

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛЕНИНГРАДСКИЙ РАЙОН

МУНИЦИПАЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
«ЛЕНИНГРАДСКИЙ УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР» СТАНИЦЫ ЛЕНИНГРАДСКОЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛЕНИНГРАДСКИЙ РАЙОН

Принята на заседании
педагогического совета МАОДОПО ЛУЦ
от «24» мая 2021 года
Протокол № 5

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОДОПО ЛУЦ
Т.И.Позвонкова
Приказ от 25.05.2021 года № 37-У

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

«ОСНОВЫ КОНДИТЕРСКОГО ДЕЛА»

Уровень программы: базовый

Срок реализации программы: 1 год (136 часов)

Возрастная категория: от 13 до 17 лет (8-11 классы)

Состав группы: до 20 человек

Форма обучения: очная

Вид программы: авторская

Программа реализуется на основе ПФДО

ID-номер программы в Навигаторе: 4602

Автор-составитель:
Грибовская Ольга Леонидовна,
учитель МАОДОПО ЛУЦ

ПАСПОРТ
дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы
социально-гуманитарной направленности
«Основы кондитерского дела»

Наименование муниципалитета	Муниципальное образование Ленинградский район
Наименование организации	Муниципальная автономная организация дополнительного образования и профессионального обучения «Ленинградский учебный центр» станицы Ленинградской муниципального образования Ленинградский район
ID-номер программы в АИС «Навигатор»	4602
Полное наименование программы	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-гуманитарной направленности «Основы кондитерского дела»
Механизм финансирования (ПФДО, муниципальное задание, внебюджет)	Программа реализуется за счет средств ПФДО
ФИО автора (составителя) программы	Грибовская Ольга Леонидовна
Краткое описание программы	Обучающиеся получают знания и умения компетентно, правильно, грамотно, в полном соответствии с действующими нормами готовить разнообразные хлебобулочные и кондитерские изделия.
Форма обучения	очная
Уровень содержания	базовый
Продолжительность освоения (объём)	1 год – 136 часов
Возрастная категория	13-17 лет
Цель программы	Формирование у обучающихся знаний, умений и навыков в области кондитерского искусства, а также подготовки их к самостоятельной трудовой жизни в условиях жёсткой конкуренции на рынке труда.
Задачи программы	<u>Образовательные:</u> – развитие познавательного интереса ребенка, формирование практических

	<p>умений и навыков в области кондитерского дела.</p> <p><u>Личностные:</u></p> <p>– всестороннее развитие личности обучающегося, повышение культурного уровня общения и поведения в социуме, приобретение навыков здорового образа жизни и питания.</p> <p><u>Метапредметные:</u></p> <p>– развитие мотивации на приобретение новых знаний в области кондитерского искусства, формирование эмоционально-ценностного отношения к окружающему миру через восприятие эмоциональной стороны делового общения, формирование самостоятельности, ответственности, активности и аккуратности в работе с кондитерскими изделиями.</p>
<p>Ожидаемые результаты</p>	<p><u>Предметные результаты:</u></p> <p>Обучающийся должен <u>знать</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы производственной санитарии, правила личной гигиены кондитера; - принцип действия и правила техники безопасности при эксплуатации механического и теплового оборудования; - наименование посуды, инвентаря и инструментов, используемых при тепловой обработке кондитерских изделий, их назначение, правила эксплуатации и ухода за ними; - виды кондитерского сырья и подготовку его к производству; - тепловую обработку кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов для мучных изделий; - товароведческую характеристику сырья, виды вкусовых и ароматических веществ, разрыхлителей и красителей, используемых для изготовления различных мучных кондитерских изделий; - культуру и этику общения с коллегами по работе; - типы и организацию производства предприятий общественного питания; - способы окрашивания кремов;

	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент выпускаемых кондитерских изделий; - виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий; - правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; - меры пожарной и электрической безопасности; - способы и приемы художественной отделки простых видов мучных кондитерских изделий; - органолептические методы оценки качества мучных кондитерских изделий, их сроки хранения, транспортирования и реализации. <p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками технологии приготовления различных начинок; - приготовить полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий; - приготовить дрожжевое и бездрожжевое тесто и изделия из него; - приготовить украшения для тортов и пирожных; - уметь определять качество пищевых продуктов в соответствии с требованиями стандартов; - различать ассортимент в цехах, обслуживать оборудование с соблюдением инструктажа по технике безопасности; - уметь правильно пользоваться кондитерским инвентарем, маркировать и упаковывать готовую продукцию; - подготавливать к работе тепловое оборудование; - формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их, определять качество готовых изделий; - выполнить отдельные работы в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья; - приготовить сиропы и кремы; - выравнивать и резать бисквит по
--	--

	<p>размерам на пласти для тортов и пирожных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовить полуфабрикат для отдельных видов кондитерских изделий; - наполнять тестом отсадочные мешочки; - вести контроль и учет за хранением и использованием продуктов питания; - пользоваться сборником рецептур, стандартами предприятия и технологическими картами при изготовлении мучных кондитерских и булочных изделий. <p><u>Личностные результаты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - проявлять интерес к первым успехам товарищей; - творчески откликаться на события окружающей жизни; - проявлять интерес к технологии приготовления мучных кондитерских изделий; - слушать собеседника и высказывать свою точку зрения; - предлагать свою помощь и просить о помощи товарища. <p><u>Метапредметные результаты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - у обучающихся будет сформирована устойчивая мотивация к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; - в процессе обучения сформируются навыки к саморазвитию и личностному самоопределению, самоорганизации, саморегуляции и рефлексии; - обучающиеся научатся планировать и прогнозировать, самостоятельно формулировать учебные цели и организовывать их достижение, освоят навыки учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.
<p>Особые условия (доступность для детей с ОВЗ)</p>	<p>да</p>
<p>Возможность реализации в сетевой форме</p>	<p>да</p>
<p>Возможность реализации в электронном формате с</p>	<p>да</p>

