

Министерство образования Иркутской области  
Государственное областное профессиональное образовательное  
учреждение Иркутской области  
«Ангарский техникум общественного питания и торговли»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГАПОУ ИО АТОПТ



С.А. Карп

**Программа**  
**Кружка профессионального творчества**  
**«Радуга вкуса»**

г. Ангарск 2018 г.



## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр
1. Пояснительная записка.....	4-5
2. Учебный план .....	6-9
3. Содержание программы.....	10-11
4. Учебно-тематический план.....	12-17
5. Требования к уровню подготовки обучающихся .....	17-20
6. Формы и методы контроля .....	21-22
6. Методическое и материально-техническое обеспечение .....	23
7. Список литературы.....	24

## ***Пояснительная записка***

Программа кружка профессионального творчества направлена на развитие творческого потенциала будущего специалиста.

Программа кружка профессионального творчества предназначена для изучения дополнительного материала по профессии повар, кондитер, для развития творческих способностей в профессиональной деятельности обучающихся.

Кружок «Радуга-вкуса» проводился согласно календарно-тематического планирования. Кружок проводился в цехе кулинарном и кондитерском согласно данной теме программы .

Время проведения с 15-00 по 17-00 час.

Структурирование учебного материала по кружковой работе осуществляю с опорой на знания учащихся по предметам специального цикла: МДК, физиология питания и санитария, организация и оснащение рабочего места, микробиология.

### ***Цель:***

Развивать кулинарное мышление учащихся, прививать культуру труда.

### ***Основные задачи***

1. Развитие кулинарного творчества и создание условий для творческого общения учащихся;
2. Знакомство с новыми технологиями формирования умений и навыков и внедрения их в практику работы;
3. Углубленное изучение предметов по МДК;
4. Сформировать творческие способности будущего специалиста.
5. Научить, осмысливая, запоминать наиболее оригинальные приемы и методы творческой деятельности

1. При организации кружков широко применяются активные формы работы с учащимися:

*Формы и методы кружка*

1. Экскурсия;
2. Практические занятия;
3. Беседы;
4. Дискуссии;
5. Решение «продуктивных» задач;
6. Обсуждение рационализаторских предложений учащихся;
7. Самостоятельная разработка учащимися новых блюд и оформлений
8. Круглые столы;
9. Выставки.

**Основными направлениями этой работы являются:**

1. обучающая функция – каждый участник имеет возможность удовлетворить свои познавательные потребности, а также получить подготовку в интересующем его виде деятельности;
  2. социально- адаптивная функция – занятия в кружках позволяют значительной части учащихся получить социально- значимый опыт деятельности и взаимодействия, испытать «ситуацию успеха», научиться самоутверждаться;
  3. коррекционно- развивающая функция – позволяет развить интеллектуальные, творческие и физические способности каждого обучающегося
1. значимых качеств личности, на формирование коммуникативных навыков, воспитания у учащихся социальной ответственности, коллективизма и патриотизма.

***Учебный план:***

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов	Из них		
			1 год	2 год	3 год
	<b>Вводное занятие</b>	<b>3</b>	1	1	1
<b>1</b>	<b>I. Приготовление блюд и украшений из овощей</b>				
<b>2.</b>	<b>1 Фигурная нарезка из фруктов и овощей «Карвинг», для оформления банкетных блюд</b>	<b>4</b>	2	1	1
	1.1. Обработка овощей фигурная нарезка				
	1.2. Обработка фруктов фигурная нарезка				
<b>3.</b>	<b>1.3. Приготовления оформления блюд из запеченных овощей баклажаны по-гречески</b>	<b>2</b>	1	1	
	1.4. Обработка овощей.				
	1.5. Технологический процесс приготовления оформления блюд, баклажаны запечённые по-гречески.				
<b>4.</b>	<b>1.6. Приготовления оформления блюд из овощей во фритюре(розочка из картофеля,)</b>	<b>2</b>	1	1	
	1.7. Обработка овощей				
	1.8. Технологический процесс приготовления оформления блюд из овощей во фритюре (розочки из картофеля).				
<b>5.</b>	<b>ii. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого теста и оформления (булочки, пироги открытые, закрытые).</b>				

