

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

ЛАУРЕАТ КОНКУРСА «КОЛЛЕДЖ БУДУЩЕГО»
ПОБЕДИТЕЛЬ ПРИОРИТЕТНОГО НАЦИОНАЛЬНОГО ПРОЕКТА
«ОБРАЗОВАНИЕ»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ № 14

**АННОТИРОВАННЫЙ
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ УКАЗАТЕЛЬ
ЛИТЕРАТУРЫ ПО ПРОФЕССИИ
«ПОВАР, КОНДИТЕР»
ЧАСТЬ 2**



БИЗНЕС

Москва
2014

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования города Москвы

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ № 14

Лауреат конкурса «Колледж будущего»
Победитель Приоритетного национального проекта
«Образование»

**Аннотированный
библиографический указатель
литературы по профессии «Повар,
кондитер»
Часть 2**

Москва, 2014

Аннотированный библиографический указатель литературы по профессии «Повар, кондитер»: Ч.2 / сост. Л.В. Кузьмина, М.А. Монетова. - М.: ГБОУ СПО ТК№14, 2014. – 24 с., ил.

Библиотека колледжа в помощь студентам и преподавателям факультета «Ресторанный бизнес» подготовила аннотированный библиографический указатель литературы по профессии НПО на базе основного общего образования 260807.01 «Повар, кондитер».

Предлагаемый указатель призван помочь сориентироваться в имеющейся литературе изучаемых дисциплин, что, несомненно, сыграет свою роль в повышении качества учебного процесса.

Ермилова, Светлана Владимировна

Мучные и кондитерские изделия из бездрожжевого теста [текст]: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального проф. образования и проф.подготовки / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова.- М.: Академия , 2008 - 77 с. ил., табл. - (Непрерывное профессиональное образование). - (Кондитер. Базовый уровень).

В учебном пособии предлагается применение компетентностного подхода к подготовке поваров и кондитеров. Приведены товароведные характеристики сырья, используемого в производстве мучных кондитерских изделий, методики подготовки его к использованию. Рассмотрены классификация бездрожжевого теста, способы его разрыхления, технология приготовления изделий из него. Даны основные рецептуры бездрожжевого теста различных видов, полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий из этого теста.

Для подготовки и переподготовки работников сферы общественного питания по профессии «Повар, кондитер». Может быть использовано в образовательных учреждениях начального профессионального образования.



Ермилова, Светлана Владимировна

Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста
[текст]: учебное пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. -
2-е изд., стер. - М. : Академия, 2009. – 62 с. - (Непрерывное
профессиональное образование: кондитер: базовый уровень).

В учебном пособии предлагается применение компетентностного подхода к подготовке кондитеров. Рассмотрены классификация дрожжевого теста, товароведные характеристики сырья, используемого в производстве мучных кондитерских изделий из него, способы разрыхления дрожжевого теста, способы тепловой обработки и процессы, происходящие при этом и влияющие на формирование качества готовых изделий из дрожжевого теста, а также технология приготовления отделочных полуфабрикатов из смесей промышленного производства - кремов, помады, глазури, фруктовых наполнителей и термостабильных начинок. Даны основные рецептуры низкокалорийных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста.



Для подготовки и переподготовки работников сферы общественного питания по профессии "Повар, кондитер". Может быть использовано в образовательных учреждениях начального профессионального образования.

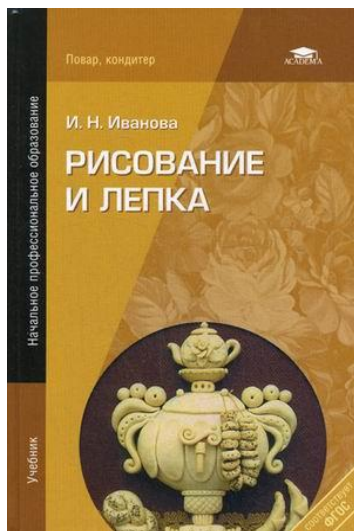
Иванова, Ирина Николаевна

Рисование и лепка [Текст]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования по профессии "Повар, кондитер" / И. Н. Иванова.- М.: Академия, 2011 – 159 с., [8] л. цв. ил.- (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).

