

Содержание

Легкая промышленность	2
Материаловедение в производстве изделий легкой промышленности	2
Проектирование и конструирование изделий легкой промышленности	4
Моделирование и художественное оформление изделий легкой промышленности.....	6
Технология и оборудование предприятий легкой промышленности	9
Организация работы предприятий легкой промышленности.....	16
Пищевая промышленность	17
Технология пищевых производств	17
Физиология питания, санитария и гигиена	34
Оборудование предприятий общественного питания	39
Организация и обслуживание предприятий общественного питания	42
Наглядные пособия.....	47
Товароведение и торговля	49
Товароведение и торговля. Продовольственные товары.....	49
Товароведение и торговля. Непродовольственные товары.....	51
Оборудование предприятий торговли	53
Общие вопросы товароведения и торговли.....	55
Наглядные пособия.....	64

Справочное издание

Тематический каталог 2014 год

Легкая промышленность. Пищевая промышленность. Товароведение и торговля

Подписано в печать 31.07.2014. Формат 60×90/8. Гарнитура «Футурис». Бумага офсетная № 1.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 8,0. Тираж 800 экз. Заказ №

ООО «Издательский центр «Академия». www.academia-moscow.ru
129085, Москва, пр-т Мира, 101В, стр. 1.

Тел./факс: (495) 648-0507, 616-00-29.

Санитарно-эпидемиологическое заключение № РОСС RU. АЕ51. Н 16592 от 29.04.2014.

Отпечатано с электронных носителей, предоставленных издательством,
в ИПК ИТАР-ТАСС.

129085, г. Москва, Звездный бульвар, 17.

МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ В ПРОИЗВОДСТВЕ ИЗДЕЛИЙ ЛЕГКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ВЫСШЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ



Материаловедение в производстве изделий легкой промышленности (швейное производство)

Бузов Б. А.,
Алыменкова Н. Д.;
Под ред. Б. А. Бузова

*Учебник: Допущено
Минобразованием России
4-е изд., испр.
448 с., пер. № 7 бц*

В учебнике рассмотрены строение и свойства текстильных материалов из натуральных и химических волокон и нитей, натурального и искусственного меха, швейных ниток и клеевых материалов, натуральной и искусственной кожи, плечочных, подкладочных, прокладочных материалов, фурнитуры, отделочных и других материалов, используемых для изготовления швейных изделий. Приведены сведения об основных видах материалов. Рассмотрены основы стандартизации и оценки качества материалов.

Для студентов учреждений высшего образования.



Материалы для одежды

Бузов Б. А., Румянцева Г. П.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано УМО
160 с., пер. № 7 бц*

В учебном пособии рассмотрены классификация бытовой одежды, номенклатура показателей ее качества и управление им, гигиенические требования к материалу и одежде, ее формообразование и формоустойчивость, методика выбора материалов и оценка весомости показателей их качества, основные принципы и система управления качеством.

Для студентов учреждений высшего образования. Может быть полезно работникам швейной промышленности и предприятий торговли.



Материалы для одежды и конфекционирование

Стельмашенко В. И.,
Розаренова Т. В.

*Учебник: Допущено
Минобрнауки России
2-е изд., доп.
320 с., пер. № 7 бц*

В учебнике приведена систематика швейных изделий и материалов. Дана характеристика ассортимента и свойств основных и вспомогательных материалов для одежды. Рассмотрены изменения структуры и свойств материалов для одежды под воздействием технологических и эксплуатационных факторов. Описаны принципы и цели конфекционирования материалов для разрабатываемых моделей одежды и социально устаревших. Освещены основы оценки качества материалов по стандартам.

Во 2-е издание внесены дополнения, касающиеся определения конфекционирования, а также формообразующих и формозакрепляющих способностей материалов.

Для студентов учреждений высшего образования.

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ И ПРОФЕССИЙ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



**Материаловедение
обувного производства**

Жихарев А. П.,
Ружанцева Г. П.,
Кирсанова Е. А. и др.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
224 с., пер. № 7 бц*

В учебном пособии рассмотрены характеристики свойств кожи, меха и текстильных материалов, используемых в обувной промышленности, искусственных и полимерных материалов для каркасных изделий и изделий низа обуви, отделочных материалов и фурнитуры для обуви. Приведены требования к качеству и стандартизации материалов для обуви, уходу за ними и готовыми изделиями.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессии «Обувщик широкого профиля». Может быть полезно работникам предприятий обувной промышленности и ремонту обуви.



**Материаловедение
швейного производства**

Савостицкий Н. А.,
Амирова Э. К.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
7-е изд., испр.
272 с., пер. № 7 бц*

Данное учебное пособие предназначено для изучения предмета «Материаловедение» и является частью учебно-методического комплекта по специальности «Конструирование, моделирование и технология швейных изделий». В учебном пособии представлены сведения о текстильных волокнах, основах технологии производства текстильных материалов, состав, строение и свойства тканей. Освещены вопросы стандартизации и качества тканей. Описан ассортимент материалов для одежды, скрепляющих и отделочных материалов. Даны сведения по выбору материалов для пакета швейных изделий и по уходу за швейными изделиями.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



**Основы
материаловедения
швейного производства**

Гурович К. А.

*Учебник:
Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»
208 с., пер. № 7 бц*

Учебник является частью учебно-методического комплекта по профессии «Портной».

Рассмотрены классификация, химический состав и основные свойства волокон и волокнистых материалов, технология получения тканей, их строение и состав. Приведены характеристики ассортимента тканей, трикотажных полотен и других материалов, используемых для изготовления одежды (плечные и комплексные материалы, искусственная и натуральная кожа, нетканые, утепляющие и прикладные материалы, материалы для скрепления деталей одежды, одежда фурнитура и отделочные материалы). Освещены вопросы стандартизации и оценки качества тканей, выбора материалов для разных швейных изделий, ухода за тканями и швейными изделиями.

Учебник может быть использован при изучении общепрофессиональной дисциплины ОП.03 «Основы материаловедения» в соответствии с ФГОС СПО для профессии «Портной».

Для образовательных учреждений среднего профессионального образования. Может быть полезен работникам предприятий швейного производства.

ПРОЕКТИРОВАНИЕ И КОНСТРУИРОВАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ЛЕГКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ВЫСШЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ



Моделирование и конструирование головных уборов

Булатова Е. Б.,

*Учеб. пособие:
Допущено УМО
112 с., обл.*

В учебном пособии изложена разработанная автором методика проектирования кроеных головных уборов любых форм и покроев с графическим заданием абрисов изделия и линий его членения на чертеже с последующим построением развертки. Предложенная методика может быть использована для проектирования изделий других ассортиментных групп, например сумок, корсетных изделий и т. п.

Для студентов учреждений высшего образования. Может быть полезно специалистам, занимающимся проектированием головных уборов.

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



Информационные технологии в швейном производстве

Артамошина М. Н.

*Учебник:
Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
176 с., пер. № 7 бц*

Учебник предназначен для изучения предмета «Информационные технологии в профессиональной деятельности» и является частью учебно-методического комплекта по специальности «Конструирование, моделирование и технология швейных изделий».

Рассмотрены требования к специалисту швейной промышленности, проблемы и перспективы использования современных информационных технологий и их компонентов в швейном производстве, швейные системы автоматизированного проектирования (САПР), история их возникновения и тенденции развития, а также особенности специализированных САПР швейных изделий. Даны рекомендации по выбору САПР для проектирования конкретных швейных изделий.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Конструирование швейных изделий

Амирова Э. К.,
Сакулина О. В.,
Сакулин Б. С. и др.