6.	<b>2.1.Приготовления изделий из дрожжевого теста (булочки ,пироги открытые, закрытые)</b>	6	2	2	2
	2.2. Оформления из теста открытых, закрытых пирогов)				
7.	<b>3.Оформления муляжей из белкового крема, сливок, мастики, глазури. Декорирования по новой технологии.</b>	<b>4,4</b>	1,5	1,5	1,5
	3.1.Подготовка муляжей.				
	3.2.Приготовления крема, сливок, мастики, глазури.				
	3.3.Декорирования муляжей по новым технологиям.				
8.	<b>4.Приготовления изделий из бисквитного теста и декорирования полу фабрикатов белковым кремом, сливками. (торта, рулет, пирог)</b>	<b>6</b>	2	2	2
	4.1.Приготовления бисквита.				
	4.2.Выпекания бисквита(торта, рулет, пирог).				
	4.3.Оформления белковым кремом, сливками мастикой, глазурью, изделия из бисквита.				
9.	<b>5.Приготовление изделий из заварного теста. Лебедь.</b>	<b>2</b>		1	1
	<b>6. Приготовления оформления тарталеток</b>	2	1	1	
	6.1Приготовления начинок для тарталеток. 6.2Начиняем тарталетки и оформляем .				
10.	<b>7.Приготовления итальянской пиццы. Маргарита</b>	<b>4,5</b>	1,5	1,5	1,5
	7.1.Приготовления теста				

	Приготовления начинки. Подготовка пиццы для запекания. Запекания, подача.				
11	<b>8. Приготовления торта Наполеон</b>	4,5	1,5	1,5	1,5
	8.1 Приготовления и оформления торта.				
12	<b>Приготовления изделий из заварного теста. Лебедь</b>	2		1	1
	12.1 Приготовление заварного теста, отделка и выпечка изделий				
13.	<b>III. Приготовления десертов из фруктов и ягод( апельсины фаршированные, бананы с меренгами</b>	2		1	1
	<b>IV. Приготовления десертов (желе многослойное, крокеты фруктовые, мусс апельсиновый)</b>	2	1		1
14.	<b>V. Приготовление мясо в фальге.</b>	2		1	1
	14.1. Подготовка мяса. 14.2. Подготовка овощей. 14.3. Подготовка полу фабриката в фольгу 14.4. Запекания. 14.5. Оформление.				
15.	<b>VI. Приготовления рыбного рулетика из салаки с сыром и сметаной, запеченные в духовки.</b>	2		1	1
	16.1 Обработка рыбы. Технологический процесс приготовления рулетиков. Запекания. Оформления.				



18.	<b>VII. Приготовление оформления фаршированной рыбы.</b>	2		1	1
	17.1. Обработка рыбы. Приготовление фарша. Технологический процесс приготовления полу фабриката рыбы фаршированной. Запекания. Оформления.				
	18.1.Приготовление и оформление торта				
19	<b>Приготовление салат-коктейль Из море продуктов.</b>	2		1	1
	Подготовка овощей. Подготовка море продуктов Подготовка заправки Подача				
20	<b>Круглый стол</b>	3	1	1	1
21	<b>Выставки</b>	3	1	1	1
22	<b>Экскурсии</b>	3	1	1	1
23	<b>Подведения итогов</b>	6	2	2	2
	<b>Итого</b>	<b>58</b>	20	25	22

*Содержание программы:*

1. **Вводное занятие. Ознакомление с целями и задачами кружковой работы.**
2. Фигурная нарезка из фруктов и овощей «Карвинг», оформление банкетных блюд. Практическая работа: обработка овощей и фруктов
3. Приготовления запеченных овощей. Практическая работа приготовления оформления блюд, баклажаны запечённые по-гречески.
4. Практическая работа приготовления блюд из овощей во фритюре(розочка из картофеля)
5. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого теста и оформления (булочки, пироги открытые, закрытые).  
Практическая работа приготовления изделий из дрожжевого теста (булочки ,пироги открытые, закрытые)
6. Практическая работа оформления муляжей из белкового крема, сливок, мастики, глазури.Декорирования по новой технологии.
7. Практическая работа приготовления изделий из бисквитного теста и декорирования полу фабрикатов белковым кремом, сливками. (торта, рулет, пирог)
8. Практическая работа приготовление изделий из заварного теста. Лебедь. Приготовление заварного теста, отделка и выпечка изделий
9. Практическая работа приготовления оформления тарталеток  
Приготовления начинок для тарталеток. Начиняем тарталетки и оформляем .
- 10.Практическая работа приготовления итальянской пиццы. Маргарита  
Приготовления теста приготовления начинки.Подготовка пиццы для запекания.
- 11.Практическая работа приготовления торта Наполеон Приготовления и оформления торта.
12. Практическая работа приготовления десертов из фруктов и ягод( апельсины фаршированные, бананы с меренгами
13. Практическая работа приготовления десертов (желе многослойное, крокеты фруктовые, мусс апельсиновый)
14. Практическая работа Приготовление мяса в фальге. Подготовка мяса. Подготовка овощей.Подготовка полу фабриката в фольгу,запекания, оформления.
15. Практическая работа приготовления рыбного рулетика из салаки с сыром и сметаной, запеченные в духовки. Обработка рыбы.
- 16.Практическая работа приготовления оформления фаршированной рыбы.Обработка рыбы, приготовления фарша. Практическая работа приготовления полу фабриката рыбы фаршированной, запекания.  
Оформления.
- 17.Практическая работа приготовления салат-коктейля из море продуктов. Подготовка овощей. Подготовка море продуктов  
Подготовка заправки
- 18.Круглый стол
- 19.Выставки