<p>применением дистанционных технологий</p>	
<p>Материально-техническая база</p>	<p>Материально-техническая база реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы включает все необходимые составляющие: теоретические занятия проводятся в учебном кабинете с полезной площадью 47,7 кв.м. и числом посадочных мест - 20 чел.</p> <p>В процессе теоретических занятий используется дидактический, лекционный и видеоматериал по темам: «Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе», «Тепловая обработка кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов для мучных изделий», «Дрожжевое тесто и изделия из него», «Бездрожжевое тесто и изделия из него», «Украшения для пирожных и тортов», «Приготовление пирожных», «Изделия пониженной калорийности», «Рецептура восточных кондитерских изделий», «Изделия из теста», «Оборудование предприятий общественного питания», «Калькуляция и учет», «Этикет», «Сервировка стола».</p> <p>В кабинете имеется материально-техническое оснащение: ноутбук, мышь, мультимедийная установка, мультимедийный экран, магнитно-маркерная доска, стеллаж, стенд по технике безопасности, пожарной безопасности, охране труда, мастер-классы от профессионалов, учебные пособия.</p> <p>Лаборатория кондитерского дела занимает площадь 47,7 м.кв. В лаборатории установлены учебные рабочие места, укомплектованные электрооборудованием и бытовой техникой. Имеется холодильник, электрическая плита, посудомоечная машина, система вытяжки, электроводонагреватель.</p> <p>Для проведения практических</p>

	<p>занятий используются блендеры, миксеры, мясорубки, печь СВЧ, электрочайник, фритюрница, соковыжималка, мультиварка, взбивальная машина, различные формы и инструменты для кондитерского производства. Лаборатория полностью укомплектована наборами посуды для приготовления и сервировки блюд.</p>
--	--

Раздел 1 «Комплекс основных характеристик образования: объем, содержание, планируемые результаты».

1.1. Пояснительная записка

Направленность программы – социально-гуманитарная.

Программа разработана в соответствии с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ» Регионального модельного центра дополнительного образования детей Краснодарского края (автор-составитель И.А. Рыбалева, Краснодар, 2020г.).

Актуальность программы обусловлена новыми социально-экономическими условиями и требованиями к результатам образования. В последнее время знание технологии приготовления мучных кондитерских изделий востребовано как со стороны молодежи, так и со стороны взрослого населения. Прежде всего, это связано с потребностями общества получать более качественный продукт: красивый съедобный декор, современные десерты с пониженным содержанием сахара и т.д. Содержание программы помогает обучающимся в осознанном выборе профессии, связанной с общественным питанием.

Новизна программы объективна и состоит в том, что в учебном процессе обучающиеся получают знания об умении компетентно, правильно, грамотно, в полном соответствии с действующими нормами, приготовить разнообразные хлебобулочные и кондитерские изделия. В программе особое место занимает раздел «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», в котором рассматриваются различные виды приготовления теста, фаршей, кремов и полуфабрикатов.

Педагогическая целесообразность программы состоит в формировании у обучающихся навыков индивидуальной и коллективной работы. Лабораторно-практическая деятельность обучающихся на занятиях по программе способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию умений определять простейшими приемами качество продуктов, развитию навыков приготовления кондитерских изделий, эстетическому их оформлению, проявлению элементов творчества при создании новых вариантов кулинарных рецептов.

В основе программы заложены три образовательные линии: дидактическая, развивающая и воспитательная.

- дидактическая – обучение специальным приемам и методам работы. В программе, кроме дидактической линии обучения основам кулинарного дела, заложена линия формирования эстетической культуры обучающихся средствами восприятия красивого, развития личностных данных обучающихся, осознания роли этикета в жизни человека, поэтому формируются еще две образовательных линии – развивающая и воспитательная.

- развивающая - развитие универсальных учебных действий (личностных, познавательных, регулятивных, коммуникативных).

- воспитательная – воспитание личностных качеств и способностей у обучающихся, направленных на саморазвитие, отражающие их индивидуально-личностную позицию к учению и познанию, социальные компетентности, общую и эстетическую культуру обучающихся.

Программа формирует навыки проектной деятельности, поэтому в программу включена дисциплина «Основы проектной деятельности» в количестве 17 часов.

Отличительной особенностью дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы является то, что каждое занятие направлено на овладение основами кондитерского дела, на приобщение детей к активной познавательной и творческой работе на основе личного интереса.

Программа составлена таким образом, что организация деятельности обучающихся предполагает использование активных и нетрадиционных методов обучения, индивидуальной и коллективной деятельности по созданию кондитерских изделий, их оценке (само- и взаимооценке), осознание своего места в образовательном процессе (рейтинг успешности).

Процесс обучения строится на единстве активных и увлекательных методов и приемов учебной работы, при которой в процессе усвоения знаний и умений в кондитерском искусстве у обучающихся развивается творческое начало.

Адресатом дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы являются дети в возрасте от 13 до 17 лет. Дети этого возраста способны на высоком уровне усваивать разнообразную информацию, преобразовывать в виде материальных объектов и оценивать в соответствии с предложенными критериями.

