

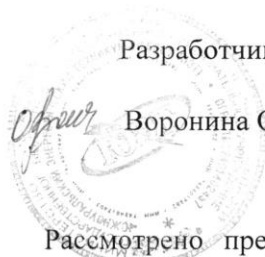
МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

**ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОСТЫХ И
СЛОЖНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

г. Южноуральск
2019

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Южноуральский энергетический техникум (ГБПОУ ЮЭТ)

Разработчики:



Воронина О.В., преподаватель ГБПОУ ЮЭТ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания, протокол № 4/1 от «25» декабря 2019 г.

Рассмотрена Методическим Советом и рекомендована к утверждению, протокол № 2 от «26» декабря 2019 г.

Заместитель директора по методической работе

И.С. Николаева



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	4
2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ	5
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	7
4. РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАНТА	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	27

1. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Цель программы - создание условий для овладения участниками образовательного процесса такого уровня подготовки кондитера , который позволит быть востребованным на рынке труда.

Методы работы: вербальный, словесно-наглядный, дедуктивный, поисковый, самостоятельная работа и др.

Формы работы по программе: учебные занятия (простые и комплексные).

Формы проведения занятий: лекции, беседы, практические работы.

Использование современных образовательных технологий:

-информационно-коммуникационных;

-здоровьесберегающих;

-индивидуализации обучения.

Требования к образованию и обучению: профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих.

Требования к опыту практической работы: -

Особые условия допуска к работе: Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке. При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ

Программа предполагает, что обучающийся будет

уметь:

Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе

Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.

знать:

Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции

Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции

Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Иметь практический опыт:

Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера

Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера

Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера

3.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Учебный план

программы дополнительного профессионального образования
«Технология приготовления простых и сложных кондитерских
изделий»

Срок обучения - 168 часов

Уровень программы - базовый

Форма обучения – очная

Занятия проводятся 2 раза в неделю по 3 часа: уроки по 45 минут

Категория – лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Вид выдаваемого документа – удостоверение

учебный план

№ п/п	Содержание темы	Кол-во часов	Теория	Практика
1.	Введение.	4	4	-
2.	Приготовление простых и сложных сиропов.	8	4	4
3.	Приготовление простых и сложных отделочных полуфабрикатов	12	4	8
4.	Приготовление простых и сложных основных кремов.	36	12	24
5.	Приготовление простых и сложных фаршей и начинок, хрустящего слоя	8	4	4
6.	Приготовление простых и сложных изделий из пресного теста	12	4	8
7.	Приготовление песочного теста, простых и сложных изделий	12	4	8

8.	Приготовление бисквитного теста, простых и сложных изделий	20	4	16
9.	Приготовление заварного теста, простых и сложных изделий	10	6	4
10.	Приготовление слоенного дрожжевого теста простых, и сложных изделий	20	4	16
11.	Технологическое, механическое и тепловое оборудование	16	6	2
12.	Производственный инвентарь и инструменты	4	-	4
13.	Самостоятельная работа	10		
14	Итоговое занятие: экзамен	4		
	ИТОГО:	168	56	98

СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Содержание темы	Общее кол-во часов по разделу	Кол-во часов теории	Кол-во часов практики
Введение.	3	3	-
Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Общее знакомство с профессией кондитера.	4	4	-
Приготовление простых и сложных сиропов.	8	4	4
Приготовление простых и сложных сиропов и использование для оформления	8	4	4
Приготовление простых и сложных отделочных полуфабрикатов.	12	4	8
Технология приготовления желе и гелей.	2	-	2
Технология приготовления посыпки.	2	2	2
Технология приготовления рисовальную фруктовую массу.	4	2	2
Технология приготовления глазури сложного изготовления	4	-	2
Приготовление простых и сложных основных кремов.	36	12	24
Технология приготовления заварных кремов с использованием загустителей.	6	2	4
Приготовления простых и сложных белковых кремов	6	2	4
Приготовления простых и сложных масляных кремов.	6	2	4
Приготовления простых и сложных фруктовых кремов.	6	2	4
Приготовления простых и сложных муссов.	6	2	4
Приготовления простых и сложных суфле.	6	2	4
Приготовление простых и сложных фаршей и начинок, хрустящего слоя	8	4	4
Приготовление простых и сложных фаршей	4	2	2
Приготовление простых и сложных начинок	4	2	2
Приготовление простых и сложных изделий из пресного теста	12	4	8
Приготовление пресного теста	4	2	2
Приготовление простых и сложных изделий из пресного теста.	8	4	4
Приготовление песочного теста, простых и сложных изделий	12	4	8
Приготовление песочного теста различными способами	4	-	4