Рассмотрены теоретические основы рисунка и лепки, геометрической композиции в рисунке. Приведены сведения об орнаментах и цветовой гармонии. Освещены методики рисования с натуры геометрических фигур и предметов быта, овощей, фруктов и растений, животных и птиц, пирожных и тортов, композиции тортов, а также изготовления макетов тортов.

Учебник может быть использован при освоении профессионального модуля ПМ.08 "Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий" (МДК.08.01) по профессии 260807.02 "Повар, кондитер".

Для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования.



Качурина, Тамара Александровна

Кулинария [Текст] : учебное пособие для образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / Т. А. Качурина. - 3-е изд., испр. и доп. - М.: Изд. центр "Академия", 2011 - 270, [1] с., [4] л. цв. ил. - (Начальное профессиональное образование : ускоренная форма подготовки. Общественное питание).

Рабочая тетрадь является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер». Представлены различные варианты заданий по материалу учебной программы «Кулинария»: тестовые вопросы, вопросы со свободным ответом по разным технологическим процессам приготовления блюд и кулинарных изделий.

Учебное пособие может быть использовано при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии 260807.01 «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС НПО.

Для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования.



Козлова, Светлана Николаевна

Кулинарная характеристика блюд [Текст] : учебное пособие для образовательных учреждений начального профессионального образования / С. Н. Козлова, Е. Ю. Фединишина. - 4-е изд., стер.- М.: Академия, 2011. - 190, [1] с.ил., табл. - (Начальное профессиональное образование. Общественное питание).

Приведены основные способы и приемы кулинарной обработки сырья, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения. Дана кулинарная характеристика супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы и дичи, блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, изделий из теста, блюд лечебного питания, блюд национальной кухни.

Для учащихся учреждений начального профессионального образования.

Кулинария. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания [Текст]: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования /сост. В. П. Андросов и др. - М.: Академия, 2010. - 16 с.цв. ил

Иллюстрированное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии "Повар, кондитер". В учебном пособии приведены схемы приготовления сырников из творога, вареников с творогом, ленивых вареников, жареных в тесте яблок, желе из ягод, изделий из дрожжевого теста. Показаны блюда из яиц, творога, сладкие блюда и напитки, изделия из теста, блюда лечебного питания, а также элементы оформления разных блюд и блюда русской православной кухни.

Предназначено в качестве наглядного материала для подготовки поваров предприятий общественного питания. Представлено в виде альбома плакатов.

Для учащихся учреждений начального профессионального образования.

Кулинария. Механическая кулинарная обработка продуктов [Текст]: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования: иллюстрированное пособие /сост. В. П. Андросов и др. - М.: Академия , 2010. - 20 с.цв.

Данное иллюстрированное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии "Повар". В учебном пособии показаны схемы первичной обработки клубнеплодов, овощей, грибов и рыбы, нарезания овощей, последовательность обвалки туш убойных животных, приготовления полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, птицы и рыбы. Приведены таблицы с данными по количеству расчетных отходов при первичной обработке овощей.

Предназначено в качестве наглядного материала для подготовки поваров предприятий общественного питания. Представлено в виде альбома плакатов.

Для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования.



Кулинария. Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых [Текст]: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования: иллюстрированное пособие / сост. В.П. Андросов и др.- М.: Академия , 2010 - 16, [1] с.цв. ил.

Учебное пособие предназначено для изучения предмета "Кулинария" и является частью учебно-методического комплекта по профессии "Повар, кондитер". В учебном пособии приведены классификация супов и соусов, технологические схемы приготовления щей, борща, овощной крошки, рассольника "Ленинградский", супа-пюре из картофеля, основного красного соуса, рагу из овощей, картофельных котлет, шницеля из капусты. Показаны блюда из овощей, в том числе фаршированных, блюда из круп и макаронных изделий, котлеты и манные биточки.

Предназначено в качестве наглядного материала для подготовки поваров предприятий общественного питания. Представлено в виде альбома плакатов.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



Кулинария. Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд [Текст]: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования: иллюстрированное пособие / сост. В.П. Андросов и др. - М.: Академия, 2010 - 16, [1] с. цв. ил.



