



КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СЕСТРОРЕЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМ.С.И.МОСИНА»

РАССМОТРЕНА  
на педагогическом совете СПб ГБПОУ  
«СТК им. С.И.Мосина»  
протокол № 5 от «28» августа 2025 г.

УТВЕРЖДЕНА  
Приказ № 132-уч от 29 августа 2025 г.  
Директор СПб ГБПОУ  
«СТК им. С.И.Мосина»

Бухаров Д.В.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
«ПЕКАРЬ»**

Срок освоения: 1 год  
Возраст обучающихся: 16-22 года

Разработчик:  
Широкова А.С., педагог  
дополнительного образования

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### **Введение и основное содержание программы**

Профессия повара с давних времен не теряет популярность, ведь потребность в пище – одна из базовых в жизни человека. Каждый из нас способен приготовить себе еду, накормить семью вкусным ужином или накрыть праздничный стол разнообразными домашними деликатесами. Однако ни одно застолье не обходится без выпечки: хлеб и хлебобулочные изделия, горячие блюда из теста, десерты. Настоящая программа составлена, чтобы научить детей азам приготовления блюд из теста, вовлечь в интереснейший процесс приготовления еды, помочь познакомиться с традициями русской кухни, в основе которой огромный список блюд, приготовленных из муки, познакомить с технологиями приготовления.

### **Актуальность**

В современной жизни повар – наиболее востребованная профессия. Кроме таланта творить чудеса на кухне, создавая гармонию вкусов, представитель кулинарной профессии должен иметь определенную базу знаний о качестве продуктов, способах их хранения, приготовления, презентации готового блюда и правильной подачи к столу. Поэтому профессиональный повар должен быть внимательным и самоорганизованным. Знание особенностей тех или иных ингредиентов, правил их совмещения дает возможность кулинару создавать оригинальные блюда без рецепта. Выходит, что в этой профессии очень важно подключать фантазию к знаниям и тогда блюдо будет заслуживать высших похвал.

**Направленность дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы – социально-педагогическая.**

### **Педагогическая целесообразность программы и ее новизна**

Педагогическая целесообразность образовательной программы (мера педагогического вмешательства, разумная достаточность; предоставление самостоятельности и возможностей для самовыражения самому учащемуся). Педагогическая целесообразность программы заключается в дополнении и расширении знаний по кулинарии, полученных на занятиях и формирование элементарных навыков изучения проблем через творческую деятельность.

Кроме того, педагогическая целесообразность образовательной программы заключается в формировании у воспитанника чувства ответственности за здоровье человека.

Программа разработана с учетом новых подходов и концепций, документов государственного уровня, декларирующих идеи развития дополнительного образования в Российской Федерации. В «Концепции развития дополнительного образования детей» (2014 г.) указано, что «в XXI веке приоритетом образования должно стать превращение жизненного пространства в мотивирующее пространство, определяющее самоактуализацию и самореализацию личности, где воспитание человека начинается с формирования мотивации к познанию, творчеству, труду, спорту, приобщению к ценностям и традициям многонациональной культуры российского народа».

Произведена адаптация теоретического и практического материала по тематике программы к возрастным особенностям обучающихся образовательных учреждений среднего звена, их уровню информированности в области кулинарии.

В программе используются традиционных и нетрадиционных методы и способы развития познавательных, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе выполнения решения задач и самостоятельного приобретения новых знаний, а также развития коммуникативных навыков.

**Отличительные особенности данной дополнительной образовательной программы**  
Отличительная особенность данной образовательной программы заключается в том, что

она имеет интегративный характер, так как предусматривает связь с другими образовательными областями:

- с географией – в части изучения национальных особенностей, обычаев, традиций, вкусовых предпочтений стран, оказавших влияние на технологию приготовления блюд;
- с литературой и искусством – при ознакомлении с классическими примерами из русской и зарубежной литературы о воспевании кулинарных шедевров и блюд, простых в приготовлении, изучение кулинарных терминов, необходимых для гармоничного развития подростка;
- с историей – при изучении истории наших предков о создании и происхождении блюд;
- с математикой – при применении математических знаний в решении технологических задач, составлении калькуляций, выведении стоимости блюда.