Приготовление простых и сложных изделий из песочного теста.	8	4	4
Приготовление бисквитного теста простых, и сложных изделий	20	4	16
Приготовление заварного теста простых, и сложных изделий	10	6	4
Приготовление слоенного дрожжевого теста простых, и сложных изделий	20	4	16
Технологическое, механическое и тепловое оборудование	8	6	2
Производственный инвентарь и инструменты	4	-	4
Самостоятельная работа	10		
Итоговое занятие – экзамен	4		
ИТОГО:	168	56	98

Введение -4 часа (теория - 4 ч.)

Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Общее знакомство с профессией кондитера

Приготовление простых и сложных сиропов.- 8часов (теория -4 часов, практика - 4часа)

Закрепление пройденной темы; ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых и сложных сиропов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к

ним при приготовлении простых сиропов; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; последовательность выполнения технологических операций при

подготовке сырья и приготовлении простых и сложных сиропов; способы отделки простыми сиропами; правила хранения и требования к качеству простых сиропов; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
Обсуждение, просмотр видео по темам.

Приготовление простых и сложных отделочных полуфабрикатов - 12часов (теория - 4 часов, практика -8часа)

Ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к

ним при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых отделочных полуфабрикатов; способы отделки сложными отделочными полуфабрикатами; правила хранения и требования к качеству сложных отделочных полуфабрикатов; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Составление таблицы: «Современные посыпки, используемые для украшения тортов и пирожных»

Приготовление простых и сложных кремов. 36 часа (теория - 12 часов, практика - 24 часов)

Ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сложных кремов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных кремов; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении сложных кремов; способы отделки сложными кремами; правила хранения и требования к качеству сложных кремов; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Письменный опрос по теме «Отделочные полуфабрикаты»: карточки-задания. Составление технологических схем: «Приготовление джема, повидла, цукатов» Составление таблицы: «Виды брака сложных кремов и причины их возникновения, сроки хранения кремов» по заданным условиям.

Приготовление простых и сложных фаршей и начинок, хрустящего слоя - 8 часа (теория - 4 часа, практика - 4 часа)

Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству сложных фаршей и начинок; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных фаршей и начинок; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении сложных фаршей и начинок; правила хранения и требования к качеству сложных фаршей и начинок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Зачет: Схема приготовления фаршей и начинок, хрустящего слоя

Приготовление простых и сложных изделий из пресного теста 12 часов (теория -4 часа, практика - 8 часа)

Презентация по теме «Ассортимент сложных изделий из пресного теста», пищевая ценность, требования к качеству сложных изделий из пресного теста; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных изделий из пресного теста; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении сложных изделий из пресного теста; правила хранения и требования к качеству сложных изделий из пресного теста; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Карточки-задания по теме «Схема приготовления изделий».

Приготовление песочного теста, простых и сложных изделий 12 часов (теория -4 часа, практика - 8 часа)

Презентация по теме «Использование готового песочного теста для приготовления изделий». Ассортимент, пищевую ценность, требования к

качеству сложных изделий из песочного теста; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных изделий из песочного теста; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении сложных изделий из песочного теста; правила хранения и требования к качеству простых изделий из песочного теста; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Составление технологических схем приготовления сдобного, заварного, песочного, пряничного теста по заданным условиям.

Приготовление бисквитного теста, простых и сложных изделий -20 часов (теория -4 часа, практика - 16 часов)

Ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сложных изделий из бисквитного теста; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных изделий из бисквитного теста; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении сложных изделий из бисквитного теста; правила хранения и требования к качеству простых изделий из бисквитного теста; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Тест по теме «Алгоритм приготовления бисквитного теста». Составление технологических карт основных тортов по заданным условиям.