- 20. Экскурсии
- 21. Подведения итогов.

***Учебно-тематический план:***

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Содержание деятельности		Воспитательная работа
			Теоретическая часть занятия /форма организации деятельности	Практическая часть занятия /форма организации деятельности	
1.	<b>Вводное занятие</b>	<b>3</b>	3/Беседа		Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	<b>II. Приготовление блюд и украшений из овощей</b>				Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
2	<b>1 Фигурная нарезка из фруктов и овощей «Карвинг», для оформления банкетных блюд</b>	<b>4</b>	1/Беседа	3/Практическая работа	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
	2.1. Обработка овощей фигурная нарезка				
	2.2. Обработка фруктов фигурная нарезка				
3.	<b>2.3. Приготовление оформления блюд из запеченных овощей баклажаны по-гречески</b>	<b>2</b>		2/Пр.р.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
	2.4. Обработка овощей.				
	2.5. Технологический процесс приготовления оформления блюд, баклажаны				Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

	запечённые по-гречески.				
4.	<b>2.6. Приготовление оформления блюд из овощей во фритюре(розочка из картофеля,)</b>	<b>2</b>	0,3/Беседа	1,5/Практическая работа	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
	2.7. Обработка овощей				
	2.8. Технологический процесс приготовления оформления блюд из овощей во фритюре (розочки из картофеля).				Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
5.	<b>iii. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого теста и оформления (булочки, пироги открытые, закрытые).</b>				Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
6.	<b>2.1. Приготовление изделий из дрожжевого теста (булочки, пироги открытые, закрытые)</b>	<b>6</b>	1/Беседа	5/Практическая работа	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	2.2. Оформление из теста открытых, закрытых пирогов)				
7.	<b>3. Оформление муляжей из</b>	<b>4,5</b>	0,5/Беседа	4/Практическая работа	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,

	<b>белкового крема, сливок, мастики, глазури. Декорирования по новой технологии.</b>				клиентами
	3.1.Подготовка муляжей.				Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
	3.2.Приготовления крема, сливок, мастики, глазури.				
	3.3.Декорирования муляжей по новым технологиям.				
<b>8.</b>	<b>4.Приготовления изделий из бисквитного теста и декорирования полу фабрикатов белковым кремом, сливками. (торта, рулет, пирог)</b>	<b>6</b>	2/Беседа	1/Практическая работа	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	4.1.Приготовления бисквита.				
	4.2.Выпекания бисквита(торта, рулет, пирог).		-	.	
	4.3.Оформления белковым кремом, сливками мастикой, глазурью, изделия из бисквита.				Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
<b>9.</b>	<b>5.Приготовление изделий из заварного теста. Лебедь.</b>	<b>2</b>		2/Практическая работа	
	<b>7. Приготовления оформления тарталеток</b>	<b>2</b>		2/Практическая работа	
	6.1Приготовления начинок для тарталеток. 6.2Начиняем тарталетки и				Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

	оформляем .				
10.	<b>7.Приготовления итальянской пиццы. Маргарита</b>	<b>4,5</b>	0,5/Беседа	4/Практическая работа	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
	7.1.Приготовления теста Приготовления начинки. Подготовка пиццы для запекания. Запекания, подача.				
11	<b>8. Приготовления торта Наполеон</b>	<b>4,5</b>	0,5/Беседа	4/Практическая работа	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	8.1Приготовления и оформления торта.			.	
12	<b>Приготовления изделий из заварного теста. Лебедь</b>	<b>2</b>	1/Беседа	1/Практическая работа	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
	12.1 Приготовление заварного теста, отделка и выпечка изделий				
13.	<b>VIII. Приготовления десертов из фруктов и ягод( апельсины фаршированные, бананы с меренгами</b>	<b>2</b>	1/Беседа	1/Практическая работа	
	<b>IX. Приготовления десертов (желе многослойное, крокеты фруктовые, мусс апельсиновый)</b>	<b>2</b>	1/Беседа	1/Практическая работа	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
14.	<b>X. Приготовление мяса в фальге.</b>	<b>2</b>		2/Практическая работа	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
	14.1. Подготовка мяса.				.