**Отбор и структурирование содержания обучения осуществлялись на основе следующих принципов:**

- ориентация на социально-экономическую ситуацию и требования рынка труда;
- структурирование содержания обучения с ориентацией на индивидуальные запросы и образовательные потребности учащихся;
- направленность обучения на продолжение профессионального образования в учреждениях начального и среднего профессионального образования, получение профессий, специальностей более высокого уровня квалификации;
- дифференциация и индивидуализация образовательного процесса с учетом личностных особенностей учащихся, их желания овладеть профессией.

### **Цель**

Формирование социальных, правовых и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения функциональных обязанностей пекаря.

### **Задачи**

#### **Обучающие**

- расширить и углубить знания о профессиях, связанных с питанием человека, что позволит углубить начальные навыки по приготовлению пищи, полученные обучающимися на уроках технологии в основной школе;
- предоставить возможность обучающимся попробовать себя в профессиях, связанных с кулинарией, питанием через профессиональные пробы;
- содействовать в приобретении детьми навыков и знаний по приготовлению кулинарных изделий из теста.

#### **Развивающие**

- содействовать расширению кругозора по изучаемой области родственных профессии пекарь, ориентации их в будущем выборе профессии;
- развитие мотивируемой потребности в получении начального и среднего профессионального образования;
- оказание практико-ориентированной помощи обучающимся в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

#### **Воспитательные**

— сформировать у учащихся четкую жизненную и социальную позицию о необходимости труда;

- сформировать потребности в самообразовании и дальнейшем развитии умений и навыков в области кулинарии;
- содействовать использованию полученных знаний в жизнедеятельности.

### **Специфика курса**

Для проведения практических работ используются профессиональное оборудование в кондитерской лаборатории.

Практические занятия начинаются с инструктажа по технике безопасности. Во время практического занятия все учащиеся обеспечиваются спецодеждой: фартуком и косынкой.

На практических занятиях у учащихся формируются навыки при работе с ножом, с оборудованием, определение ассортимента продуктов, сырья и их качества.

В конце практических занятий делается анализ, выявляются ошибки, причины и методы их устранения.

Продукты учащиеся приобретают самостоятельно из расчета приготовления на количество учащихся в группе.

### **Возраст детей**

Программа ориентирована на обучение детей 16- 20 лет.

Программа соответствует современным представлениям педагогики и психологии: продолжительность занятий, динамические паузы, сложность выполнения задания соответствует индивидуальным особенностям обучающихся.

Обучение осуществляется в группах численностью 15 человек. Комплектование групп проводится с учетом индивидуальных способностей и потребностей обучающихся и их родителей (законных представителей).

### **Сроки реализации**

Данная программа рассчитана на полную реализацию в течение года обучения

### **Режим занятий**

Занятия проводятся в очном режиме согласно расписанию учебных занятий (2 часа 2 раза в неделю) в соответствии с нормами СанПин.

### **Уровень освоения программы**

#### **По окончании обучающиеся:**

#### **Должны знать:**

- состав и технологию приготовления различных видов теста

#### **Должны уметь:**

- процеживать, протирать, замешивать и измельчать, формировать, фаршировать, начинять изделия;
- отличать различные виды теста, уметь замешивать тесто, формировать изделия из него
- порционировать (комплектовать), выпечку
- выпекать, жарить изделия из теста

**Личностными результатами освоения учащимися содержания программы по кулинарии являются следующие умения:**

- активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;
- проявлять положительные качества личности и управлять своими эмоциями в различных (нестандартных) ситуациях и условиях;
- проявлять дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных целей;

- оказывать бескорыстную помощь своим сверстникам, находить с ними общий язык и общие интересы.

**Метапредметными результатами освоения обучающимися содержания программы «Пекарь» являются следующие умения:**

- характеризовать явления (действия и поступки), давать им объективную оценку на основе освоенных знаний и имеющегося опыта;
- находить ошибки при выполнении учебных заданий, отбирать способы их исправления;
- общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности;
- организовывать самостоятельную деятельность с учетом требований ее безопасности, сохранности инвентаря и оборудования, организации места занятий;
- планировать собственную деятельность, распределять нагрузку и отдых в процессе ее выполнения;
- анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения;
- видеть красоту в оформлении блюд, выделять и обосновывать эстетические признаки;
- оценивать правильность приготовления блюд, сравнивать их с эталонными образцами;
- управлять эмоциями при общении со сверстниками и взрослыми, сохранять хладнокровие, сдержанность, рассудительность