Учебное пособие предназначено для изучения предмета "Кулинария" и является частью учебно-методического комплекта по профессии "Повар, кондитер". В учебном пособии приведена классификация бутербродов. Показаны холодные блюда из сельди и рыбной гастрономии, мяса и субпродуктов, салаты из сырых и вареных овощей, винегреты, закуски из мяса, овощей, яиц и грибов, горячие блюда из рыбы, блюда из нерыбных морепродуктов, мяса, субпродуктов и птицы, старинные русские блюда, а также варианты оформления холодных блюд и закусок, банкетных блюд.

Предназначено в качестве наглядного материала для подготовки поваров предприятий общественного питания. Представлено в виде альбома плакатов.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.

Кулинария. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания [Плакаты]: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования: иллюстрированное пособие / сост. В. П. Андросов и др. - М.: Академия, 2009. - 36 с. цв. ил

Иллюстрированное пособие (плакаты) является частью учебно-методического комплекта по профессии "Повар, кондитер". В учебном пособии приведены схемы приготовления сырников из творога, вареников с творогом, ленивых вареников, жареных в тесте яблок, желе из ягод, изделий из дрожжевого теста. Показаны блюда из яиц, творога, сладкие блюда и напитки, изделия из теста, блюда лечебного питания, а также элементы оформления разных блюд и блюда русской православной кухни.

Предназначено в качестве наглядного материала для подготовки поваров предприятий общественного питания. Представлено в виде 16 плакатов.

Для учащихся учреждений начального профессионального образования.

Кулинария. Механическая кулинарная обработка продуктов [Плакаты] : учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования: иллюстрированное пособие / сост. В. П. Андросов и др. - М.: Академия, 2009. - 36 с. цв. ил

Данное иллюстрированное пособие (плакаты) является частью учебно-методического комплекта по профессии "Повар". В учебном пособии показаны схемы первичной обработки клубнеплодов, овощей, грибов и рыбы, нарезания овощей, последовательность обвалки туш убойных животных, приготовления полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, птицы и рыбы. Приведены

таблицы с данными по количеству расчетных отходов при первичной обработке овощей.

Предназначено в качестве наглядного материала для подготовки поваров предприятий общественного питания. Представлено в виде 20 плакатов.

Для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования.

Кулинария. Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых [Плакаты]: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования: иллюстрированное пособие / сост. В.П. Андросов и др. - М.: Академия, 2009 - 36 с. цв. ил.

Данное иллюстрированное пособие (плакаты) является частью учебно-методического комплекта по профессии "Повар". В учебном пособии приведены классификация супов и соусов, технологические схемы приготовления щей, борща, овощной окрошки, рассольника "Ленинградский", супа-пюре из картофеля, основного красного соуса, рагу из овощей, картофельных котлет, иницеля из капусты. Показаны блюда из овощей, в том числе фаршированных, блюда из круп и макаронных изделий, котлеты и манные биточки.

Предназначено в качестве наглядного материала для подготовки поваров предприятий общественного питания. Представлено в виде 16 плакатов.

Для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования.

Кулинария. Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд [Плакаты]: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования: иллюстрированное пособие / сост. В.П. Андросов и др.- М.: Академия , 2010 - 36 с.цв. ил.

Учебное пособие (плакаты) предназначено для изучения предмета "Кулинария" и является частью учебно-методического комплекта по профессии "Повар, кондитер". В учебном пособии приведена классификация бутербродов. Показаны холодные блюда из сельди и рыбной гастрономии, мяса и субпродуктов, салаты из сырых и вареных овощей, винегреты, закуски из мяса, овощей, яиц и грибов, горячие блюда из рыбы, блюда из нерыбных морепродуктов, мяса, субпродуктов и птицы, старинные русские блюда, а также варианты оформления холодных блюд и закусок, банкетных блюд.

Предназначено в качестве наглядного материала для подготовки поваров предприятий общественного питания. Представлено в виде 20 плакатов.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.