Уровень освоения программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Основы кондитерского дела» реализуется на **базовом** уровне, направленном на освоение кулинарного искусства. В процессе обучения накапливаются базовые знания, умения и навыки, что способствует не только успешности обучения, но и создаёт возможности освоения творческо-продуктивной, проектной и учебно-исследовательской деятельности.

Объем программы: 136 часов.

Сроки реализации: программа рассчитана на 1 год обучения.

Форма обучения – очная.

Режим занятий с периодичностью 1 раз в неделю по 4 часа, продолжительность занятия 40 минут, в год – 136 часов.

Особенности организации образовательного процесса: состав группы – постоянный; виды занятий носят групповой характер и определяются содержанием программы и предусматривают лекции, практические занятия, лабораторные работы, круглые столы, мастер-классы, деловые и ролевые игры, тренинги, выездные тематические занятия, выполнение самостоятельной работы.

Из числа желающих формируются разновозрастные группы постоянного состава. Запись на программу осуществляется по заявлению родителей

(законных представителей) и через АИС «Навигатор дополнительного образования детей Краснодарского края».

Механизм реализации программы

Программа реализуется на основе персонифицированного финансирования. В соответствии с механизмом зачисления денежного номинала на сертификат программа делится на 2 модуля: модуль 1 – 64 часа; модуль 2 – 72 часа.

1.2. Цель и задачи программы

Основной **целью обучения** является формирование у обучающихся знаний, умений и навыков в области кондитерского искусства, а также подготовки их к самостоятельной трудовой жизни в условиях жёсткой конкуренции на рынке труда.

В процессе изучения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Основы кондитерского дела» реализуются следующие **задачи**:

Образовательные:

– развитие познавательного интереса ребенка, формирование практических умений и навыков в области кондитерского дела.

Личностные:

– всестороннее развитие личности обучающегося, повышение культурного уровня общения и поведения в социуме, приобретение навыков здорового образа жизни и питания.

Метапредметные:

– развитие мотивации на приобретение новых знаний в области кондитерского искусства, формирование эмоционально-ценностного отношения к окружающему миру через восприятие эмоциональной стороны делового общения, формирование самостоятельности, ответственности, активности и аккуратности в работе с кондитерскими изделиями.

1.3. Содержание программы

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Наименование учебной дисциплины	Количество часов			Формы контроля
		всего	теория	практика	
1.	Теоретическое обучение	92	50	42	
1.1.	Экономический курс	8	6	2	
	Основы рыночной экономики	8	6	2	зачет
1.2.	Общетехнический курс	33	21	12	
	Охрана труда и производственная санитария	10	8	2	зачет
	Товароведение пищевых продуктов	16	8	8	оценка
	Основы психологии и	7	5	2	зачет

	профессиональной этики в общественном питании				
1.3.	Специальный курс	51	23	28	
	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	41	17	24	оценка
	Техническое оснащение и организация производства	10	6	4	зачет
2.	Основы проектной деятельности	17	11	6	зачет
3.	Практическое обучение	20	-	20	оценка
4.	Консультации	3	3	-	
5.	Итоговый экзамен	4	4	-	оценка
	ИТОГО:	136	68	68	

Раздел 1. Теоретическое обучение.

1.1. Экономический курс.

Содержание учебной дисциплины «Основы рыночной экономики»

Раздел 1. Фундаментальные экономические понятия – 4 часа.

Теория – 4 часа.

Материальное производство как основа жизнедеятельности. Собственность: сущность и экономическое содержание. Товар и составляющие его части. Деньги, их происхождение и функции.

Раздел 2. Производство: ресурсы, факторы, тенденции – 2 часа.

Теория – 1 час.

Факторы производства и их доход.

Практика – 1 час.

Лабораторная работа (Л.Р.) «Производительность и эффективность».

Раздел 3. Экономические основы рынка – 2 часа.

Теория – 1 час.

Структура рыночной экономики.

Практика – 1 час.

Зачет по дисциплине «Основы рыночной экономики».

Форма контроля: Зачет по дисциплине «Основы рыночной экономики».

1.2. Общетехнический курс.

Содержание учебной дисциплины «Охрана труда и производственная санитария»

Раздел 1. Организация охраны труда на производстве – 2 часа.

Теория – 2 часа.

Законодательство об охране труда в РФ. Инструктаж по технике безопасности, его виды. Пожарная безопасность.

Раздел 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания – 2 часа.

Теория – 2 часа.

Причины возникновения производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве.

Раздел 3. Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Кишечные инфекции и их профилактика. Гельминтозы и их профилактика. Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания».

Раздел 4. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приемке, хранению, кулинарной обработке и реализации продуктов питания – 1 час.

Теория – 1 час.

Санитарные правила производства, перевозки, приема, реализации и хранения кулинарной продукции.

Раздел 5. Личная гигиена – 2 часа.

Теория – 1 час.

Правила личной гигиены кондитера. Профилактические медицинские осмотры и обследования.

Практика – 1 час.

Зачет по дисциплине «Охрана труда и производственная санитария».

Форма контроля: Зачет по дисциплине «Охрана труда и производственная санитария».

Содержание учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов»

Раздел 1. Зерномучные товары – 2 часа.

Теория – 1 час.

Характеристика зерновых культур. Мука и крахмал.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Ознакомление с натуральными образцами муки и крахмала».

Раздел 2. Сахар-песок и его заменители – 2 часа.

Теория – 1 час.

Сахар-песок и его заменители.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Сахар и его заменители».