**Предметными результатами освоения обучающимися содержания программы являются следующие умения:**

- излагать факты истории выпечки, характеризовать ее роль и значение в жизнедеятельности человека;
- представлять технологию приготовления блюд с соблюдением правил здорового питания как средство укрепления здоровья человека;
- оказывать посильную помощь и моральную поддержку сверстникам при выполнении учебных заданий, доброжелательно и уважительно объяснять ошибки и способы их устранения;

#### **Познавательные**

- выделять информацию из текстов заданную в явной форме;
- высказывать рассуждения, обосновывать и доказывать свой выбор, приводя факты, взятые из текста,
- проводить анализ собственной деятельности и определять или дополнять последовательность её выполнения под руководством учителя и / или самостоятельно;
- выделять признаки изучаемых объектов на основе сравнения;
- находить закономерности, устанавливать причинно-следственные связи между реальными объектами и явлениями под руководством учителя и / или самостоятельно;
- проводить сравнение и классификацию по самостоятельно выбранным критериям;
- проводить аналогии между изучаемым материалом и собственным опытом

#### **Коммуникативные**

- слушать собеседника понимать и/ или принимать его точку зрения;
- находить точки соприкосновения различных мнений;

- приводить аргументы «за» и «против» под руководством учителя при совместных обсуждениях;
- осуществлять попытку решения конфликтных ситуаций (конфликтов «интересов») при выполнении изделия, предлагать разные способы решения конфликтных ситуаций;
- оценивать высказывания и действия партнера сравнивать их со своими высказываниями и поступками;
- формулировать высказывания, задавать вопросы адекватные ситуации и учебной задачи;
- проявлять инициативу в ситуации общения.

### **Материально-техническое оснащение**

#### **Лаборатория «Кондитерский цех»**

Обеденный стол	8
Стулья	20
Шкаф для столовой посуды	2
Весы настольные электронные;	20
Пароконвектомат	1
Конвекционная печь	1
Жарочный шкаф	1
Расстоечный шкаф	1
Тестораскаточная машинка	1
Микроволновая печь	1
Плита электрическая	2
Фритюрница	1
Шкаф холодильный	3
Шкаф морозильный	3
Шкаф шоковой заморозки	1
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	10
Миксер планетарный	1
Мясорубка	5
Слайсер	2
Куттер	1
Машина для вакуумной упаковки	1
Машина посудомоечная	1
Стол производственный с моечной ванной	1
Стеллаж передвижной	2
Моечная ванна двухсекционная	2

#### **Кадровое обеспечение:**

Программу реализует педагог дополнительного образования, соответствующий необходимым квалификационным характеристикам по должности «педагог дополнительного образования».

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПО ПРОГРАММЕ «ПЕКАРЬ»

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов			Формы контроля/аттестации
		Всего	Теория	Практика	
Раздел № 1 Основное сырьё и оборудование для хлебопекарного производства					
1.	Тема 1. Сырьё для хлебопекарного производства	16	8	8	Опрос
2.	Тема 2. Оборудование хлебопекарного производства, техника безопасности при работе с электрооборудованием	8	4	4	Опрос Педагогическое наблюдение Контрольные испытания
Раздел № 2 Основы санитарии и гигиены				-	
3.	Тема 3. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4	4	-	Опрос Педагогическое наблюдение
Раздел № 3 Прием, хранение и подготовка сырья к производству					
4.	Тема 4. Этапы технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности.	4	4	-	Опрос Контрольные испытания
Раздел № 4 Виды и способы приготовления теста					
	Тема 5. Образование теста. Процессы, происходящие при замесе теста	4	1,5	2,5	Опрос Педагогическое наблюдение
	Тема 6. Разрыхление и брожение теста	10	3	7	Опрос Педагогическое наблюдение
	Тема 7. Виды теста	98	2	96	Опрос Педагогическое наблюдение
	<b>Итого</b>	<b>144</b>			

УТВЕРЖДЕН

Приказ № 132-уч от 29 августа 2025 г.

Директор СПб ГБПОУ  
«СТК им. С.И.Мосина»

Бухаров Д.В.

«\_\_\_» августа 2025 г.



**КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**  
реализации дополнительной общеразвивающей программы  
«Пекарь»  
на 2025/2026 уч. год

Год обучения, группа	Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Количество учебных недель	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий
1 год, группа №1	010.09	31.05	36	72	144	2 раза по 2 часа



КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СЕСТРОРЕЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМ.С.И.МОСИНА»

РАССМОТРЕНА

на педагогическом совете СПб ГБПОУ  
«СТК им. С.И.Мосина»  
протокол № 5 от «28» августа 2025 г.