*Учебник:
Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
8-е изд., перераб.
416 с., пер. № 7 бц*

В учебнике приведены сведения об одежде, строении женских, мужских и детских фигур, размерной типологии и ее использовании в швейной отрасли. Рассмотрены принципы расчета и построения чертежей конструкций поясных и плечевых изделий, методы конструирования различных видов мужской, женской и детской одежды, особенности построения чертежей на стандартные фигуры и фигуры с отклонениями, а также методика разработки моделей на основе базового конструирования. Дана информация о системах автоматического проектирования швейных изделий. Освещены вопросы изготовления шаблонов, их градации, особенностей раскроя, о порядке проведения примерок и устранения дефектов посадки изделия в процессе его изготовления.

Учебник может быть использован при освоении профессионального модуля ПМ.02 «Конструирование швейных изделий» по специальности «Конструирование, моделирование и технология швейных изделий».

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



Электронное учебное издание

Методы конструктивного моделирования швейных изделий

CD: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

Входит в учебно-методический комплект для профессионального модуля ПМ.02 «Конструирование швейных изделий» (МДК.02.02) в качестве электронного приложения вместе с учебным изданием:

• Амирова Э. К. и др. «Конструирование швейных изделий». Учебник. Представлено 50 интерактивных мультимедийных модулей, которые помогут углубить знания, необходимые для формирования профессиональных компетенций. С помощью подробно иллюстрированных интерактивных схем и слайд-шоу, моделей и анимаций со звуковым сопровождением наглядно и доступно изложены методы разработки конструкций швейных изделий разных кроев на женские, мужские и детские фигуры. Особое внимание уделено оформлению основных, производных и вспомогательных шаблонов деталей при подготовке модели к запуску в производство. Профессиональные компетенции студентов формируются в процессе выполнения большого количества практических заданий. Ко всем темам курса разработаны контрольные модули с тестовыми заданиями разных типов.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности «Конструирование, моделирование и технология швейных изделий».



Электронное учебное издание

Теоретические основы конструирования швейных изделий

CD: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

Входит в учебно-методический комплект для профессионального модуля ПМ.02 «Конструирование швейных изделий» (МДК.02.01) в качестве электронного приложения вместе с учебным изданием:

• Амирова Э. К. и др. «Конструирование швейных изделий». Учебник. Представлено 60 интерактивных мультимедийных модулей, позволяющих освоить теоретические основы конструирования швейных изделий. Подробно иллюстрированные слайд-шоу, интерактивные модели и схемы, анимации со звуковым сопровождением наглядно и доступно объясняют, как на основе размерных признаков выполнять чертежи базовых конструкций швейных изделий на типовые и индивидуальные фигуры, создавать шаблоны (лекала) деталей швейных изделий. Профессиональные компетенции студентов формируются в процессе выполнения разнообразных практических заданий, охватывающих весь курс. Ко всем темам курса разработаны контрольные модули с тестовыми заданиями разных типов.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности «Конструирование, моделирование и технология швейных изделий».

ДЛЯ ПРОФЕССИЙ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



Дефекты швейных изделий

Косинец И. Б.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
2-е изд., стер.
176 с., пер. № 7 бц*

Рассмотрены классификация дефектов швейных изделий и причины их появления, в том числе дефекты проектирования моделей одежды, конструктивные дефекты, возникающие из-за нарушений при раскрое материалов, а также технологические дефекты. Даны характеристики показателей качества швейных изделий и оценка качества готовых швейных изделий.

Учебное пособие может быть использовано при освоении профессионального модуля ПМ.02 «Дефектация швейных изделий» по профессии «Портной».

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



Конструирование женской одежды

Кочесова Л. В.

Учебник:

*Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»
5-е изд., стер.
304 с., пер. № 7 бц*

В учебнике приведены общие сведения об одежде, строении женской фигуры, конструкции швейных изделий и методах размножения лекал. Рассмотрены единая принципиальная схема расчета и построения чертежей конструкций женской одежды различных форм и покроев как для типовых, так и для индивидуальных фигур, а также особенности проектирования и конструирования одежды на фигуры с отклонениями от условно-пропорциональной, причины появления и способы устранения дефектов посадки одежды на фигуре.

Учебник может быть использован при изучении общепрофессиональной дисциплины ОП.04 «Основы конструирования и моделирования одежды» в соответствии с ФГОС СПО для профессии «Портной».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть рекомендован специалистам швейных предприятий.



Основы конструирования и моделирования одежды

Радченко И. А.

Учебник:

*Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»
464 с., пер. № 7 бц*

Приведены современные требования к изготовлению одежды с использованием Единого метода конструирования и моделирования одежды и материалов, морфологические и антропометрические признаки фигуры человека, правила измерения фигуры при индивидуальном изготовлении одежды, построения чертежей основ конструкции женских, мужских плечевых и поясных швейных изделий.

Учебник может быть использован при освоении дисциплины ОП.04 «Основы конструирования и моделирования одежды» для профессии «Портной» в соответствии с ФГОС СПО.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



Справочник закройщика

Радченко И. А.,
Косинец И. Б.

*Учеб. пособие: Допущено
Экспертным советом
416 с., пер. № 7 бц*

В учебном пособии приведены терминология в области конструирования женской одежды и общие сведения о морфологических и антропометрических признаках телосложения человека, а также справочные данные, необходимые при проектировании одежды. Рассмотрены правила измерения фигуры, применяемые при индивидуальном изготовлении одежды, последовательность построения чертежей основ конструкций поясных и плечевых изделий мужской, женской и детской одежды.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессии «Закройщик». Может быть полезно при переподготовке незанятого населения в центрах занятости по данным профессиям.

МОДЕЛИРОВАНИЕ И ХУДОЖЕСТВЕННОЕ ОФОРМЛЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ ЛЕГКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ВЫСШЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ



Костюмография

Степучев Р. А.

*Учеб. пособие:
Допущено УМО
288 с., пер. № 7 бц*

В учебном пособии изложены основы современного изобразительно-графического языка, его система и единицы, графическая грамматика, стилистика, а также культура костюмографии с учетом новейших достижений отечественной и зарубежной лингвистики и семиотики. Рассмотрено художественное проектирование изделий текстильной и легкой промышленности.

Для студентов учреждений высшего образования.



**Пропедевтика.
Общая композиция**

Меркулова Л. А.,
Ёлочкин М. Е.

*Учебник:
288 с., пер. № 7 бц
(Бакалавриат)*

Учебник создан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлениям подготовки «Дизайн» и «Искусство костюма и текстиля» (квалификация «бакалавр»).

Рассмотрено с технологической, художественной, экономической и социальной точек зрения современное представление о дизайне как креативной деятельности, приводящей многогранные качества объектов, процессов по их производству и дальнейшему обслуживанию в единый жизненный цикл. Дан анализ развития дизайна, его интеграции в экономику и практического применения дизайнерских решений, их нормативно-правового обеспечения.

Для студентов учреждений высшего образования.

Дата выхода:
2-е полугодие 2014 г.

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



**История
изобразительного
искусства**

Сокольников Н. М.,
Сокольников Е. В.

*Учебник:
Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»
2-е изд., стер.
304 с.: ил., пер. № 7 бц*

Учебник может быть использован при изучении общепрофессиональной дисциплины «История изобразительного искусства» в соответствии с ФГОС СПО для специальностей «Парикмахерское искусство», «Стилистика и искусство визажа», «Дизайн» (по отраслям), «Реклама».