Раздел 3. Яйца и яичные продукты – 2 часа.

Теория – 1 час.

Характеристика яиц и яичных продуктов.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Показатели качества яиц и яичных продуктов».

Раздел 4. Молоко и молочные продукты – 2 часа.

Теория – 1 час.

Цельное натуральное молоко, сливки и молочные товары.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Кисломолочные продукты и сыры».

Раздел 5. Пищевые жиры – 2 часа.

Теория – 1 час.

Жиры животные, маргарин, кулинарные и растительные масла.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Качество, упаковка, маркировка и хранение жиров».

Раздел 6. Свежие и переработанные овощи, плоды и ягоды – 2 часа.

Теория – 1 час.

Свежие и переработанные овощи, плоды и ягоды.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Ознакомление с ассортиментом овощей, плодов по каталогам».

Раздел 7. Пищевые добавки – 2 часа.

Теория – 1 час.

Пищевые добавки.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Пищевые добавки».

Раздел 8. Вкусовые товары – 2 часа.

Теория – 1 час.

Ассортимент вкусовых товаров.

Практика – 1 час.

Контрольная работа (К.Р.) по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов».

Форма контроля: Контрольная работа по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов».

**Содержание учебной дисциплины
«Основы психологии и профессиональной этики
в общественном питании»**

Раздел 1. Психология работников общественного питания – 2 часа.

Теория – 1 час.

Понятие о психике. Психические процессы и состояния.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Психология личности».

Раздел 2. Профессиональная эстетика в сфере общественного питания – 1 час.

Теория – 1 час.

Понятие об эстетической культуре. Производственная эстетика.

Раздел 3. Профессиональная этика работников общественного питания – 1 час.

Теория – 1 час.

Понятие этики. Этикет и сферы его деятельности.

Раздел 4. Деловое общение – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Понятие делового общения. Зачет по дисциплине «Основы психологии и профессиональной этики в общественном питании».

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Этикет в деловом общении».

Форма контроля: Зачет по дисциплине «Основы психологии и профессиональной этики в общественном питании».

1.3. Специальный курс

Содержание учебной дисциплины

«Технология приготовления мучных кондитерских изделий»

Раздел 1. Тепловая обработка кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов для мучных изделий – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов и их расчеты. Фарши, сиропы, помада, желе, кремы и смеси.

Практика – 1 час.

Лабораторная работа (Л.Р.) «Технологический процесс приготовления сиропов и кремов».

Раздел 2. Дрожжевое тесто и изделия из него – 3 часа.

Теория – 1 час.

Способы и процессы приготовления дрожжевого теста.

Практика – 2 часа.

Практическое занятие (П.З.) «Составление технологических карт на разные виды дрожжевого теста». Лабораторная работа (Л.Р.) «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него».

Раздел 3. Бездрожжевое тесто и изделия из него - 13 часов.

Теория – 5 часов.

Приготовление и рецептура изделий из вафельного, сдобного пресного теста. Приготовление и рецептура изделий из пряничного и песочного теста. Приготовление и рецептура изделий из бисквитного теста. Приготовление и рецептура изделий из заварного теста. Приготовление и рецептура изделий из воздушно-орехового и миндального теста.

Практика – 8 часов.

Практическое занятие (П.З.) «Рецептура изделий из вафельного теста». Лабораторная работа (Л.Р.) «Приготовление изделий из сдобного пресного теста». Л.Р. «Приготовление изделий из пряничного теста». Л.Р. «Оформление

имбирных пряников». Л.Р. «Приготовление изделий из бисквитного теста». Л.Р. «Приготовление рулета «Лакомка». Л.Р. «Приготовление изделий из заварного теста». Контрольная работа (К.Р.) по теме: «Бездрожжевое тесто и изделия из него».

Раздел 4. Украшения для пирожных и тортов – 6 часов.

Теория – 3 часа.

Украшения из крема. Украшения из сахарных мастик и марципана. Украшения из помады, глазури, кандира.

Практика – 3 часа.

Лабораторная работа (Л.Р.) «Приготовление и украшение из крема». Л.Р. «Приготовление и украшение из сахарных мастик и марципана». Л.Р. «Приготовление и украшение из помады, глазури, кандира».

Раздел 5. Приготовление пирожных - 3 часа.

Теория – 1 час.

Характеристика пирожных и требования к ним.

Практика – 2 часа.

Практическое занятие (П.З.) «Приготовление пирожных из бисквитного теста». П.З. «Приготовление и рецептура воздушных, крошковых и десертных пирожных».

Раздел 6. Приготовление тортов – 4 часа.

Теория – 2 часа.

Характеристика тортов. Хранение и транспортирование пирожных и тортов.

Практика – 2 часа.

Практическое занятие (П.З.) «Составление технологической карты торта «Сказка». П.З. «Хранение и транспортирование пирожных и тортов».

Раздел 7. Изделия пониженной калорийности - 3 часа.

Теория – 1 час.

Характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности.

Практика – 2 часа.

Практическое занятие (П.З.) «Составление технологической карты для изделий пониженной калорийности». Лабораторная работа (Л.Р.) «Приготовление изделий пониженной калорийности».

Раздел 8. Рецептура восточных кондитерских изделий – 4 часа.

Теория – 1 час.

Рецептура восточных кондитерских изделий.

Практика – 3 часа.

Практическое занятие (П.З.) «Рецептура восточных кондитерских изделий». Лабораторная работа (Л.Р.) «Приготовление блюда «Пахвала слоеная».

Раздел 9. Качество кондитерской продукции и контроль над ней – 2 часа.