УТВЕРЖДЕНА

Приказ № 132-уч от 29 августа 2025 г.  
Директор СПб ГБПОУ  
«СТК им. С.И.Мосина»

Бухаров Д.В.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ  
«ПЕКАРЬ»**

Срок освоения: 1 год  
Возраст обучающихся: 16-22 года

Разработчик:  
Широкова А.С., педагог  
дополнительного образования

## Содержание программы

### **Сырьё для хлебопекарного производства**

**Объект.** Сырьё

**Теоретические сведения.** Зерно. Мука. Органолептическая оценка муки. Прием, хранение и подготовка муки к производству. Основное и дополнительное сырьё. Вода и соль. Разрыхлители и кислоты. Основные виды дрожжей и молочнокислых бактерий. Молоко и яйцо. Жиры и масла. Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья.

**Умения.** Проводить органолептическую оценку муки. Принимать, хранить и подготавливать муку к производству. Хранить основное и дополнительное сырьё.

**Практические работы. Определение качества муки. Приём сырья и его хранение. Просеивание муки и соли. Активация дрожжей. Хранение сырья.**

**Самостоятельная работа.** Просеивание муки и соли. Активация дрожжей.

### **Оборудование хлебопекарного производства, техника безопасности при работе с электрооборудованием.**

**Объект.** Электрооборудование хлебопекарного производства.

**Теоретические сведения.** Оборудование мучного склада. Оборудование для подготовки муки. Оборудование для просеивания муки. Техника безопасности при работе с электрооборудованием. Оборудование для замеса и брожения теста. Оборудование для расстойки теста. Техника безопасности с тестомесильной машиной. Санитарные требования к содержанию помещений. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и посуде. Техника безопасности с хлебопекарными печами.

**Умения.** Работать с электрооборудованием.

**Практические работы.** Работа на мукопросеивательной машине. Работа на тестомесильной машине. Работа с электропечами.

**Самостоятельная работа.** Работа с электрооборудованием минипекарни.

### **Основы санитарии и гигиены.**

**Объект.** Санитария и гигиена

**Теоретические сведения.** Основы санитарии и гигиены. Заражение хлебобулочных изделий. Болезни хлебобулочных изделий. Пища, пищевые инфекции и отравления. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация. Значение личной гигиены.

### **Образование теста. Процессы, происходящие при замесе теста.**

**Объект.** Тесто

**Теоретические сведения.** Подготовка сырья к производству. Замес и образование теста. Микробиологические процессы, происходящие при замесе теста. Факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов теста. Способы замеса теста. Замес, брожение и созревание теста. Процессы, происходящие при брожении теста. Факторы, влияющие на процесс брожения теста.

**Умения.** Замес теста

**Практические работы:** Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство. Замес теста опарным способом.

**Самостоятельная работа:** Замес теста опарным способом.

## **Виды теста.**

**Объект.** Тесто

**Теоретические сведения.** Виды теста. Безопарный способ приготовления теста. Бисквитное тесто. Заварное тесто. Песочное тесто. Предварительная и окончательная расстойка теста.

**Практические работы.** Подготовка сырья для замеса теста безопасным способом. Подготовка сырья, замес и выпечка изделий из бисквитного теста. Подготовка сырья, замес и выпечка изделий из заварного теста. Подготовка сырья, замес и выпечка изделий из песочного теста. Расстойка теста в деже и расстойном шкафу.

**Самостоятельная работа:** Подготовка сырья к пуску в производство и замес теста.

## **Выпечка и выход готовой продукции.**

**Объект.** Готовые изделия

**Теоретические сведения.** Температурные режимы выпечки. Дефекты хлеба. Выход хлеба. Пищевая ценность хлебобулочных изделий. Санитарные требования к хранению и реализации готовой продукции. Охлаждение и хранение хлебобулочных изделий.

**Практические работы.** Соблюдение температурных режимов выпечки.

**Самостоятельная работа:** Соблюдение температурных режимов при выпечке мучных изделий.

## **Ожидаемые результаты**

**Учащиеся должны знать:**

- сорта муки;
- основное и дополнительное сырьё, условия и сроки их хранения;
- оборудование хлебопекарного производства и технику безопасности при работе на нём;
- процессы, происходящие при замесе и брожении теста;
- факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов теста;
- виды теста;
- правила предварительной и окончательной расстойки теста;
- основы санитарии и гигиены;
- заражение и болезни хлебобулочных изделий;
- пища, пищевые инфекции и отравления;
- дезинфекция, дезинсекция и дератизация;
- значение личной гигиены;
- дефекты хлеба;
- пищевая ценность хлебобулочных изделий;
- санитарные требования к хлебопекарному производству.