В учебнике систематизированы знания по истории зарубежного и русского изобразительного искусства. Рассмотрены искусство первобытной эпохи, Древнего мира, западноевропейское искусство от эпохи Средневековья до рубежа XIX–XX веков, русское искусство от эпохи Древнерусского государства до начала XX века. Дается представление об идейно-стилистических особенностях каждого исторического этапа, характерные тенденции в творчестве наиболее известных мастеров, выдающихся шедеврах мировой живописи, скульптуры, архитектуры.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



**История стилей
в костюме**

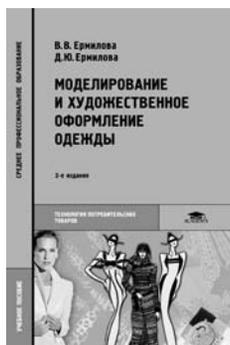
Флеринская Э. Б.

*Учебник
256 с., пер. № 7 бц*

В учебнике изложены историческое развитие искусства и костюма как одного из видов искусства от первобытного общества до современности, поэтапное развитие исторических художественных стилей и направлений в искусстве и костюме, освещена связь костюма и искусства в рамках каждого стиля. Исторический костюм показан как часть понятия «исторический художественный стиль». Уделено внимание описанию развития искусства в России и его связи с чертами костюма разных народов.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.

Дата выхода:
2-е полугодие 2014 г.



**Моделирование
и художественное
оформление одежды**

Ермилова В. В.,
Ермилова Д. Ю.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
4-е изд., испр. и доп.
224 с., пер. № 7 бц*

Учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по специальности «Конструирование, моделирование и технология швейных изделий».

Освещены понятия стиля и моды, история моделирования и принципы художественного оформления одежды, теоретические основы моделирования костюма, элементы, средства и закономерности композиции, этапы творческого процесса, методы художественного костюма как объекта дизайна, использование творческих источников при моделировании, а также современные тенденции и направления моды.

В 4-е издание внесены исправления и дополнения, касающиеся зарождения и развития показа мод, прогнозирование моды. В конце каждого подраздела помещены контрольные вопросы.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Спецрисунки и художественная графика

Беляева С.Е.,
Розанов Е.А.

*Учебник: Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
7-е изд., стер.
240 с.: ил., пер. № 7 бц*

Учебник может быть использован при изучении общепрофессиональной дисциплины ОП.04 «Спецрисунки и художественная графика» в соответствии с ФГОС СПО для специальности «Конструирование, моделирование и технология швейных изделий».

В учебнике рассмотрены основы рисунка, живописи, композиции. Большое внимание уделяется рисованию фигуры человека, а также рисованию моделей одежды на фигуре с использованием пропорциональных схем. Значительное место отводится специальной художественной графике. Особенность данной книги заключается в изложении изобразительной грамоты с учетом подготовки специалистов швейного производства.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

ДЛЯ ПРОФЕССИЙ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



Костюм: история и современность: Практикум

Соколова-Сербская Л.А.,
Субочева М.Л.

*Учеб. пособие: Допущено
Минобразованием России
2-е изд., испр.
128 с.: ил., обл.*

В учебном пособии освещена история развития костюма, начиная с костюма Древнего Египта. Особое внимание уделено рассмотрению связи исторического костюма с современной модой, использованию элементов костюма ушедших эпох в творчестве модельеров XX – XXI вв.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессиям «Закройщик», «Художник по костюму».



Основы изобразительного искусства

Погонина Ю.В.,
Сергеев С.И.,
Чумерина И.А.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»
128 с., пер. № 7 бц*

В учебном пособии излагаются основы художественного изображения и базовые сведения о рисунке, живописи и композиции.

Пособие содержит конкретные примеры построения, колористического и композиционного решения академических заданий, снабжено большим количеством визуального материала, иллюстрирующим текстовые разделы.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Основы изобразительного искусства и художественного проектирования

Беляева С.Е.

*Учебник: Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
7-е изд., стер.
208 с.: ил., пер. № 7 бц*

В учебнике рассмотрены теоретические основы рисунка, живописи, композиции, декоративно-прикладного искусства и дизайна, даны контрольные вопросы и практические задания для учащихся, составлен словарь опорных терминов.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессиям «Портной», «Художник по костюму».



Художник росписи по дереву

Полежаев Ю. О.

*Учеб. пособие: Допущено
Экспертным советом
2-е изд., стер.
192 с.: ил., пер. № 7 бц*

Учебное пособие содержит необходимый минимум знаний в таких областях изобразительного искусства, как рисунок, живопись и композиция. В специальных разделах изложены теоретические основы и предложения, творческие приемы, необходимые учащимся для освоения профессии художника росписи по дереву. Книга насыщена иллюстративным материалом, который поможет студентам сформировать художественное воображение. Завершают пособие словарь основных терминов и понятий и список использованной и рекомендуемой литературы.

Учебное пособие может быть использовано при освоении профессиональных модулей ПМ.01 «Подготовка материалов и построение эскизов для рисунка и живописи», ПМ.02 «Художественная роспись деревянных изделий» по профессии «Художник росписи по дереву».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть полезно всем заинтересованным в преподавании и приобретении навыков по художественной росписи по дереву.

ТЕХНОЛОГИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ЛЕГКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



Оборудование для влажно-тепловой обработки одежды

Кузьмичев В. Е.,
Папина Н. Г.

*Учебник: Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
192 с., пер. № 7 бц*

В учебнике рассмотрены цель, средства и технологические эффекты влажно-тепловой обработки текстильных материалов; характеристики оборудования для влажно-тепловой обработки одежды из тканей, трикотажа и кожи; факторы, влияющие на выбор оборудования. Приведены характеристики современного оборудования. Освещены технологические возможности утюгов, утюжильных столов, прессов, паровоздушных манекенов, парогенераторов, вакуумных установок и др. Даны рекомендации по выбору оборудования для конкретных условий влажно-тепловой обработки одежды.

Для студентов учреждений среднего и высшего профессионального образования и для повышения квалификации специалистов на предприятиях швейной промышленности.



Технология швейных изделий

Амирова Э. К.,
Труханова А. Т.,
Сакулина О. В. и др.

*Учебник: Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
7-е изд., стер.
512 с., пер. № 7 бц*

В учебнике приведены основные сведения о порядке изготовления швейных изделий, а также способы выполнения ручных стежков и строчек, машинных швов, влажно-тепловой обработки швейных изделий. Приведены понятия стандартизации и контроля качества швейных изделий, охраны труда на швейных предприятиях.

Учебник может быть использован при освоении профессионального модуля ПМ.03 «Подготовка и организация технологических процессов на швейном производстве» (МДК.03.01) по специальности «Конструирование, моделирование и технология швейных изделий».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Технология швейно-трикотажных изделий

Крюčkова Г. А.

*Учебник: Допущено
Экспертным советом
288 с., пер. № 7 бц*

Учебник является частью учебно-методического комплекта по специальности «Конструирование, моделирование и технология швейных изделий».

В учебнике рассмотрены технология и особенности изготовления и обработки швейно-трикотажных изделий с применением современных тканей и трикотажных полотен, оборудования, клеевых материалов, а также значение влажно-тепловой обработки этих изделий, техника ее выполнения в изделиях из трикотажных полотен. Отражены специфика профессиональной деятельности предприятий швейной промышленности по изготовлению одежды из разных по структуре материалов и элементы организации их работы, требования к охране труда и противопожарной безопасности.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Швейное производство: Справочник по эксплуатации: В 2 т.