Теория – 1 час.

Методы и задачи лабораторного контроля. Отбор средних проб.

Практика – 1 час.

Контрольная работа по дисциплине «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».

Форма контроля: Контрольная работа по дисциплине «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».

Содержание учебной дисциплины

«Техническое оснащение и организация производства»

Раздел 1. Особенности организации кондитерских цехов на предприятиях разных типов - 2 часа.

Теория – 1 час.

Особенности организации кондитерских цехов.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Классификация предприятий общественного питания».

Раздел 2. Товарные запасы – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Организация завоза. Хранение сырья.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Приёмка сырья».

Раздел 3. Планировка помещений и размещение оборудования кондитерского цеха – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Планировка помещений кондитерского цеха. Оборудование кондитерского цеха.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Машины для подготовки кондитерского сырья».

Раздел 4. Характеристика рабочих мест - 2 часа.

Теория – 1 час.

Организация рабочих мест.

Практика – 1 час.

Контрольная работа по дисциплине: «Техническое оснащение и организация производства».

Форма контроля: Обобщение по дисциплине: «Техническое оснащение и организация производства» в форме зачета.

Раздел 2. Основы проектной деятельности.

Содержание учебной дисциплины

«Основы проектной деятельности»

Раздел 1. Введение – 1 час.

Теория – 1 час.

Проект. Виды и типы проектов.

Раздел 2. Выбор темы. Определение объекта, предмета, гипотезы – 4 часа.

Теория – 3 часа.

Выбор темы. Определение целей и задач. Актуальность проекта. Объект и предмет исследования. Гипотеза. Доказательство и опровержение гипотезы.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) Определение цели и задач, объекта и предмета исследования.

Раздел 3. Методы учебного исследования – 2 часа.

Теория – 1 час.

Наблюдение. Эксперимент. Опрос.

Практика – 1 час.

П.З. Оформление результатов сравнения в виде таблицы, диаграммы, графика.

Раздел 4. Источники информации – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Виды литературных источников информации. Информационные ресурсы.

Практика – 1 час.

П.З. Составление тезисного конспекта к предложенному тексту.

Раздел 5. Структура проектной работы – 4 часа.

Теория – 2 часа.

Структура проекта. Правила оформления текста. Правила оформления электронной презентации.

Практика – 2 часа.

П.З. Оформление текста по заданным параметрам. П.З. Составление презентации к проектной работе.

Раздел 6. Подготовка к выступлению – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Подготовка защитной речи. Культура выступления.

Практика – 1 час.

Зачет по дисциплине «Основы проектной деятельности».

Форма контроля: Зачет по дисциплине «Основы проектной деятельности».

Раздел 3. Практическое обучение.

Содержание практического обучения

Раздел 1. Практическое обучение в учебной лаборатории – 1 час.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Охрана труда, инструктаж по безопасности».

Раздел 2. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов – 3 часа.

Практика – 3 часа.

Практическое занятие (П.З.) «Приготовление сиропов». П.З. «Отделочные полуфабрикаты из желе». П.З. «Приготовление желе».

Раздел 3. Приготовление пирожных – 10 часов.

Практика – 10 часов.

Практическое занятие (П.З.) «Приготовление пирожных бисквитных нарезных». П.З. «Приготовление крошковых пирожных». П.З. «Приготовление пирожных из заварного теста».

Раздел 4. Приготовление тортов – 6 часов.

Практика – 6 часов.

Практическое занятие (П.З.) «Приготовление торта «Сказка». П.З. «Приготовление торта «Киевский».

Форма контроля: Дифференцированный зачет по практическому обучению.

Раздел 4. Консультации.

Консультации к итоговому экзамену - 3 часа.

Консультация по теме «Украшения для пирожных и тортов».

Консультация по теме « Приготовление тортов».

Консультация по теме: «Изделия пониженной калорийности».

Раздел 5. Итоговый экзамен.

Итоговый экзамен – 4 часа.

1.4. Планируемые результаты

Предметные результаты:

Обучающийся должен знать:

- основы производственной санитарии, правила личной гигиены кондитера;
- принцип действия и правила техники безопасности при эксплуатации механического и теплового оборудования;
- наименование посуды, инвентаря и инструментов, используемых при тепловой обработке кондитерских изделий, их назначение, правила эксплуатации и ухода за ними;
- виды кондитерского сырья и подготовку его к производству;
- тепловую обработку кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов для мучных изделий;
- товароведческую характеристику сырья, виды вкусовых и ароматических веществ, разрыхлителей и красителей, используемых для изготовления различных мучных кондитерских изделий;
- культуру и этику общения с коллегами по работе;
- типы и организацию производства предприятий общественного питания;
- способы окрашивания кремов;
- ассортимент выпускаемых кондитерских изделий;
- виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий;
- правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;
- меры пожарной и электрической безопасности;
- способы и приемы художественной отделки простых видов мучных кондитерских изделий;
- органолептические методы оценки качества мучных кондитерских изделий, их сроки хранения, транспортирования и реализации.