**Учащиеся должны уметь:**

- проводить органолептическую оценку муки;
- принимать, хранить и подготавливать муку к производству;
- работать на мукопросеивательной машине;
- работать на тестомесильной машине;
- работать с расстойным шкафом;
- соблюдать технику безопасности при работе с электрооборудованием хлебопекарного производства;
- соблюдать санитарные требования к хлебопекарному производству;
- подготавливать сырьё к производству;
- замешивать тесто опарным и безопасным способами;

- определять созревание теста;
- замешивать и выпекать изделия из разных видов теста;
- проводить предварительную и окончательную расстойку теста;
- соблюдать личную гигиену;
- соблюдать температурные режимы при выпечке изделий из муки;
- охлаждать и хранить хлебобулочные изделия.

### Календарно-тематический план

№ п/п	Раздел, тема занятия	Количество аудиторных часов		Планируемая дата проведения	Фактическая дата проведения
		теоретические занятия	практические занятия		
<b>Раздел № 1 Основное сырьё и оборудование для хлебопекарного производства</b>					
<b>Тема 1. Сырьё для хлебопекарного производства</b>		<b>8</b>	<b>8</b>		
1.	Вводное занятие. Т.Б. с электрооборудованием.	1	1		
2.	Зерно. Мука.	1	1		
3.	Органолептическая и хлебопекарная оценка муки. Требования к качеству.	1	1		
4.	Прием, хранение и подготовка муки к производству.	1	1		
5.	Основные виды дрожжей и молочнокислых бактерий	1	1		
6.	Молоко и яйцо. Жиры и масла. Солод, крахмал.	1	1		
7.	Сахар и сахаристые вещества. Изюм, варенье, повидло	1	1		
8.	Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья	1	1		
<b>Тема 2. Оборудование хлебопекарного производства, техника безопасности при работе с электрооборудованием</b>		<b>4</b>	<b>4</b>		
9.	Основные сведения о механизмах и машинах	1	1		
10.	Оборудование для замеса, расстойки и брожения теста	1	1		

11.	Оборудование для разделки и формовки	1	1		
12.	Тестомесильная машина и хлебопекарная печь. Техника безопасности	1	1		
<b>Раздел № 2 Основы санитарии и гигиены</b>					
<b>Тема 3. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</b>		4	-		
13.	Основы санитарии и гигиены. Значение личной гигиены. Заражение и болезни хлебобулочных изделий	2	-		
14.	Пища, пищевые инфекции и отравления. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация	2	-		
<b>Раздел № 3 Прием, хранение и подготовка сырья к производству</b>					
<b>Тема 4. Этапы технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности.</b>		4	-		
15.	Прием, хранение, характеристика и подготовка основного и дополнительного сырья к производству	2	-		
16.	Условия и сроки хранения. Процессы, происходящие при хранении сырья	2	-		
<b>Раздел № 4 Виды и способы приготовления теста</b>					
<b>Тема 5. Образование теста. Процессы, происходящие при замесе теста</b>		1,5	2,5		
17.	Виды и способы замеса и образование теста.	0,5	1,5		
18.	Процессы, происходящие при замесе теста. Факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов теста	1	1		
<b>Тема 6. Разрыхление и брожение теста</b>		3	7		
19.	Способы разрыхления и брожение теста. Их оценка	1	1		
20.	Замес, брожение и созревание теста	-	2		
21.	Безопарный способ замеса теста	0,5	1,5		
22.	Опарный способ приготовления теста	0,5	1,5		
23.	Процессы, происходящие при брожении теста. Факторы, влияющие на процесс брожения.	1	1		
<b>Тема 7. Виды теста</b>		2	96		
24.	Приготовление теста	-	2		