Приготовление заварного теста, простых и сложных изделий - 8 часов (теория - 6 часа, практика -2 часа)

Презентация по теме «Заварное тесто». Ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сложных изделий из заварного теста; • правила выбора

основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных изделий из заварного теста; • правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; • последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении сложных изделий из заварного теста; • правила хранения и требования к качеству сложных изделий из заварного теста; • виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Карточки-задания по теме «Заварное тесто». Составление технологических карт основных пирожных по заданным условиям.

Приготовление слоеного дрожжевого теста, простых и сложных изделий - 20 часов (теория - 4 часов, практика - 16 часов)

Ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сложных изделий из дрожжевого теста; • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных изделий из дрожжевого теста; • правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; • последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении сложных изделий из б дрожжевого теста; • правила хранения и требования к качеству сложных изделий из дрожжевого теста; • виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Проведение бракеража мучных кондитерских и сложных изделий;

Технологическое, механическое и тепловое оборудование -8 часа (теория - 6 часа, практика - 2 часа)

Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **4 часа (практика - 4 часа)** Приготовление изделий

Итоговое занятие - 4 часа

№ п/п	Раздел или тема программы	Формы занятий	Приемы и методы организации учебно-воспитательного (образовательного) процесса (в рамках занятия)	Дидактический материал	Техническое оснащение занятий	Формы подведения итогов
1.	Введение.	Ознакомительное занятие - инструктаж.	Наглядный, объяснительно-иллюстративный, создание игровой ситуации, беседа, инструктирование. Собеседование.	Инструкции, демонстрационные образцы	Мультимедийный проектор, ноутбук. Лабораторное оборудование: технологическое, механическое, электрическое, тепловое.	Опрос
2.	Приготовление простых и сложных сиропов.	Занятие-презентация. Теоретические и практические занятия.	Презентация. Лекции, рассказ с элементами беседы. Практические задания по приготовлению изделий Карточки-задания.	Презентация, папки с лекционным материалом. Тест.	Мультимедийный проектор, ноутбук. Мультимедийный проектор, ноутбук. Лабораторное оборудование: технологическое, механическое, электрическое, тепловое. Производственный инвентарь и инструменты	Письменный опрос в форме теста. Обсуждение, просмотр видео по темам.
3.	Приготовление простых и сложных отделочных полуфабрикатов.	Теоретические занятия, одно практическое занятие.	Презентация. Лекции, рассказ с элементами беседы. Практические задания по приготовлению изделий Карточки-задания.	Презентация, папки с лекционным материалом. Перечень вопросов для письменной работы.	Мультимедийный проектор, ноутбук. Мультимедийный проектор, ноутбук. Лабораторное оборудование: технологическое, механическое, электрическое, тепловое. Производственный инвентарь и инструменты	. Составление таблицы: «Посыпки, используемые для украшения тортов и пирожных»

4.	Приготовление простых и сложных кремов.	Презентация, теоретические занятия.	Презентация. Лекции, рассказ с элементами беседы. Практические задания по приготовлению изделий Карточки-задания.	Презентациями, папки с лекционным материалом для детей. Карточки-опросники.	Мультимедийный проектор, ноутбук. Мультимедийный проектор, ноутбук..Лабораторное оборудование: технологическое, механическое, электрическое,	письменный опрос по теме «Отделочные полуфабрикаты»: карточки-задания. Составление технологических схем «Приготовление джема».
5.	Приготовление простых и сложных фаршей и начинок, хрустящего слоя	Теоретические, комбинированные и практические занятия.	Презентация. Лекции, эвристические беседы. Рассказ с элементами беседы. Выполнение практических заданий.	Папки с лекционным Карточки-задания.	Мультимедийный проектор, ноутбук. . Мультимедийный проектор, ноутбук..Лабораторное оборудование: технологическое, механическое, электрическое,	а приготовления фаршей и начинок).
6.	Приготовление простых и сложных изделий из пресного теста	Теоретические занятия.	Презентация. Лекции, рассказ с элементами беседы. Практические задания по приготовлению изделий Карточки-задания.	. Опросники.	Мультимедийный проектор, ноутбук. . Мультимедийный проектор, ноутбук.. Лабораторное оборудование: технологическое, механическое, электрическое, тепловое..	очки-задания по теме «Схема приготовления изделий»..
7.	Приготовление песочного теста, простых и сложных изделий	Теоретические и практические занятия.	Презентация. Лекции, рассказ с элементами беседы. Практические задания по приготовлению изделий Карточки-задания.	Презентация, папки с лекционным материалом. Перечень вопросов для письменной работы	Мультимедийный проектор, ноутбук. . Мультимедийный проектор, ноутбук.. Лабораторное оборудование: технологическое, механическое, электрическое, тепловое.	ставление технологических схем приготовления сдобного заварного, песочного пряничного теста по заданным условиям.