Обучающийся должен уметь:

- владеть навыками технологии приготовления различных начинок;
- приготовить полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий;
- приготовить дрожжевое и бездрожжевое тесто и изделия из него;

- приготовить украшения для тортов и пирожных;
- уметь определять качество пищевых продуктов в соответствии с требованиями стандартов;
- различать ассортимент в цехах, обслуживать оборудование с соблюдением инструктажа по технике безопасности;
- уметь правильно пользоваться кондитерским инвентарем, маркировать и упаковывать готовую продукцию;
- подготавливать к работе тепловое оборудование;
- формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их, определять качество готовых изделий;
- выполнить отдельные работы в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья;
- приготовить сиропы и кремы;
- выравнять и разрезать бисквит по размерам на пласты для тортов и пирожных;
- приготовить полуфабрикат для отдельных видов кондитерских изделий;
- наполнять тестом отсадочные мешочки;
- вести контроль и учет за хранением и использованием продуктов питания;
- пользоваться сборником рецептов, стандартами предприятия и технологическими картами при изготовлении мучных кондитерских и булочных изделий.

Личностные результаты:

- проявлять интерес к первым успехам товарищей;
 - творчески откликаться на события окружающей жизни;
 - проявлять интерес к технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
 - слушать собеседника и высказывать свою точку зрения;
 - предлагать свою помощь и просить о помощи товарища.
- Обучающийся сможет решать следующие жизненно-практические задачи:
- делиться своими знаниями и опытом с другими обучающимися, прислушиваться к их мнению;
 - понимать значимость и возможности коллектива и свою ответственность перед ним;
 - понимать необходимость добросовестного отношения к общественно-полезному труду и учебе;
 - оформлять своё жизненное пространство на основе полученных умений по основам кондитерского дела;
 - участвовать в конкурсных проектах;
 - налаживать контакт и деловые коммуникации со сверстниками, профессионалами в данной области;
 - создавать аудио – и видеопрезентации своих компетенций.

Метапредметные результаты:

- у обучающихся будет сформирована устойчивая мотивация к обучению и целенаправленной познавательной деятельности;
- в процессе обучения сформируются навыки к саморазвитию и личностному самоопределению, самоорганизации, саморегуляции и рефлексии;
- обучающиеся научатся планировать и прогнозировать, самостоятельно формулировать учебные цели и организовывать их достижение, освоят навыки учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Раздел 2 «Комплекс организационно-педагогических условий, включающих формы аттестации».

2.1. Календарный учебный график

1 год обучения: с 01 сентября 2021г. по 25 мая 2022г.		
Год обучения	Неделя обучения	1 учебный день - понедельник
Сентябрь	01.09.21-03.09.21	1
	06.09.21-10.09.21	2
	13.09.21-17.09.21	3
	20.09.21-24.09.21	4
	27.09.21-01.10.21	5
	04.10.21-08.10.21	6
	11.10.21-15.10.21	7
	18.10.21-22.10.21	8
	25.10.21-29.10.21	9
Октябрь	01.11.21-05.11.21	10
	08.11.21-12.11.21	11
	15.11.21-19.11.21	12
	22.11.21-26.11.21	13
	29.11.21-03.12.21	14
	06.12.21-10.12.21	15
	13.12.21-17.12.21	16
	20.12.21-24.12.21	17
	27.12.21-01.01.22	18
Ноябрь	01.01.22-07.01.22	19
	10.01.22-14.01.22	20
	17.01.22-21.01.22	21
	24.01.22-28.01.22	22
	31.01.22-04.02.22	23
	07.02.22-11.02.22	24
	14.02.22-18.02.22	25
	21.02.22-25.02.22	26
	28.02.22-04.03.22	27
	07.03.22-11.03.22	28
	14.03.22-18.03.22	29
	21.03.22-25.03.22	30
	28.03.22-01.04.22	31
	04.04.22-08.04.22	32
	11.04.22-15.04.22	33
	18.04.22-22.04.22	34
	25.04.22-29.04.22	35
	02.05.22-06.05.22	36
	09.05.22-13.05.22	37
	16.05.22-20.05.22	38
	23.05.22-25.05.22	39
Декабрь		40
Январь		41
Февраль		42
Март		43
Апрель		44
Май		45
	34	34
	34	136

2.2. Условия реализации программы

Материально-техническая база реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы включает все необходимые составляющие: теоретические занятия проводятся в учебном кабинете с полезной площадью 47,7 кв.м. и числом посадочных мест - 20 чел.

В процессе теоретических занятий используется дидактический, лекционный и видеоматериал по темам: «Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе», «Тепловая обработка кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов для мучных изделий», «Дрожжевое тесто и изделия из него», «Бездрожжевое тесто и изделия из него», «Украшения для пирожных и тортов», «Приготовление пирожных», «Изделия пониженной калорийности», «Рецептура восточных кондитерских изделий», «Изделия из теста», «Оборудование предприятий общественного питания», «Калькуляция и учет», «Этикет», «Сервировка стола».

В кабинете «Поварское дело» имеется материально-техническое оснащение: ноутбук, мышь, мультимедийная установка, мультимедийный экран, магнитно-маркерная доска, стеллаж, стенд по технике безопасности, пожарной безопасности, охране труда, мастер-классы от профессионалов, учебные пособия.

Лаборатория кондитерского дела занимает площадь 47,7 м.кв.

В лаборатории установлены учебные рабочие места, укомплектованные электрооборудованием и бытовой техникой. Имеется холодильник, электрическая плита, посудомоечная машина, система вытяжки, электроводонагреватель.

Для проведения практических занятий используются блендеры, миксеры, мясорубки, печь СВЧ, электрочайник, фритюрница, соковыжималка, мультиварка, взбивальная машина, различные формы и инструменты для кондитерского производства.

Лаборатория полностью укомплектована наборами посуды для приготовления и сервировки блюд.

При проведении занятий с обучающимися применяются как коллективные формы работы, так и индивидуальные, с учётом здоровьесберегающих компонентов: организационных моментов, динамических пауз, проветривания помещений, коротких перерывов.