25.	Производственные расчеты	1	1		
26.	Определение готовности теста	1	1		
27.	Приготовление закваски	-	2		
28.	Приготовление теста для ржаного хлеба	-	2		
29.	Приготовление теста для ржаного хлеба	-	2		
30.	Приготовление теста для пшеничного хлеба	-	2		
31.	Приготовление теста для пшеничного хлеба	-	2		
32.	Приготовление теста для хлебобулочных и сдобных изделий	-	2		
33.	Приготовление теста для хлебобулочных и сдобных изделий	-	2		
34.	Приготовление теста для хлебобулочных и сдобных изделий	-	2		
35.	Приготовление теста для хлебобулочных и сдобных изделий	-	2		
36.	Безопарный способ приготовления теста	-	2		
37.	Опарный способ приготовления теста	-	2		
38.	Бисквитное тесто. Приготовление изделий из него.	-	2		
39.	Бисквитное тесто. Приготовление изделий из него.	-	2		
40.	Бисквитное тесто. Приготовление изделий из него.	-	2		
41.	Заварное тесто. Приготовление изделий из него.	-	2		
42.	Заварное тесто. Приготовление изделий из него.	-	2		
43.	Заварное тесто. Приготовление изделий из него.	-	2		
44.	Песочное тесто. Приготовление изделий из него.	-	2		
45.	Слоёное дрожжевое тесто. Приготовление изделий из него.	-	2		
46.	Слоёное дрожжевое тесто. Приготовление изделий из него.	-	2		
47.	Слоёное бездрожжевое тесто. Приготовление изделий из него.	-	2		
48.	Слоёное бездрожжевое тесто. Приготовление изделий из него.	-	2		
49.	Блинное тесто. Приготовление изделий из него.	-	2		

50.	Тесто белковое без муки. Приготовление изделий из него.	-	2		
51.	Пресное тесто. Приготовление изделий из него.	-	2		
52.	Пресное тесто. Приготовление изделий из него.	-	2		
53.	Тесто для пиццы. Приготовление изделий из него.	-	2		
54.	Тесто для пиццы. Приготовление изделий из него.	-	2		
55.	Тесто для пиццы. Приготовление изделий из него.	-	2		
56.	Тесто для пончиков. Приготовление изделий из него.	-	2		
57.	Тесто для пончиков. Приготовление изделий из него.	-	2		
58.	Тесто для чебуреков. Приготовление изделий из него.	-	2		
59.	Тесто для чебуреков. Приготовление изделий из него.	-	2		
60.	Тесто для беляшей. Приготовление изделий из него.	-	2		
61.	Тесто для беляшей. Приготовление изделий из него.	-	2		
62.	Приготовление пирогов открытых.	-	2		
63.	Приготовление пирогов открытых.	-	2		
64.	Приготовление пирогов закрытых.	-	2		
65.	Приготовление пирогов закрытых.	-	2		
66.	Приготовление мелкоштучных изделий из разных видов теста.	-	2		
67.	Приготовление мелкоштучных изделий из разных видов теста.	-	2		
68.	Приготовление мелкоштучных изделий из разных видов теста.	-	2		
69.	Приготовление мелкоштучных изделий из разных видов теста.	-	2		
70.	Тесто для пельменей и вареников. Приготовление изделий из него.	-	2		
71.	Смешанное тесто. Приготовление изделий из него.	-	2		
72.	Сахарное тесто. Мاستика.	-	2		

## **Информационное обеспечение реализации программы**

### Учебно-методическое обеспечение реализации рабочей программы учебной практики.

#### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Академия, 2019
2. Товароведение продовольственных товаров. Елифанова М.В. Москва: Академия, 2018
3. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция ,реализуемая населению",
4. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания .Общие требования "

#### **Электронные издания (электронные ресурсы):**

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.restoran.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://www.millionmenu.ru/>
6. <http://knigakulinara.ru/books>
7. электронный сборник рецептов <https://fort.crimea.com/catering/>

#### **Электронные издания**

1. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4)]. – Режим доступа
4. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

#### **Интернет ресурсы:**

##### **нормативная литература:**

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/gost/44221.php?sphrase\\_id=3256553](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/gost/44221.php?sphrase_id=3256553)
2. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/gost/47980.php?sphrase\\_id=3256562](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/gost/47980.php?sphrase_id=3256562)

3. ГОСТ Р 50762-2007 - Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/gost/44234.php?sphrase\\_id=3256579](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/gost/44234.php?sphrase_id=3256579)
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья; [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

**Дополнительные источники:**

1. Кулинарные видео рецепты <https://www.youtube.com/user/VideoCooking>.
2. Кулинарная школа. Мастер&повар. Режим доступа <http://xn----7sbbhn4brhhfdm.xn--plai/>
3. Кулинарный портал. Режим доступа//[http://kuking.net/8\\_682.htm](http://kuking.net/8_682.htm)