Франц В. Я.

*Учеб. пособие: Допущено
Минобразованием России*
Т. 1. — 336 с., пер. № 7 бц;
Т. 2. — 368 с., пер. № 7 бц

Учебное пособие предназначено для изучения предмета «Оборудование швейного производства» и является частью УМК по специальности «Конструирование, моделирование и технология швейных изделий».

В справочнике приведены данные, необходимые при эксплуатации основных производственных средств швейных предприятий, изложены требования техники безопасности при техническом обслуживании и ремонте грузоподъемного, электротехнического, технологического, энергетического и других видов оборудования.

В томе 1 рассмотрены состав основных производственных средств швейных предприятий, организация их технической эксплуатации, устройство систем отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха, их расчет и правила эксплуатации.

В томе 2 рассмотрены порядок технического обслуживания и ремонта технологического и энергетического оборудования на предприятиях швейного производства, системы смазки, смазочные материалы и устройства швейных машин, организационно-технические мероприятия по рациональному расходу топлива и энергии.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть полезно инженерно-техническим работникам, занимающимся эксплуатацией основных производственных средств швейных предприятий, а также при подготовке специалистов-эксплуатационников.

ДЛЯ ПРОФЕССИЙ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



Выпускные письменные экзаменационные работы по профессии «Швея»

Коровайчикова Т. Ю.

*Учеб. пособие: Допущено
Экспертным советом*
48 с., обл.
(Повышенный уровень
подготовки)

В учебном пособии рассмотрены общие и конкретные рекомендации по выполнению выпускной письменной экзаменационной работы для высококвалифицированной швеи. Приведены необходимые справочные материалы.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессии «Портной».



Высококвалифицированная швея

Горшкова Н. В.

*Учеб. пособие: Допущено
Экспертным советом*
144 с., обл.
(Повышенный уровень
подготовки)

В учебном пособии рассмотрены ассортимент и свойства современных материалов для изготовления швейных изделий, особенности их конструирования в зависимости от используемых материалов, декоративной отделки швейных изделий и технологический процесс ее выполнения. Приведены классификация и характеристики швейных машин, оборудования для выполнения декоративных отделок и проведения влажно-тепловой обработки швейных изделий. Освещены вопросы проверки качества швейных изделий и их чистки, а также требования по охране труда работников швейного производства.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессии «Портной». Может быть рекомендовано работникам швейной промышленности, выполняющим операции повышенной сложности.



Оборудование швейных предприятий: В 2 ч. Ч. 1: Швейные машины неавтоматического действия

Ермаков А. С.

*Учебник: Допущено
Экспертным советом
304 с., пер. № 7 бц*

В учебнике рассмотрены швейные машины различного назначения как отечественного, так и импортного производства.

В части 1 приведены общие сведения о швейном оборудовании, механизации и автоматизации производства швейных изделий, устройстве и правилах эксплуатации швейных машин неавтоматического действия. Рассмотрены швейные машины челночного стежка общего и специального назначения, одно- и многониточного цепного стежка различных производителей. Освещены вопросы организации рабочего места оператора швейной машины, правила техники безопасности при работе и техническом обслуживании швейных машин.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Оборудование швейных предприятий: В 2 ч. Ч. 2: Машины-автоматы и оборудование в швейном производстве

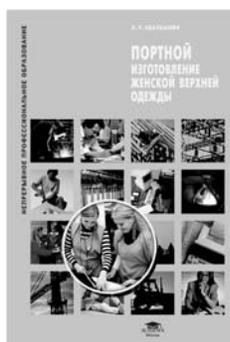
Ермаков А. С.

*Учебник: Допущено
Экспертным советом
240 с., пер. № 7 бц*

В учебнике рассмотрены швейные машины различного назначения как отечественного, так и импортного производства.

В части 2 приведены общие сведения о швейных машинах-автоматах, швейных машинах полуавтоматического действия, влажно-тепловой обработке изделий, диагностике отказов швейного оборудования и способах их устранения. Рассмотрены классификация и назначение оборудования подготовительно-раскройного производства предприятий швейной промышленности, роботизированные швейные установки, оборудование для влажно-тепловой обработки швейных изделий. Освещены факторы, влияющие на появление отказов в работе швейных машин, и методика определения параметров отказов с использованием средств диагностирования.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Портной. Изготовление женской верхней одежды

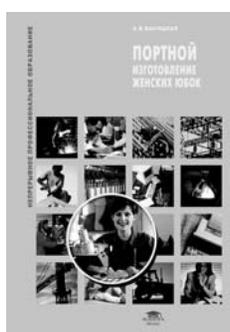
Удальцова Л. Л.

*Учеб. пособие: Допущено
Экспертным советом
80 с., обл.
(Непрерывное
профессиональное
образование)*

В учебном пособии предлагается применение компетентного подхода при подготовке портных.

Рассмотрены поэтапная последовательность изготовления женской верхней одежды, приемы обработки технологических узлов, используемые при этом материалы. Приведен порядок проведения примерок и окончательной отделки изделий.

Для подготовки, переподготовки и повышения квалификации по профессии «Портной». Может быть использовано в учреждениях среднего профессионального образования.



Портной: Изготовление женских юбок

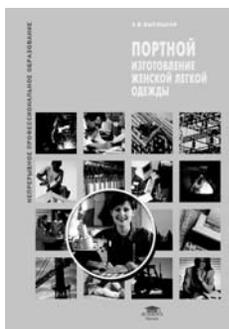
Высоцкая З. В.

*Учеб. пособие: Допущено
Экспертным советом
64 с., обл.
(Непрерывное
профессиональное
образование)*

В учебном пособии предлагается компетентный подход к подготовке портных.

Рассмотрен комплекс мероприятий по выбору модели юбки, построению ее чертежа и моделированию конкретной конструкции, пошиву юбки с использованием разнообразных приемов и способов обработки. Описаны инструменты и приспособления для выполнения ручных швейных работ, технические условия на выполнение машинных работ, разновидности юбок и способы их поузловой обработки. Даны рекомендации по влажно-тепловой обработке юбок и выполнению требований безопасности при работе с устройствами и механизмами.

Для подготовки и переподготовки портных по пошиву женской одежды. Может быть использовано в учреждениях среднего профессионального образования.



Портной: Изготовление женской легкой одежды

Высоцкая З. В.

*Учеб. пособие: Допущено
Экспертным советом
80 с., обл.
(Непрерывное
профессиональное
образование)*

В учебном пособии предлагается применение компетентностного подхода к подготовке закройщиков и портных по пошиву женской легкой одежды.

Рассмотрены основы конструирования женской легкой одежды, основные мерки и правила обмера фигуры, моделирование конструктивных элементов и рукавов, построение их чертежей. Приведена технология обработки деталей и узлов блузок и других женских изделий различных силуэтных форм и моделей, окончательной отделки блузок.

Для подготовки и переподготовки работников швейного производства по профессиям «Закройщик» и «Портной». Может быть использовано в учреждениях среднего профессионального образования.