2.3. Формы аттестации

Аттестация является средством контроля за усвоением обучающимися дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы и проводится по учебным дисциплинам в сроки, предусмотренные учебным планом.

Целями текущей и промежуточной аттестации являются:

- установление фактического уровня теоретических знаний по предметам, практических умений и навыков;
- контроль выполнения учебных программ и календарно-тематического планирования по изучаемой дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе.

Текущая аттестация обучающихся включает в себя поурочное оценивание результатов учебы.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в баллах:

«5» - отлично,

«4» - хорошо,

«3» - удовлетворительно,

«2» - неудовлетворительно.

Отметку "5" получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность в полном объеме соответствуют учебной программе, допускается один недочет, объем знаний, умений и навыков составляет 90-100% содержания (правильный полный ответ, представляющий собой связное, логически последовательное сообщение на определенную тему, умение применять определения, правила в конкретных случаях). Обучающийся обосновывает свои суждения, применяет знания на практике, приводит собственные примеры.

Отметку "4" получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность или её результаты, в общем, соответствуют требованиям учебной программы, но имеются одна или две

негрубые ошибки, или три недочета и объем знаний, умений и навыков составляет 70-90% содержания (правильный, но не совсем точный ответ).

Отметку "3" получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность и её результаты в основном соответствуют требованиям программы, однако имеется 1 грубая ошибка и 2 недочета, или 1 грубая ошибка и 1 негрубая, или 2-3 грубых ошибки, или 1 негрубая ошибка и 3 недочета, или 4-5 недочетов. Обучающийся владеет знаниями, умениями и навыками в объеме 50-70% содержания (правильный, но не полный ответ, допускаются неточности в определении понятий или формулировке правил, недостаточно глубоко и доказательно обучающийся обосновывает свои суждения, не умеет приводить примеры, излагает материал непоследовательно).

Отметку "2" получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность и её результаты частично соответствуют требованиям программы, имеются существенные недостатки и грубые ошибки, объем знаний, умений и навыков обучающегося составляет 20-50% содержания (неправильный ответ).

Текущей аттестации подлежат все обучающиеся. Форму текущей аттестации определяет педагог с учётом контингента обучающихся, содержания учебного материала и используемых им образовательных технологий. Оценки по завершению изучения дисциплин выставляются на основе результатов письменных работ и устных ответов, с учетом фактических знаний, умений и навыков обучающихся.

Промежуточная аттестация представляет собой собеседование, тестирование, контрольные и практические работы, которые проводятся по предметам, изучаемым в течение всего учебного года. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие учебный план в объёме не менее 75%, у которых не менее 3-х оценок по учебной дисциплине и отработаны пропуски занятий. По дисциплинам, количество которых некратно количеству недель в полугодии, итоговая оценка выставляется по завершению изучения дисциплины, а по дисциплинам, которые изучаются в течение всего учебного года итоговая оценка выставляется по окончании учебного года. По данным дисциплинам промежуточная аттестация проводится в конце декабря каждого учебного года. Дисциплины, изучение которых завершается до начала промежуточной аттестации, оцениваются согласно форме контроля, указанной в учебном плане по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе.

Промежуточная аттестация обучающихся МАОДОПО ЛУЦ может проводиться как письменно, так и устно.

Формами проведения *письменной промежуточной аттестации* являются:

- контрольная работа,
- письменный зачет (в том числе в форме тестирования).

Формами проведения *устной промежуточной аттестации* являются:

- зачет,

- практическая работа,
- защита проектов,
- лабораторная работа,
- самостоятельная работа.

В соответствии с Уставом и учебным планом по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе формами оценивания уровня усвоения учебной дисциплины в учебном плане являются оценка и зачет.

Итоговая аттестация выпускников представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы. Итоговая аттестация выпускников проводится в виде итогового экзамена по изучаемым дисциплинам, включающего теоретические вопросы, решение практических и ситуационных задач, выполнение практических заданий. Итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации. По результатам итоговой аттестации выпускникам выдается свидетельство о прохождении обучения по дополнительной образовательной программе.

Формами отслеживания и фиксации образовательных результатов являются: аналитическая справка, ведомость промежуточной и итоговой аттестации, журнал учебной группы, свидетельство о прохождении обучения по дополнительной образовательной программе.

2.4. Оценочные материалы

Перечень диагностических методик, позволяющих определить достижение обучающимися планируемых результатов: контрольные работы по дисциплинам и темам: «Товароведение пищевых продуктов», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Техническое оснащение и организация производства», «Бездрожжевое тесто и изделия из него», лабораторные работы по темам: «Производительность и эффективность», «Технологический процесс приготовления сиропов и кремов», «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него», «Приготовление изделий из сдобного пресного теста», «Приготовление изделий из пряничного теста», «Оформление имбирных пряников», «Приготовление изделий из бисквитного теста», «Приготовление рулета «Лакомка», «Приготовление изделий из заварного теста», «Приготовление и украшение из сахарных мастик и марципана», «Приготовление и украшение из помады, глазури, кандира», «Приготовление и украшение из крема», «Приготовление изделий пониженной калорийности», «Приготовление блюда «Пахвала слоеная», практические занятия по дисциплинам: «Охрана труда и производственная санитария», «Товароведение пищевых продуктов», «Основы психологии и профессиональной этики в общественном питании», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Техническое оснащение и организация производства», «Основы проектной деятельности» и зачеты по дисциплинам: «Основы рыночной экономики», «Охрана труда и производственная санитария», «Основы

психологии и профессиональной этики в общественном питании», «Основы проектной деятельности».