Матюхина, Зинаида Петровна

Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / З. П. Матюхина. - 4-е изд., стер.- М.: Академия , 2010 - 252, [1] с.ил., табл. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).

В учебнике приведены последние научные данные по физиологии питания человека, лечебному и лечебно-профилактическому питанию. Рассмотрены основные

аспекты микробиологии пищевых продуктов, их санитарии и гигиены в свете действующих санитарных правил и норм.

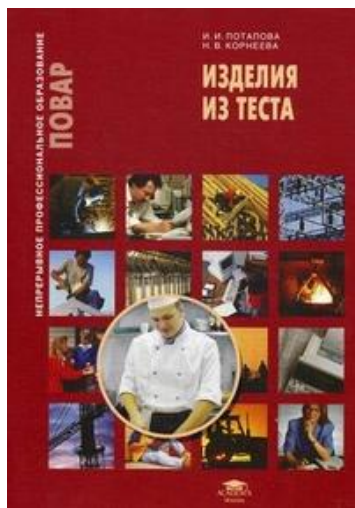
Учебник может быть использован при изучении общепрофессиональной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» в соответствии с ФГОС НПО для профессии 260807.01 «Повар, кондитер».

Для учащихся учреждений начального профессионального образования. Может быть полезен работникам предприятий сферы общественного питания.

Потапова, Илона Ильмаровна

Изделия из теста [Текст]: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования по профессии "Повар, кондитер" и профессиональной подготовки / И. И. Потапова, Н.В. Корнеева. - М.: Академия , 2011 - 63, [1] с.ил. - (Непрерывное профессиональное образование. Повар).

В учебном пособии предлагается применение компетентностного подхода к подготовке по профессии «Повар, кондитер». Рассмотрены технологии приготовления и рецептуры изделий из дрожжевого, слоеного, песочного, заварного и бисквитного теста. Приведены исторические материалы о зарождении некоторых видов изделий из теста, а также описание и рецептуры национальных изделий.



Особое внимание уделено составлению технико-

технологических карт и калькулированию цены на готовые изделия.

Учебное пособие может быть использовано при освоении профессионального модуля ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» (МДК.08.01) по профессии 260807.01 «Повар, кондитер».

Для подготовки, переподготовки и повышения квалификации поваров. Может быть использовано в образовательных учреждениях начального профессионального образования.

Потапова, Илона Ильмаровна

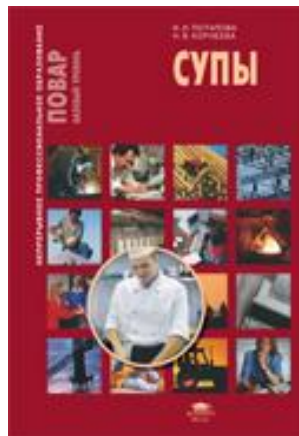
Супы [текст]: учебное пособие / И. И. Потапова, Н.В. Корнеева. - М.: Академия, 2008 - 79, [1] с. - (Непрерывное профессиональное образование).

В учебном пособии предлагается применение компетентностного подхода к подготовке повара, специализирующегося на приготовлении первых блюд.

Рассмотрены значение супов в питании человека, их классификация, общие правила варки супов и особенности их приготовления, использование пряностей, приправ и специй, грибного отвара, бульонных кубиков. Приведены примеры расчета необходимого количества сырья при приготовлении супов и их отпуске.

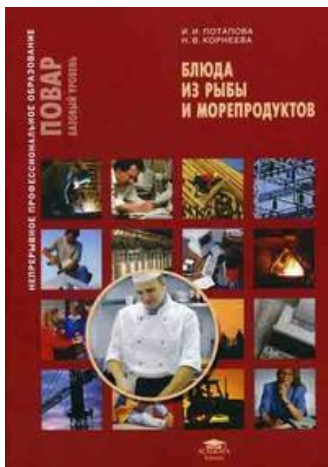
Для подготовки и переподготовки работников предприятий общественного питания по профессии «Повар».

Может быть использовано в образовательных учреждениях начального профессионального образования.