	14.2.Подготовка овощей. 14.3.Подготовка полу фабриката в фольгу 14.4Запекания. 14.5Оформления.				
15.	<b>XI. Приготовления рыбного рулетика из салаки с сыром и сметаной, запеченные в духовки.</b>	2	1/Беседа	1/Пр.р.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
	16.1 Обработка рыбы. Технологический процесс приготовления рулетиков. Запекания. Оформление.				
18.	<b>XII. Приготовления оформления фаршированной рыбы.</b>	2		2/Практическая работа	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
	17.1. Обработка рыбы. Приготовления фарша. Технологический процесс приготовления полу фабриката рыбы фаршированной. Запекания. Оформление.				Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
	18.1.Приготовление и оформление торта				
19	<b>Приготовления салат-коктейль Из море продуктов.</b>	2		2/Практическая работа	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
	Подготовка овощей. Подготовка море продуктов Подготовка заправки Подача				Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
20	<b>Круглый стол</b>	3	3/Беседа		
21	<b>Выставки</b>	3	3/Беседа		
22	<b>Экскурсии</b>	3	3/Беседа		



23	<b>Подведения итогов</b>	6	6/Беседа		
	<b>Итого</b>	<b>58</b>			

**«Требования к уровню подготовки обучающихся»**

Требования к знаниям	Формы учета знаний
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Фигурная нарезка из фруктов и овощей «Карвинг», посыпка оформление банкетных блюд</li> <li>2. Приготовления оформления блюд из запеченных овощей баклажаны запечённые по-гречески.</li> <li>3. Приготовления оформления блюд из овощей во фритюре (розочка из картофеля)</li> <li>4. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого теста и оформления (булочки, пироги открытые, закрытые).</li> <li>5. Оформления муляжей из белкового крема, сливок, мастики, глазури. Декорирования по новой технологии.</li> <li>6. Приготовления изделий из бисквитного теста и декорирования полу фабрикатов белковым кремом, сливками. (торта, рулет, пирог)</li> <li>7. Приготовления рулетика из салаки с сыром и сметаной, запеченные в духовки</li> <li>8. Приготовления оформления фаршированной рыбы.</li> <li>9. Приготовление изделий из заварного теста. Лебедь</li> <li>10. Приготовления оформления тарталеток</li> <li>11. Приготовление мясо в фольге.</li> <li>12. Приготовление итальянской пиццы. Маргарита</li> <li>13. Приготовления десертов(желе многослойное, крокеты фруктовые, мусс апельсиновый)</li> <li>14. Приготовление канапе.</li> <li>15. Приготовления салат-коктейль из море продуктов.</li> <li>16. Приготовление торта «Наполеон».</li> <li>17. 18.1.Приготовление и оформление торта</li> <li>18. Приготовления десертов из фрукт и ягод (апельсины фаршированные, бананы с меренгами)</li> <li>19. Круглый стол.</li> <li>20. 20.1 Приготовление и подача канапе.</li> <li>21. Выставки</li> <li>22. Экскурсии</li> <li>23. Подведения итогов</li> <li>24. Чай питье</li> </ol>	<p>В ходе проведения беседы.</p> <p>Дискуссия в процессе обсуждения темы.</p> <p>В ходе проведения беседы.</p> <p>В ходе проведения беседы.</p> <p>Дискуссия в процессе обсуждения темы.</p> <p>В ходе проведения беседы.</p> <p>В ходе проведения беседы.</p> <p>В ходе проведения беседы.</p> <p>Дискуссия в процессе обсуждения темы.</p>

Требования к умениям	Формы учета умений
<p style="text-align: center;">Умения</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Умения вырезать фигурной нарезкой овощи и фрукты. «Карвинг» посыпка оформления банкетных блюд.</li> <li>2. Приготовления оформления блюд из запеченных овощей баклажаны запечённые по-гречески.</li> <li>3. Приготовления оформления блюд из овощей во фритюре (розочка из картофеля)</li> <li>4. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого теста и оформления (булочки, пироги открытые, закрытые).</li> <li>5. Оформление муляжей из белкового крема, сливок, мастики, глазури. Декорирования по новой технологии.</li> <li>6. Приготовления изделий из бисквитного теста и декорирования полу фабрикатов белковым кремом, сливками. (торта, рулет, пирог)</li> <li>7. Приготовления рулетика из салаки с сыром и сметаной, запеченные в духовке</li> <li>8. Приготовления оформления фаршированной рыбы.</li> <li>9. Технологический процесс приготовления полу фабриката рыбы фаршированной .</li> <li>10. 10.4. Запекания.</li> <li>11. 10.5.Оформления</li> <li>12.</li> <li>13. Приготовление изделий из заварного теста. Лебедь</li> <li>14. 11.1 Приготовление заварного теста, отделка и выпечка изделий</li> <li>15. Приготовления оформления тарталеток</li> <li>16. Приготовления тарталеток</li> <li>17. Приготовление мясо в фальге.</li> <li>18. Приготовление итальянской пиццы.Маргарита</li> <li>19. Приготовления десертов(желе</li> </ol>	<p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p>