8.	Приготовление бисквитного теста, простых и сложных изделий	Теоретические и практические знания.	и презентация. Лекции, рассказ с элементами беседы. Практические задания по приготовлению изделий Карточки-задания.	презентация, папки с лекционным материалом. Перечень вопросов для письменной работы	Мультимедийный проектор, ноутбук. Мультимедийный проектор, ноутбук. Лабораторное оборудование: технологическое, механическое, электрическое, тепловое..	по теме «Алгоритм приготовления бисквитного теста» Составление технологических карт основных классических тортов по заданным
9	Приготовление заварного теста, простых и простых изделий	Теоретические и практические знания.	и презентация. Лекции, рассказ с элементами беседы. Практические задания по приготовлению изделий Карточки-задания.	презентация, папки с лекционным материалом для детей. Перечень вопросов для письменной работы	Мультимедийный проектор, ноутбук. Лабораторное оборудование: технологическое, механическое, электрическое, тепловое.. Производственный инвентарь и инструменты	
10.	Приготовление безопарного дрожжевого теста, простых и сложных изделий	Теоретические и практические знания.	и презентация. Лекции, рассказ с элементами беседы. Практические задания по приготовлению	изделий Карточки-задания.		
11.	Технологическое, механическое и тепловое оборудование	Теоретические и практические знания.	и презентация. Лекции, рассказ с элементами беседы. Практические задания по приготовлению изделий Карточки-задания.	презентация, папки с лекционным материалом. Перечень вопросов для письменной работы	Мультимедийный проектор, ноутбук. Мультимедийный проектор, ноутбук. Лабораторное оборудование: технологическое, механическое, электрическое, тепловое..	новая игра. Умение, работа на ошибками.

12	Производственный инвентарь и инструменты	Теоретические занятия.	Лекция рассказ с элементами беседы. Эвристические беседы. Устный опрос.	Слайды с лекционным материалом	Мультимедийный проектор, ноутбук. . Мультимедийный проектор, ноутбук.. Лабораторное оборудование: технологическое, механическое, электрическое, тепловое..	Исследование.
16.	Итоговое занятие: экзамен					да.

4. РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАНТА

Реализация гранта «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».

Мастерская «Кондитерское дело»

Учебно-лабораторное оборудование:

- Проектор VIEWSONIC PA503S
- МФУ лазерное ч/б, А4 KUOCERAFS- 1025
- М F P п р и н т е р / с к а н е р / к о п и р
- Экран CACTUS Wallscreen CS-PSW- 213*213,213*213см
- Компьютер: процессор серин Intel PENTIUM Gold 5400/DDR4/4Gb/SSD256Gb/DVD- RW/Win 10
- Монитор AOC Value Line I2080SW
- Клавиатура проводная Smurtbuy ONE 112 USB
- Мышь Perfeo проводная CLASS, 3кн, USB

Учебно-производственное оборудование:

- Шкаф холодильный CRYSPI UC 400
- Шкаф морозильный POLAIR ШХ-0,7ДСН (DP107-S) стеклянная дверь
- Шкаф шоковой заморозки Icemake ATT05
- Весы порционные CAS SW-5
- Слайсер Hurakan HKN-HM220
- Печь СВЧ Airhot WP 1000-30L
- Блендер Hurakan HKN-BLW2 серый
- Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5
- Фритюрница Airhot EF8
- Соковыжималка Hurakan HKN-CFV60
- Пароконвектомат UNOX XEVC-0511-E1R