Поузловая обработка женских юбок

Высоцкая З. В.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
80 с., обл.
(Непрерывное
профессиональное
образование)*

В учебном пособии рассмотрены разновидности женских юбок, тканей и подкладочных материалов, используемых при их пошиве, технология подготовки ткани к раскрою и ее раскрой с учетом припусков на швы, а также последовательность и технология обработки деталей и узлов, особенности их обработки у разных видов юбок, подготовка юбки к примерке и ее проведение. Приведены сведения о расходе ткани на женские юбки разных силуэтных форм, схемы ручных стежков и строчек, машинных швов.

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



Пошив изделий по индивидуальным заказам

Силаева М. А.

*Учебник: Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»
8-е изд., стер.
528 с., пер. № 7 бц*

Учебник является частью учебно-методического комплекта по профессии «Портной».

Последовательно рассмотрены классификация одежды, виды работ, применяемых при изготовлении одежды, технология обработки деталей и узлов швейных изделий, в том числе юбок и брюк, а также изделий с рукавами разных кроев, жилетов разных моделей и мужских пиджаков, одежды по индивидуальным заказам и из нетрадиционных материалов, а именно: из дублированных, искусственной кожи, капроновых материалов с водостойким пленочным покрытием и отделкой «лаке», искусственного и натурального меха. Даны сведения о контроле качества швейных изделий и технологии ремонта и обновления одежды.

Учебник может быть использован при освоении профессионального модуля ПМ.01 «Пошив швейных изделий по индивидуальным заказам» по профессии «Портной» в соответствии с ФГОС СПО.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Производственное обучение профессии «Портной»

Могузова Т. В.,
Тулупова Е. В.,
Байкова Н. Н. и др.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
368 с., пер. № 7 бц*

В учебном пособии рассмотрены ручные, машинные и влажно-тепловые работы в швейном производстве, используемые при этом инструменты, приспособления и оборудование, технологическая последовательность изготовления швейных изделий, в том числе поясных, женской легкой и верхней одежды, женского брючного костюма, а также дефекты, возникающие при изготовлении швейных изделий, их возможные причины и способы устранения. Освещены требования к организации рабочего места на швейном производстве, пожарной безопасности и правила безопасности при выполнении ручных, машинных и утюжительных работ.

Учебное пособие может быть использовано при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии «Портной» в соответствии с ФГОС СПО.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



**Производственное обучение профессии «Портной»:
Рабочая тетрадь: В 2 ч.**

Болотная В. И., Байкова Н. Н.,
Тулупова Е. В.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»
Ч. 1. — 96 с., обл.;
Ч. 2. — 64 с., обл.*

В части 1 приведены контрольные вопросы, задания, в том числе тестовые, кроссворды, предназначенные для закрепления знаний и навыков ручных, машинных и влажно-тепловых работ, выполняемых при изготовлении швейных изделий из хлопчатобумажных тканей, поясных изделий и изделий блузочно-плательного ассортимента.

В части 2 приведены контрольные вопросы, задания, в том числе тестовые, кроссворды, предназначенные для закрепления знаний и умений при выполнении работ по изготовлению швейных изделий костюмно-пальтового ассортимента и верхней женской одежды, а также определению причин дефектов, возникающих при пошиве одежды, и их устранению.

Учебное пособие может быть использовано при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии «Портной» в соответствии с ФГОС СПО.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



Ручная вышивка

Иванова А. А.

*Учеб. пособие: Допущено
Экспертным советом
64 с., обл.
(Непрерывное профессиональное образование)*

В учебном пособии предлагается применение компетентного подхода к подготовке швеи, портного, художника по костюмам, вышивальщицы.

Рассмотрены с использованием оригинального авторского иллюстрированного материала поэтапное выполнение ручной вышивки счетными и декоративными швами, цветной гладью, белой вышивкой и аппликацией. Дано подробное описание способов и приемов выполнения ручной вышивки и вариантов ее использования в разных изделиях.

Для подготовки и переподготовки специалистов по профессиям «Швея», «Портной», «Художник по костюмам», «Вышивальщица». Может быть использовано в учреждениях среднего профессионального образования.



Справочник портного

Радченко И. А.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»
432 с., пер. № 7 бц*

Учебное пособие создано в соответствии с Федеральным государственным стандартом по профессии «Портной».

Приведены общие сведения об одежде, ее классификация по ассортиментным группам, порядок выбора материалов при проектировании разных видов одежды. Рассмотрены детали кроя, инструменты и приспособления для ручных работ, типы и виды швейного оборудования, в том числе оборудования для влажно-тепловой обработки и средства малой механизации, характеристики швейных ниток, классификация стежков, строчек и швов, виды ручных и машинных работ, последовательность обработки деталей и узлов швейных изделий, а также особенности обработки изделий из сложных материалов и ухода за ними.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. Может быть полезно практическим работникам предприятий швейного производства.



Технология изготовления тканей

Мартынова А. А.,
Ятченко О. Ф.,
Васильев А. В.

*Учебник: Допущено
Экспертным советом
304 с., пер. № 7 бц*

В учебнике рассмотрены технические характеристики машин, используемых для ткачества, устройство и наладка их основных механизмов, принципы изготовления тканей главных, производных, комбинированных, сложных и крупнозорчатых переплетений, особенности их строения и заправки, а также некоторые отличия свойств нитей и пряжи из разных видов сырья. Приведены технологии подготовки основных и уточных нитей к ткачеству и ткачества.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Технология одежды: В 2 ч. Ч. 1

Силаева М. А.

*Учебник:
Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»
352 с., пер. № 7 би*

Учебник является частью учебно-методического комплекта по профессии «Портной». В учебнике, состоящем из двух частей, рассмотрены функции и классификация одежды, требования к ней, виды работ при изготовлении одежды, способы обработки деталей и узлов швейных изделий

В части 1 рассмотрены процессы обработки изделий платьевно-блузочного ассортимента и корсетных изделий. Приведены особенности клеевых методов обработки деталей одежды, особенности обработки разных видов карманов, вытачек, рельефов, кокеток и других деталей и элементов одежды.

Учебник может быть использован при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии «Портной» в соответствии с ФГОС СПО.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



Технология одежды: В 2 ч. Ч. 2

Силаева М. А.

*Учебник:
Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»
480 с., пер. № 7 би*

Учебник является частью учебно-методического комплекта по профессии «Портной». В учебнике, состоящем из двух частей, рассмотрены функции и классификация одежды, требования к ней, виды работ при изготовлении одежды, способы обработки деталей и узлов швейных изделий.

В части 2 рассмотрена технология швейных изделий пальтово-костюмного ассортимента, в том числе особенности обработки деталей и узлов демисезонной и зимней одежды, одежды с рукавами различных покроев, мужских пиджаков, жилетов, брюк и юбок. Приведены сведения о видах износа одежды, способах ее ремонта и обновления, изготовлении одежды из материалов с разными пошивочными свойствами и по индивидуальному заказу. Освещены вопросы стандартизации и контроля качества швейной продукции, охраны труда, электро- и пожарной безопасности на предприятиях швейной индустрии.

Учебник может быть использован при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии «Портной» в соответствии с ФГОС СПО.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



Технология одежды: Практикум

Садыкова Р. К.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
240 с., пер. № 7 би*

Практикум предназначен для изучения предмета «Технология одежды» и является частью учебно-методического комплекта по профессии «Портной».

