части для пирожных и тортов, обсыпка крошкой, дроблеными орехами, сахарной пудрой. Основные виды пирожных бисквитных, песочных, слоеных, заварных, крошковых. Основные виды тортов: бисквитные, песочные, слоеные.

#### **Тема 9. Мучные кондитерские и булочные изделия пониженной калорийности.**

Технология приготовления, требования к качеству.

### **2.18. Рабочий тематический план производственной практики**

№ темы	Наименование тем	Количество часов
1	Самостоятельное выполнение работ кондитера 3 разряда.	194
2	Выполнение пробной квалификационной работы	6

## 2.19. Рабочая программа производственной практики

### Тема 1. Самостоятельное выполнение работ кондитера 3 разряда.

Примеры работ:

Отработка умений и навыков по подготовке кондитерского сырья к производству, отвешивания и отмеривания сырья.

Отработка умений и навыков приготовления полуфабрикатов для мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий: начинки, сиропы, помады.

Отработка умений и навыков приготовления кремов, фаршей.

Отработка умений и навыков приготовления сиропов, помадок, посыпок.

Отработка умений и навыков приготовления дрожжевого теста и изделий из него: булочки, сдоба.

Отработка умений и навыков приготовления ватрушек, пирожков печеных, расстегаев, кулебяк.

Отработка умений и навыков приготовления рулетов, пирогов, пончиков, пирожков жареных, хвороста.

Отработка умений и навыков приготовления слоек, булочек слоеных.

Отработка умений и навыков приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него: тесто для лапши домашней, вареники, пельмени, блинчики.

Отработка умений и навыков приготовления пряничного теста: пряников, коржиков, коврижек.

Отработка умений и навыков приготовления сдобного пресного теста: песочного полуфабриката, заварного полуфабриката.

Отработка умений и навыков приготовления бисквита, слоеного полуфабриката.

Отработка умений и навыков приготовления печенья, сочников, языков слоеных, пирогов, рулетов.

Отработка умений и навыков украшений изделий кремом, помадой, желе, посыпками, марципаном.

Отработка умений и навыков приготовления песочных пирожных.

Отработка умений и навыков приготовления бисквитных пирожных.

Отработка умений и навыков приготовления пирожных из слоеного теста.

Отработка умений и навыков приготовления пирожных крошковых.

Отработка умений и навыков приготовления песочных тортов.

Отработка умений и навыков приготовления тортов из слоеного теста.

Отработка умений и навыков приготовления кондитерских изделий пониженной калорийности.

### Тема 2. Выполнение пробной квалификационной работы.

## 3. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

*Основные источники:*

Учебники и учебные пособия:

1. Андросов В. П., Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов. Учеб. Пособие/ В.П. Андросов-М: Издательство: Академия, 2010 г-96 с

2. Анфимова Н. А. Кулинария, учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова – М: Издательский центр «Академия», 2010 г- 199 с

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач.проф.образования/ В.П. Золин -М.:Издательский центр «Академия»,2010- 125с

4. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь/ Т.А.Качурина- М.:Издательство «Академия» 2010 г-160 с

5.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник для начального проф. Образования / З.П. Матюхина — М.: Издательский центр «Академия», 2009-256с

6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебник для начального проф. Образования / В.В.Усов- М.: Академия 2009 -416с

7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ коллективная разработка А.С Ратушный, Л.А.Старостина- М.: Издательство профи-информ, 2010-866с

8. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства/ Л.Н.Череданова – М.: ОИЦ «Академия», 2010 – 176 с.

***Дополнительные источники:***

Качурина Т.А. Кулинария. учебник для начального проф. Образования / Т.А Качурина.-М: Академия, 2010 г-160с

Соловьева О.М . Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие: В 2 ч./ О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига/ Учебник, 2007. – Ч 2-205с

***Интернет- ресурсы***

[www.chefs.ru](http://www.chefs.ru) – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

[www.foodservice-info.ru](http://www.foodservice-info.ru) – журнал индустрии общественного питания

[www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) - Вестник индустрии питания

**www. 100 menu. Ru**-Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания

**www. tsf 2000. Ru**-Сборник рецептов мучных кондитерских изделий

**www. dom-eknig.ru**-Электронные книги по кулинарии

**rogalik.com/elektronnaya\_kulinariya\_skachat**-Электронная книга по кулинарии