Формами предъявления и демонстрации образовательных результатов являются: контрольная работа, открытое занятие, выставка, готовое изделие, защита творческих работ, исследовательских и социально-значимых проектов, научно-практическая конференция, презентация программы в рамках Недели профессий, конкурс «Лучший по профессии», аналитическая справка.

2.5. Методические материалы

В ходе реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Основы кондитерского дела» применяются следующие методы обучения:

- словесные (рассказ, беседа, объяснение, работа с учебником, печатным изданием);

- наглядные (демонстрация иллюстраций, фото- и видеоматериалов, технологических приёмов);

- практические (выполнение творческих работ);

- эвристический метод (постановка проблемных вопросов, решение задач);

- исследовательский метод (поиск ответов на поставленный вопрос или задание);

- объяснительно-иллюстративный позволяет предавать обучающимся систему знаний посредством любых видов дидактического материала;

- репродуктивный метод предполагает практическое использование информации, решение различных задач, упражнений и ситуаций, требующих применения на практике полученных знаний;

- метод проблемного изложения материала заключается в создании проблемы и наглядном объяснении обучающимся способов и путей её решения;

- частично-поисковый (эвристический) метод обучения основан на самостоятельной деятельности обучающихся, направленной на переработку информации и с целью выявления проблем, а также поиск путей решения этих проблем;

- исследовательский метод предполагает формулирование проблемы обучающимся совместно с учителем, который производит управление самостоятельной исследовательской деятельностью обучающихся.

Применяемые образовательные технологии при реализации программы:

- индивидуализация обучения, обеспечивающая доступность программы для детей с особыми образовательными потребностями;

- технология группового обучения является основной для реализации программы и обеспечивает возможность развития необходимых навыков;

- технология коллективного взаимообучения используется для повышения качества усвоения теоретического материала обучающимися;

- технология дифференцированного обучения позволяет найти оптимальный уровень сложности материала для каждого обучающегося;

- технология развивающего обучения обеспечивает возможность работы с детьми в зоне ближайшего развития и формировать уверенность обучающихся в собственных возможностях;

- технология проблемного обучения является основой для развития навыков научно-исследовательской деятельности;

- технология дистанционного обучения обеспечивает возможность проведения занятий и индивидуальных консультаций в онлайн формате;

- технология исследовательской и проектной деятельности является основой для формирования опыта научно-исследовательской деятельности обучающихся;

- технология игровой деятельности обеспечивает формирование и развитие практических умений и навыков через моделирование ситуаций из реальной жизни в соответствии с содержанием программы;

- технология коллективной творческой деятельности позволяет развивать навыки работы в команде через создание совместных продуктов деятельности;

- здоровьесберегающие технологии включают: санитарно–гигиенические (влажная уборка кабинета, проветривание, обеспечение оптимального освещения, соблюдение правил личной гигиены), психолого–педагогические (создание благоприятной психологической обстановки на занятиях, создание ситуации успеха, соответствие содержания программы возрастным особенностям детей, чередование видов деятельности), физкультурно-оздоровительные (использование физкультминуток, динамических пауз, дыхательной гимнастики, гимнастики для глаз) методы и приёмы организации учебно-воспитательного процесса.

Формами организации учебного занятия являются: беседа, встреча с интересными людьми, выставка, диспут, защита проектов, игра, КВН, конкурс, круглый стол, лекция, мастер-класс, «мозговой штурм», открытое занятие, практическое занятие, презентация, экскурсия.

Для реализации программы самостоятельно созданы методические разработки мероприятий.

В ходе обучения программе используются следующие дидактические материалы: карточки с различными задачами.

Основным алгоритмом учебного занятия является следующая структура занятия: организационный момент, основная часть и заключительная часть.

2.6. Список литературы

Основная литература:

1. Бутейкис Н.Г. Технология мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. - 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
2. Губарев В.Г. Основы экономики и предпринимательства. Серия «Учебники Феникса» - Ростов-н/Д.: «Феникс», 2003.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2ч. Ч. 1: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Дубровская Н.И. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
4. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2ч. Ч. 2: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Дубровская Н.И. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина. 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2011.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены в общественном питании: учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина. 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2011.
7. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.С. Никифорова. -3-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2009.
8. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учеб. пособие для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И.Потапова.-5-е изд., испр. - М.: ИЦ «Академия», 2011.
9. Рыбалёва И.А. Проектирование и экспериментирование дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ: требования и возможность вариативности. – Краснодар: Просвещение-Юг, 2019.
10. Рыбалёва И.А. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ» – Краснодар: Региональный модельный центр дополнительного образования детей Краснодарского края, 2020.
11. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.3.2.1078-01 и СанПин 42-123-4117-86.
12. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова.- 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
13. Улейкис Н.Т., Улейская Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания. – (Сер. «Учебники XXI века») - Ростовн/Д:изд-во «Феникс», 2000.
14. Усов В.В. Деловой этикет. – М.: ИЦ «Академия», 2010.
15. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова.-4-е изд., перераб. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.

16. Шемалова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. – СПб.: «Академия», 2010.

17. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. - Ростов н /Д: «Феникс», 2003.

Дополнительная литература:

1. Качурина Т.А. Производственное обучение «Кондитер». В 2ч. Ч.2 : учеб. пособие для нач. проф. образования (В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Н.Н. Беломестная, Н.В. Доценко).– М.: Издательский центр «Академия», 2011 (электронная версия).