Рассмотрены практические рекомендации по ниточному соединению деталей одежды, обработке ее деталей и узлов, швейных изделий платьевно-блузочного ассортимента, технологии изготовления брюк, пальто, жакета. Приведены особенности обработки зимних швейных изделий и изготовления швейных изделий из материалов с разными пошивочными свойствами.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



**Технология одежды:
Рабочая тетрадь:
В 3 ч.**

Садыкова Р.К.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»*
Ч. 1. — 80 с., обл.;
Ч. 2. — 96 с., обл.;
Ч. 3. — 96 с., обл.



Рабочая тетрадь является частью учебно-методического комплекта по профессии «Портной».

В рабочей тетради, состоящей из трех частей, последовательно рассмотрены темы дисциплины «Технология одежды» в виде тестов, технологических схем узлов обработки, кроссвордов, заданий по установлению последовательности обработки деталей швейных изделий, определению причин возникновения дефектов при изготовлении изделий платьево-блузочного ассортимента, демисезонного и зимнего пальто, мужского пиджака, брюк и юбки. Приведены контрольные вопросы и задания по изготовлению изделий из материалов с различными технологическими свойствами, ремонту одежды, а также по контролю качества изделий.

В части 1 приведены контрольные вопросы, тесты, задания, кроссворд и материалы зачетных работ, касающиеся общих сведений об одежде, видов работ, применяемых при ее изготовлении и обработке деталей и узлов швейных изделий, изделий платьево-блузочного ассортимента и корсетных изделий.

В части 2 приведены контрольные вопросы, тесты, задания и материалы зачетных работ, касающиеся обработки частей демисезонного пальто и его окончательной отделки, элементов зимней одежды и одежды с рукавами разных кроев.

В части 3 приведены контрольные вопросы, тесты, задания, кроссворд и материалы зачетных работ, касающиеся обработки мужского пиджака, жилета, брюк, юбки, ремонта и обновления одежды, изготовления одежды из материалов с различными пошивочными свойствами, изделий, изготавливаемых по индивидуальным заказам, а также стандартизации и контроля качества швейных изделий.

Учебное пособие может быть использовано при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии «Портной» в соответствии с ФГОС СПО.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



**Технология швейных
изделий: В 2 ч. Ч. 1**

Крючкова Г.А.

*Учебник:
Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»*
3-е изд., стер.
240 с., пер. № 7 бц

В учебнике рассмотрены основы технологии изготовления швейных изделий с учетом использования современных тканей и оборудования. Приведена подробная характеристика традиционных и современных материалов швейного производства. Отражена специфика профессиональной деятельности предприятий с разной формой организации труда. Дана сравнительная характеристика массового и индивидуального производства одежды. Во 2-е издание внесены исправления, касающиеся сборочных схем и других рисунков, поясняющих технологию обработки разных деталей швейных изделий.

Учебник может быть использован при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии «Портной» в соответствии с ФГОС СПО.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. Может быть полезен специалистам швейных предприятий.



Технология швейных изделий: В 2 ч. Ч. 2

Крючкова Г. А.

Учебник:
Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
3-е изд., стер.
288 с., пер. № 7 бц

В учебнике рассмотрены обработка деталей верхней одежды для массового и индивидуального производства, окончательная обработка верхней одежды, а также изготовление одежды разных фасонов и видов. Приведена технология изготовления плечевых и поясных изделий, а также мужской одежды для особых случаев. Во 2-е издание внесены исправления, касающиеся обработки отдельных узлов и деталей разных швейных изделий и изготовления фрака.

Учебник может быть использован при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии «Портной» в соответствии с ФГОС СПО.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. Может быть полезен специалистам швейных предприятий.

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ЛЕГКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ВЫСШЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ



Себестоимость продукции швейной промышленности

Бабаджанов С. Г.

Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
160 с., обл.

В учебном пособии рассмотрены вопросы планирования и калькулирования себестоимости продукции на предприятиях швейной отрасли промышленности. Описаны основные принципы планирования себестоимости, методы разработки калькуляции (на конкретном примере), способы составления сметы затрат на производство и сводной контрольной ведомости, методы экономического анализа, обеспечивающие прибыльность продукции (на конкретных примерах).

Для слушателей факультетов повышения квалификации и специалистов швейной промышленности. Может быть использовано студентами высших учебных заведений по соответствующим специальностям.

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ И ПРОФЕССИЙ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



Экономика предприятий швейной промышленности

Чачина Т. С.

Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
192 с., пер. № 7 бц

Учебное пособие предназначено для изучения предмета «Экономика предприятий швейной промышленности» и является частью учебно-методического комплекта по профессии «Портной».

Приведены экономические основы предприятия швейной промышленности как субъекта рыночной экономики, классификация предприятий швейной промышленности, их организационно-правовые формы, производственная структура, в том числе малых предприятий, фонды швейного предприятия, его трудовые ресурсы и их социальное обеспечение. Рассмотрены принципы управления швейным предприятием. Охарактеризованы прибыль, рентабельность. Дано представление о налогообложении и формировании цен на продукцию швейного предприятия, а также об организации швейного производства, стандартизации и сертификации швейных изделий, финансовой отчетности.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.

ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



Дата выхода:
2-е полугодие 2014 г.

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Самородова И. П.

Учебник:
Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»
192 с., пер. № 7 бц

Учебник создан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности «Технология продукции общественного питания», ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Рассмотрены классификация, ассортимент и принципы производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, основные правила бракеража и органолептической оценки качества сырья и готовой продукции, условия охлаждения, замораживания, размораживания и хранения мяса, рыбы, птицы и др. Изложены принципы подбора инвентаря, организации рабочего места и технологического процесса подготовки сырья для сложной кулинарной продукции и приготовления полуфабрикатов из него.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Дата выхода:
2-е полугодие 2014 г.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Бурчакова И. Ю.,
Ермилова С. В.

Учебник:
Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»
368 с., пер. № 7 бц

В учебнике рассмотрены классификация, ассортимент, товароведная характеристика сырья и готовых смесей промышленного производства, используемых в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, технологические процессы их приготовления, правила взаимозаменяемости сырья, оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции, условия и сроки ее хранения. Раскрыты порядок подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию, организация работы кондитерского цеха, санитарно-гигиенические требования к его техническому оснащению, а также требования к организации производства.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



Дата выхода:
1-е полугодие 2015 г.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы

Бурчакова И. Ю.

Учеб. пособие
208 с., пер. № 7 бц

Учебное пособие разработано в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности «Технология продукции общественного питания».

Приведены методические рекомендации по организации и проведению практических и лабораторных работ при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, подготовке кондитерского сырья и сложных отделочных полуфабрикатов к производству этих изделий.

Учебное пособие предназначено для освоения профессионального модуля ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



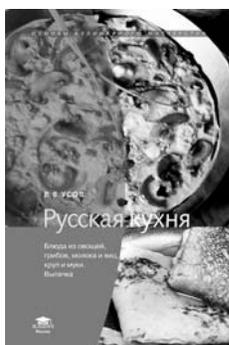
Русская кухня. Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда

Усов В. В.

Учеб. пособие: Допущено Минобразованием России 400 с., пер. № 7 бц

В учебном пособии отражены основные традиции русской кухни: технология приготовления блюд, их сырьевой состав, тепловые режимы, особенности подачи. Раскрыты приемы приготовления блюд старинной и современной русской кухни, способы их оформления, использования соусов, гарниров. Приведены сведения из истории некоторых блюд, берущих начало из глубокой древности. Даны краткие справки о происхождении названий блюд, этапах появления их на русском столе, эволюции их превращения в кулинарную продукцию на современных предприятиях общественного питания.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Книга полезна и интересна широкому кругу читателей.



Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка

Усов В. В.

Учеб. пособие: Допущено Минобразованием России 416 с., пер. № 7 бц

В учебном пособии 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 учреждений среднего профессионального образования. Может быть полезным всем, кого интересуют традиции русской кухни.



Рыбная кухня

Усов В. В.

Учеб. пособие: Допущено Минобразованием России 384 с., пер. № 7 бц

В учебном пособии приведены сведения о видах и свойствах рыбы и нерыбных морепродуктов, сочетании рыбных блюд с другими продуктами, подборе к ним соусов, пряностей и специй. Основное место отведено характеристике технологических процессов и приемов, связанных с приготовлением рыбных блюд, соусов, заправок, гарниров. Широко представлена рецептура блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов. Отражена специфика рыбной кухни: истоки ее возникновения, а также современные направления и тенденции.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Книга полезна и интересна широкому кругу читателей.



Технологические процессы предприятий питания

Шильман Л. З.

Учеб. пособие: Рекомендовано ФГУ «ФИРО» 4-е изд., стер. 192 с., пер. № 7 бц

В учебном пособии рассмотрены технологические процессы производства на предприятиях общественного питания разных типов, в том числе технологические процессы производства полуфабрикатов из овощей и грибов, мяса и мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, рыбы и нерыбного водного сырья. Приведены технологии супов, соусов, холодных и горячих блюд и напитков из разного пищевого сырья, а также мучных кондитерских изделий. Освещены особенности технологии блюд для школьников, лечебного и профилактического питания, производственных столовых, при питании в особых условиях и при производстве охлажденной продукции.

Учебное пособие может быть использовано при освоении ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Повар» по специальности «Технология продукции общественного питания».

Для студентов среднего и высшего профессионального образования. Может быть использовано для повышения квалификации специалистов в области индустрия питания.



Технология и организация производства кондитерских изделий

Кузнецова Л. С.,
Сиданова М. Ю.

*Учебник: Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»
7-е изд., стер.
480 с., пер. № 7 бц*

В учебнике рассмотрена технология переработки пищевого сырья в сахарные и мучные кондитерские изделия. Приведены требования к качеству сырья при его закупке, хранении и подготовке к первичной переработке, химический состав и свойства сырья и сведения о его подверженности изменениям под влиянием теплового, механического и других видов воздействия. Изложены методика составления рецептур кондитерских изделий и требования к качеству готовой продукции и ее хранению.

Учебник может быть использован при освоении профессионального модуля ПМ.03 «Производство кондитерских изделий» (МДК.03.010) по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть полезен студентам вузов и специалистам кондитерского производства.



Технология и организация производства хлебобулочных изделий

Цыганова Т. Б.

*Учебник: Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»
7-е изд., стер.
448 с., пер. № 7 бц*

В учебнике рассмотрены хлебопекарные свойства и контроль качества пшеничной и ржаной муки, правила приема, хранения, подготовки и взаимозаменяемости хлебопекарного сырья, а также способы выпечки, хранения, упаковывания и транспортирования хлебобулочных изделий. Приведены нормы и способы контроля выхода готовых изделий, пути повышения их качества и пищевой ценности. Описаны дефекты, болезни хлеба и способы их предотвращения. Рассмотрены планирование технологического процесса и теххимический контроль хлебопекарного производства.

Учебник может быть использован при освоении профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий» по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть рекомендовано специалистам хлебопекарной промышленности и малого хлебопечения.



Технология кулинарной продукции

Шильман Л. З.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
3-е изд., стер.
176 с., обл.*

В учебном пособии приведены общие характеристики технологических процессов на предприятиях общественного питания различного типа, технологии приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса и мясopодуKтов, сельскохозяйственной птицы и кролика, рыбы, супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы и кролика, яиц и творога, холодных и сладких блюд, блюд из вареных плодов, мучных кулинарных изделий и напитков.

Учебное пособие может быть использовано при освоении ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Повар»» по специальности «Технология продукции общественного питания».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть использовано для повышения квалификации работников сферы общественного питания.



Технология производства мучных кондитерских изделий

Кузнецова Л. С.,
Сиданова М. Ю.

*Учебник:
Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
8-е изд., стер.
400 с., пер. № 7 бц*

В учебнике рассмотрены классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий, включая диетические и предназначенные для детского питания; нормативная документация; характеристика сырья, в том числе новых видов; технология изготовления различных полуфабрикатов и готовых изделий; требования к качеству и условиям хранения. Освещены вопросы санитарии и гигиены, методы теххимического контроля и учета при производстве мучных кондитерских изделий, дан расчет рецептур.

Учебник может быть использован при освоении профессионального модуля ПМ.03 «Производство кондитерских изделий» (МДК.03.02) по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Технология производства продовольственных товаров

Хлебников В. И.,
Пучкова Ю. С.,
Страхова С. А. и др.

Под ред. В. И. Хлебникова

*Учебник: Допущено
Минобразованием России
348 с., пер. № 7 бц*

Рассмотрены технология производства продуктов растительного и животного происхождения и характеристики используемого сырья. Дано краткое теоретическое обоснование использования разных технологических процессов и их влияния на качество готового продукта. Приведены технологические схемы производства продуктов и основного оборудования, применяемого для выполнения соответствующих процессов.

Для студентов средних профессиональных учебных заведений.

ДЛЯ ПРОФЕССИЙ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



Блюда из мяса

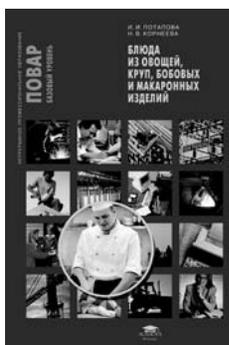
Потапова И. И.,
Корнеева Н. В.

*Учеб. пособие: Допущено
Экспертным советом
64 с., обл.
(Непрерывное
профессиональное
образование)*

В учебном пособии предлагается применение компетентного подхода к подготовке поваров для общественного питания.

Рассмотрены оборудование, используемое при приготовлении блюд из мяса в горячем цехе предприятия общественного питания, изменения, происходящие при тепловой обработке мяса, технология приготовления блюд и их рецептуры из жареного, тушеного и запеченного мяса, рубленой и котлетной массы, а также птицы. Приведены требования к качеству блюд, сроки их хранения и примеры расчетов закладки продуктов для приготовления блюд.

Для подготовки, переподготовки и повышения квалификации специалистов по профессии «Повар». Может быть использовано в образовательных учреждениях среднего профессионального образования.



Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий

Потапова И. И.,
Корнеева Н. В.

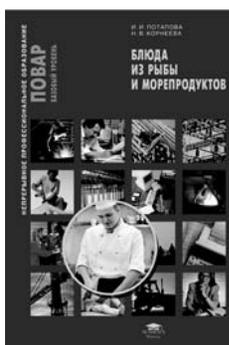
*Учеб. пособие: Допущено
Экспертным советом
3-е изд., стер.
64 с., обл.
(Непрерывное
профессиональное
образование)*

В учебном пособии предлагается применение компетентного подхода к подготовке поваров для предприятий общественного питания.

Освещены процессы, происходящие при тепловой обработке овощей, кулинарной обработке круп и бобовых, рассмотрены товарные характеристики макаронных изделий, круп и бобовых. Приведены нормы закладки продуктов для приготовления блюд, рецептуры блюд и гарниров из овощей, грибов, круп и бобовых, макаронных изделий и технология их приготовления, требования к качеству и сроки хранения разных блюд.