Потапова, Илона Ильмаровна

Блюда из рыбы и морепродуктов [текст] : учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования и профессиональной подготовки / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева.- М.: Академия , 2008 - 64 с. ил. - (Непрерывное профессиональное образование. Повар. Базовый уровень).



В учебном пособии предлагается применение компетентностного подхода к подготовке поваров для предприятий общественного питания. Рассмотрены оборудование горячего цеха предприятий общественного питания, используемое при приготовлении блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов, процессы, происходящие в сырье при его тепловой обработке, технология приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной и запеченной рыбы и из нерыбных морепродуктов, рыбной котлетной массы. Приведены рецептуры некоторых блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов, требования к их качеству и сроки хранения, а также примеры расчетов количества сырья на определенное число порций.

Для подготовки и переподготовки работников сферы общественного питания по профессии «Повар, кондитер».

Может быть использовано в образовательных учреждениях начального профессионального образования.

Потапова, Илона Ильмаровна

Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки
[текст]: учебное пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева.-
М.: Академия , 2009 . - 61, [2] с. - (Непрерывное
профессиональное образование. Повар. Базовый уровень).

В учебном пособии предлагается применение компетентностного подхода к подготовке поваров. Рассмотрены организация работы холодного цеха предприятия общественного питания и товароведные характеристики используемого сырья, в том числе молока и его продуктов, яиц и их продуктов, крахмала, желатина, какао, кофе и чая. Приведены рецептуры блюд из яиц, творога, сладких блюд, горячих и холодных напитков и технология их приготовления.

Для подготовки, переподготовки и повышения квалификации поваров.

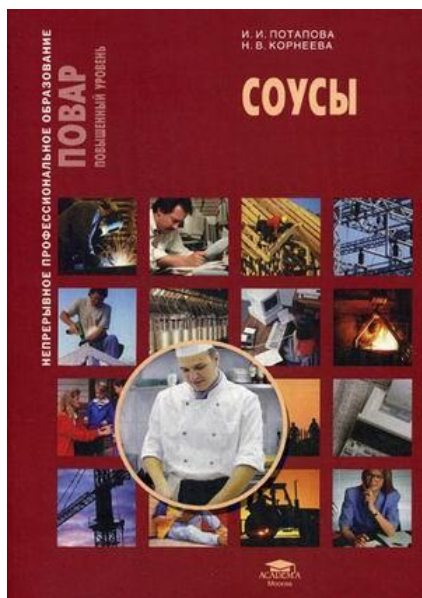
Может быть использовано в образовательных учреждениях начального профессионального образования.



Потапова, Илона Ильмаровна

Соусы [Текст]: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования и профессиональной подготовки / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева. - М.: Академия, 2009 - 64 с. ил., табл. - (Непрерывное профессиональное образование. Повар. Повышенный уровень).

В учебном пособии предлагается применение



компетентностного подхода к подготовке поваров. Рассмотрены классификация соусов, подготовка продуктов к их приготовлению, пряности и пряные травы, используемые для приготовления соусов, а также рецептуры и технология приготовления соусов красного, белого, молочных, грибных, яично-масляных, холодных, сладких, в том числе сиропов, национальных соусов и соусов промышленного производства. Приведены требования к качеству соусов и порядок составления калькуляции на примере расчетов стоимости

лукового соуса.

Для подготовки, переподготовки и повышения квалификации поваров.

Может быть использовано в образовательных учреждениях начального профессионального образования.

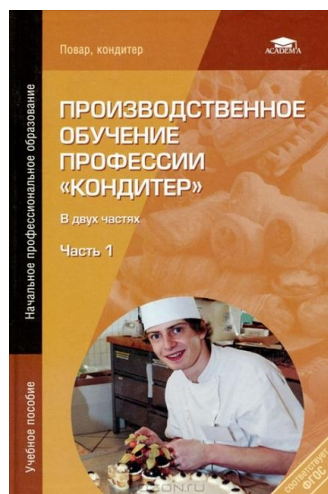
Производственное обучение профессии "Кондитер"

[Текст] : учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования по профессии "Повар, кондитер" : в 2 ч. / В.П. Андросов и др. – Ч.1.- М.: Академия, 2011 - 203, [1] с.ил., табл.

Учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер». Рассмотрены практические аспекты приготовления кондитерских полуфабрикатов и изделий, подготовки кондитерского сырья к производству, требования к качеству кондитерских изделий и правила их хранения. Приведены сведения о современных видах производственных заданий, интересные факты из истории некоторых кондитерских изделий. Даны ценные рекомендации по применению определенных видов сырья. Освещены вопросы охраны труда в кондитерском производстве. В части I рассмотрены технологические пооперационные процессы подготовки к кондитерскому производству муки, крахмала, сахара, меда, патоки, яиц и яичных продуктов, жиров, овощей, фруктов, круп, вкусовых и ароматических веществ, красителей и желирующих веществ, орехов и другого сырья, а также дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из него.

Учебное пособие может быть использовано при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии 260807.01 «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС НПО.

Для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования.



Производственное обучение профессии "Кондитер"

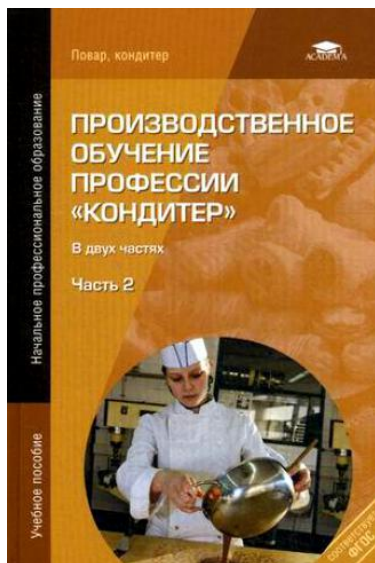
[Текст]: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования по профессии "Повар, кондитер": в 2 ч. / В.П. Андросов и др. - Ч. 2. - М.: Академия, 2011 - 188, [1] с.ил., табл.

Учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер». Рассмотрены практические аспекты приготовления кондитерских полуфабрикатов и изделий, подготовки кондитерского сырья к производству, требования к качеству кондитерских изделий и правила их хранения. Приведены сведения о современных видах производственных заданий, интересные факты из истории некоторых кондитерских изделий. Даны

ценные рекомендации по применению определенных видов сырья. Освещены вопросы охраны труда в кондитерском производстве. В части 2 рассмотрены технологические пооперационные процессы приготовления и использования в кондитерском производстве сиропов, желе, кандира, кремов, шоколада, помады, посыпок, карамели, глазури, марципана, а также изготовления разных видов пирожных и тортов.

Учебное пособие может быть использовано при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии 260807.01 «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС НПО.

Для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования.



Семиряжко, Тамара Григорьевна

Кулинария. Контрольные материалы [Текст]: учебное пособие для образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. – М. : Академия, 2008. - 186, [3] с.ил., табл.; - (Начальное профессиональное образование. Общественное питание). - (Федеральный комплект учебников).

Данное учебное пособие предназначено для изучения предмета «Кулинария» и является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер». Приведены тесты и задания по механической и тепловой кулинарной обработке пищевого сырья: овощей, грибов, рыбы, мяса и мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, а также по блюдам и изделиям из него, основам лечебного питания. Кроме того, даны задания для контрольных работ и самостоятельной работы дома.

Учебное пособие может быть использовано при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии 260807.01 «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС НПО.

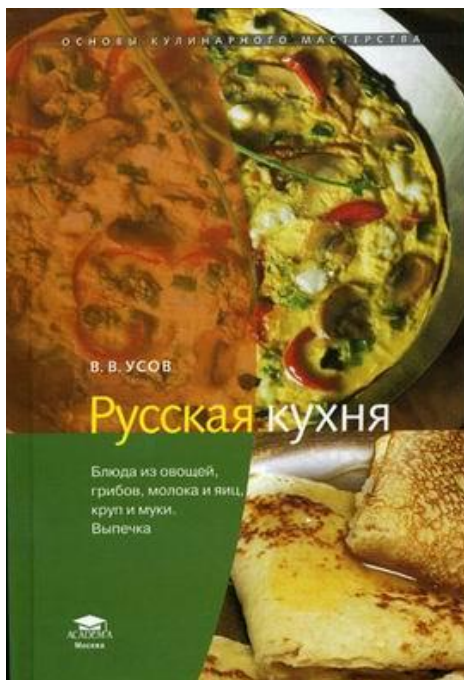
Для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования.