- Плита электрическая индукционная Luxstahl ПИ 4-98 (в комплекте с подставкой) 4 зоны нагрева
- Плита электрическая индукционная Luxstahl ПИ 4-98 (в комплекте с подставкой) 4 зоны нагрева
- Пиrometer
- Ванны моечные с рабочей поверхностью ТЕХНО-ТТ ВМ-31/456
Л краш
- Стеллажи
- Столы
- Инвентарь (миски, кастрюли, ножи и т.п.)
- Мясорубка Hurakan HKN-12CR
- Упаковщик вакуумный Hurakan HKN-VAC260M
- Шкаф шоковой заморозки Icemake ATT05
- Печь конвекционная ENTECO MASTER ПН-44 пар2
- Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF70D (2 зоны нагрева)
- Плита индукционная Hurakan HKN-ICF35D (1 зона нагрева)
- Стол кондитерский ТЕХНО-ТТ СП-311/1508 краш, 1500*800*850
- Холодильник POZIS RK-103 белый
- Микроволновая печь Samsung ME-88SUW
- Фломбер
- Весы порционные CAS SW-5
- Блендер Hurakan HKN-BLW2 серый
- Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5
- Шкаф пекарский АВАТ ЭШП-3-01КП
- Шкаф расстоечный HURAKAN HKN-XLT 193
- Тележка-шпилька для противней ТШГР-15 нерж разборная
- Ванна моечная с рабочей поверхностью ТЕХНО-ТТ ВМ-31/456 Л
краш
- Стеллажи
- Столы
- Инвентарь (миски, кастрюли, ножи и т.п.)

- Коврик силиконовый 40*60
- Жгут силиконовый
- Лампа для работы с карамелью Martellato LAMP01
- Аппарат для плавки шоколада Martellato MC108 (2 ванны по 1,5 литра)
- Тестомес спиральный Hurakan HKN-M20SN2V
- Плита мраморная для темперирования шоколада
- Измельчитель льда Hurakan HKN-TRGM
- Морозильный шкаф WILLMARK XFL-110
- Льдогенератор Hurakan HKN-IMF35
- Стол холодильный Abat CXC-60-01-CO
- Кофемолка Cunill Brasil Grey Light
- Электрокипятильник Airhot CWB-35 проточный
- Соковыжималка ROTEL JUICE MASTER PROFESSIONA
- Миксер для молочных коктейлей Hurakan HKN-FR1GM
- Соковыжималка APACH ACS1
- Гранитор COOLEQ SM-10
- Кофемашина
- Музыкальная система LG FH6
- Радиосистема головной микрофон
- Кофемашина Nuova Simonelli Appia II 1 Gr S lack высокая группа

Программное и методическое обеспечение:

- Операционная система Windows XP
- Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
- Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)
- методические указания по выполнению практических работ;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы;
- контрольно-измерительные материалы
- презентации

- наглядные образцы.

1. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с. – ISBN 978-5-4468-7234-3 – Текст: непосредственный.

2. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с. – ISBN 978-5-4468-8937-2 – Текст: непосредственный.

3. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с. – ISBN 978-5-4468-8273-1 – Текст: непосредственный.

4. Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 160 с. – ISBN 978-5-4468-8582-4 – Текст: непосредственный.

5. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина. – 5 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-8493-3 – Текст: непосредственный.

6. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский

центр «Академия», 2018. – 192 с. – ISBN 978-5-4468-6168-2 – Текст: непосредственный.

7. **Самородова, И.П.** Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 128 с. – ISBN 978-5-4468-8746-0 – Текст: непосредственный.

8. **Соколова, Е.И.** Приготовление блюд из овощей и грибов : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с. – ISBN 978-5-4468-7308-1 – Текст: непосредственный.

9. **Шитякова, Т.Ю.** Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с. – ISBN 978-5-4468-8623-4 – Текст: непосредственный.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы дополнительного профессионального образования осуществляется в виде экзамена в форме практической работы на основе пятибалльной системы оценок.

ГБПОУ ЮЭТ преподаватель

О.В. Воронина

Эксперты:

ГБПОУ ЮЭТ преподаватель

И.В. Хоменко

АО «Тандер» зав. производством

Е.А. Ложкина