<p>многослойное, крокеты фруктовые, мусс апельсиновый)</p> <p>20. Приготовление канапе.</p> <p>21. Приготовления салат-коктейль из море продуктов.</p> <p>22. Приготовление торта «Наполеон».</p> <p>23. 18.1.Приготовление и оформление торта</p> <p>24. Приготовления десертов из фрукт и ягод (апельсины фаршированные, бананы с меренгами)</p> <p>25. Круглый стол.</p> <p>26. 20.1 Приготовление и подача канапе.</p> <p>27. Выставки</p> <p>28. Экскурсии</p> <p>29. Подведения итогов</p> <p>30. Чай питье</p> <p>- супа-пюре «Французкой кухни».</p> <p>1. Приготовления горячих напитков.</p>	<p>Во время проведения практической работы.</p>
--	---

**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения  
позволяют проверить у обучающихся развитие общих компетенций**

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-наблюдение и экспертная оценка на занятия кружка; -социологический опрос; -анкетирование; - оценка материалов портфолио.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	-экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе занятий кружка; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы;
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- наблюдение с фиксацией фактов; -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях, в процессе занятий кружка; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач;
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе занятий кружка во время выполнения практических работ.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе занятий кружка, во время выполнения практических работ; - оценка электронных презентаций,

	электронного портфолио.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, участия в конкурсах.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- наблюдение и экспертная оценка за организацией рабочих мест на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ во время учебной и производственной практике.

### **Методическое обеспечение:**

1. Технологические карты;
2. Инструкционно-технологические карты;
3. Техника безопасности на рабочем месте;

Используемое оборудование:

#### **Учебный кондитерский цех**

1. Жарочный шкаф ЭШ-3М.
2. Электроплита 3-х конфорочная.
3. Взбивальная машина МВУ 60000000ТУ.
4. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ – 750/500.
5. Тестораскаточная машина.
6. Витрина холодильная «Бирюса» ВНУ – 0,15-0,18.
7. Весы 6 кг.
8. Весы до 200 грамм – 3 штуки.
9. Стеллаж металлический.
10. Столы металлические.

#### **Учебный кулинарный цех.**

1. Пароконвектомат ПКА 6 – 1/3П.
2. Жарочный шкаф.
3. Электро печь ЭП – 4 ЖЩ.
4. Весы до 1 кг РНЦ – 10Ц13У
5. Холодильник ШХ – 0,5.
6. Холодильник ШХ – 0,8.
7. Печь СВЧ 46 МВ – 40 У7К 800вт.
8. Блендер электрический.
9. Электронные весы до 2 кг SW – 02.
10. Электро взбивалка КЕН 00Д.
11. Слайсер 250 мм НК 250.

12. Столы металлические.
13. Мойка 2х секционная.
14. Шкаф металлический.

### **Список литературы:**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Повар-кондитер. М.: Просвещение.- 2013г.
2. Барановский В.А. Повар-технолог. Р.Д.: Феникс.-2013г.
3. Богданов Г.А Смирнова З.М. Богданова М.А Оборудование предприятий общественного питания. М.: Просвещение. -2014г.
4. Бурашников Ю.М. Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. М.:Академия.- 2013г
5. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. «Приготовление мучных кондитерских изделий» М.: «Профобиздат» 2013 г.
6. Голунова Л.Е. Лабзина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. С.П.: Профи –2013г.
7. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: МарТ.-2014г.
8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М.: Академия.- 2014г.
9. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. М.: Академия. -2011г.
10. Потапова И.И. Калькуляция и учет: Учебное пособие для начального профессионального образования М.: Академия. - 2014 г.
11. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Р.Д. Феникс. - 2014г.
12. Тимофеев В.М. Воронин В.В Справочник. Торговый инвентарь и посуда. М. Просвещение. - 2011г.