Усов, Владимир Васильевич

Русская кухня [Текст]: блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / В. В. Усов.- М.: Академия, 2008 - 414, [1] с. табл. - (Основы кулинарного мастерства).

Рассмотрена технология приготовления блюд из овощей, бобовых, грибов, молока и яиц, зерновых культур, исключительным богатством которых характеризуется русская кухня. Особое внимание уделено выпечке изделий из разных видов теста. Рассказано об истории появления многих блюд на русском столе, в том числе незаслуженно забытых, о традициях и правилах оформления блюд, способах их подачи к столу, пищевой ценности и вкусовых достоинствах.



Для студентов средних профессиональных учебных заведений.

Может быть полезным для всех, кого интересуют традиции русской кухни.

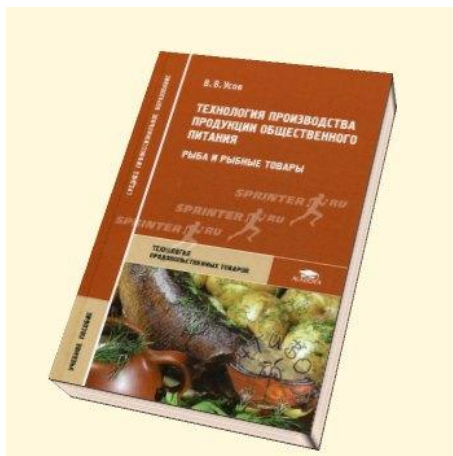
Усов, Владимир Васильевич

Технология производства продукции общественного питания. Рыба и рыбные товары [Текст]: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования / В. В. Усов. - М.: Академия, 2011 - 316, [1] с.ил. - (Среднее профессиональное образование. Технология продовольственных товаров).

Рассмотрены кулинарное назначение и гастрономическая ценность различных видов рыб, технология первичной обработки рыбы, приготовления холодных блюд и закусок, рыбных супов, вторых горячих блюд, горячих закусок, гарниров к рыбным блюдам, а также заправок, приправ, холодных соусов, масляных смесей, маринадов, панировок и бутербродов из рыбы. Приведены характеристики основных семейств рыбы, применяемой в кулинарии, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, используемых в рыбной кухне, требования к качеству и хранению рыбных продуктов. Даны рецептуры блюд из рыбы, правила их подачи.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.

Может быть полезно работникам предприятий общественного питания и широкому кругу читателей.

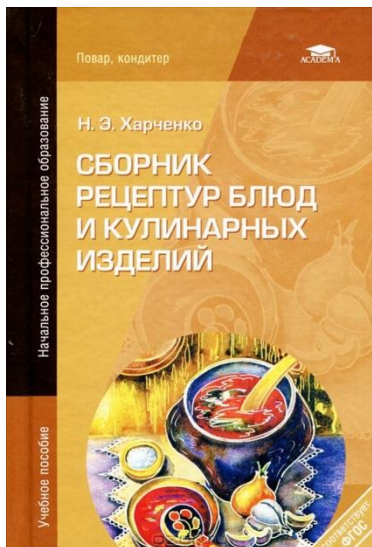


Харченко, Нелли Эрьевна

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / Н. Э. Харченко. - 5-е изд., перераб.- М.: Академия, 2011 - 509, [1] с.- (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).

В учебном пособии приведены наиболее востребованные в системе общественного питания рецептуры блюд и кулинарных изделий, в том числе для диетического питания. Учтены особенности питания различных групп населения. Даны рецептуры фирменных блюд, разработанных учащимися для конкурсов профессионального мастерства, рекомендации по отпуску и оформлению блюд, а также нормы вложения продуктов.

Учебное пособие может быть использовано при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии 260807.01 «Повар, кондитер» в соответствии с



ФГОС НПО.

Для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования.

Рекомендовано ФГУ ФИРО в качестве учебного пособия для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы НПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