Учебное пособие может быть использовано при освоении профессиональных модулей ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» и ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» по профессии «Повар, кондитер».

Для подготовки и переподготовки поваров для предприятий общественного питания. Может быть использовано в учреждениях среднего профессионального образования.



Блюда из рыбы и морепродуктов

Потапова И. И.,
Корнеева Н. В.

*Учеб. пособие: Допущено
Экспертным советом
64 с., обл.
(Непрерывное
профессиональное
образование)*

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 сырья на определенное число порций.

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



**Блюда из яиц и творога.
Сладкие блюда и напитки**

Потапова И. И.,
Корнеева Н. В.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
3-е изд., стер.
64 с., обл.
(Непрерывное
профессиональное
образование)*

В учебном пособии предлагается применение компетентного 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 среднего профессионального образования.



Изделия из теста

Потапова И. И.,
Корнеева Н. В.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
5-е изд., стер.
64 с., обл.
(Непрерывное
профессиональное
образование)*

В учебном пособии предлагается применение компетентного подхода к подготовке по профессии «Повар, кондитер».

Рассмотрены технология 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 «Повар, кондитер».

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



**Контрольные материалы
по профессии «Повар»**

Качурина Т. А.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
4-е изд., стер.
176 с., пер. № 7 бц*

Учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер».

Приведены вопросы, задания, темы сообщений, рефератов, эссе и докладов, задачи, примерные билеты и экзаменационные задания для комплексной проверки знаний по профессии «Повар, кондитер». Даны рекомендации по написанию реферата и эссе и проектной деятельности как способа контроля полученных знаний и умений обучающихся по избранной профессии.

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

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Кулинария

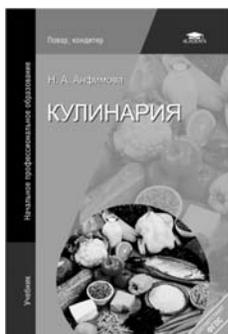
Шатун Л. Г.

*Учебник:
Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»
6-е изд., стер.
320 с., пер. № 7 бц*

В учебнике изложены теоретические аспекты механической и тепловой обработки овощей, грибов, мяса и мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы и нерыбных морепродуктов, яиц, творога и других продуктов. Приведены расчеты продовольственного сырья для приготовления разного числа порций и его потерь при обработке, а также технологические карты и схемы приготовления разных блюд и их рецептуры. Рассмотрены значения отдельных продуктов в лечебном питании, биологически активные добавки, блюда из сои.

Учебник может быть использован при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС СПО.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. Может быть полезным персоналу предприятий общественного питания.



Кулинария

Анфимова Н. А.

Учебник:
Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
9-е изд., стер.
400 с., пер. № 7 бц

Учебник является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер».

Изложены приемы и методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий. Рассмотрены характеристики пищевой ценности продуктов питания. Приведены рецептуры отдельных блюд и кулинарных изделий, а также требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд. Материал иллюстрирован технологическими схемами, таблицами, рисунками отдельных приемов работы и готовых блюд.

Учебник может быть использован при освещении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС СПО.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



Кулинария

Качурина Т. А.

Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»
7-е изд., стер.
272 с.: ил., пер. № 7 бц
(Ускоренная форма
подготовки)

В учебном пособии приведены базовые сведения, необходимые в повседневной работе профессиональных поваров, рассмотрены процессы производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания. Изложены сведения о кулинарной механической обработке продуктов, а также об их тепловой обработке. Рассмотрены условия и сроки хранения блюд и кулинарных изделий, органолептические показатели качества готовых блюд.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования при ускоренной форме подготовки. Может быть рекомендовано работникам предприятий общественного питания.



Кулинария: Контрольные материалы

Семиряжко Т. Г.,
Дерюгина М. Ю.

Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
6-е изд., стер.
208 с., пер. № 7 бц

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 знанию и навыкам приготовления блюд и изделий из него, основам лечебного питания. Кроме того, даны задания для контрольных работ и самостоятельной работы дома.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



Кулинария: Лабораторный практикум

Дубровская Н. И.

Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
4-е изд., стер.
240 с., пер. № 7 бц

Учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер».

Рассмотрены методы и способы механической кулинарной и тепловой обработки овощей, рыбы, мяса, творога и других продуктов, а также технология приготовления блюд из них. В лабораторно-практических работах приведены рецептуры блюд и технологические процессы приготовления полуфабрикатов и блюд и требования к их качеству.

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

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



Кулинария: Рабочая тетрадь

Качурина Т. А.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»
9-е изд., стер.
160 с., обл.*

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 «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС СПО.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Кулинарная характеристика блюд

Козлова С. Н.,
Фединишина Е. Ю.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»
6-е изд., стер.
192 с., пер. № 7 бц*

В учебном пособии приведены основные способы и приемы кулинарной обработки сырья, требования к качеству блюд, условия и сроки их 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 студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессии «Повар-кондитер».



Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров

Татарская Л. Л.,
Анфимова Н. А.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»
10-е изд., стер.
112 с., обл.*

В учебном пособии приведены лабораторно-практические работы по технологии приготовления супов, соусов, блюд из круп, макаронных изделий, овощей, рыбы, мяса, яиц и творога, холодных и горячих блюд и напитков, блюд из теста, кондитерских изделий, а также блюд лечебного питания.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессии «Повар-кондитер».



Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста

Ермилова С. В.,
Соколова Е. И.

*Учеб. пособие: Допущено
Экспертным советом
3-е изд., стер.
64 с., обл.
(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, помадки, 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 среднего профессионального образования.



Основы технологии производства продукции общественного питания

Потапова И. И.,
Корнеева Н. В.

*Учеб. пособие: Допущено
Экспертным советом
64 с., обл.
(Непрерывное
профессиональное
образование)*

В учебном пособии предлагается применение компетентностного подхода к подготовке поваров.

Рассмотрены классификация услуг предприятий общественного питания, организация их работы, общие требования к производственному персоналу и квалификационные характеристики поваров разного уровня подготовки. Раскрыты способы кулинарной обработки продуктов, основы рационального питания. Освещены виды кишечных инфекций и отравлений, мероприятия по их предотвращению и методы контроля за качеством готовой продукции.

Для подготовки и переподготовки работников предприятий общественного питания по профессии «Повар». Может быть использовано в учреждениях среднего профессионального образования.



Электронное учебное издание

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

*CD: Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»*

Входит в учебно-методический комплект для профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» в качестве электронного приложения вместе с учебным изданием:

- Шитякова Т. Ю. и др. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста». Учебник.

Представлено 50 интерактивных мультимедийных модулей, которые помогут освоить технологию приготовления и оформления простых и основных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Подробно иллюстрированные слайд-шоу и интерактивные схемы наглядно и доступно дают информацию о значении в питании блюд и гарниров, ассортименте, условиях и сроках хранения готовой продукции и сырья, требованиях к качеству продуктов, техническом оснащении рабочего места.

Разнообразные практические задания позволяют успешно сформировать профессиональные компетенции. Ко всем темам курса приведены контрольные модули с тестовыми заданиями разных типов.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессии «Повар, кондитер».



Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Самородова И. П.

*Учебник:
Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»
128 с., пер. № 7 бц*

Учебник создан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер», ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

Приведены основные характеристики и пищевая ценность мяса и домашней птицы, способы их механической и тепловой обработки. Рассмотрены значение мясных блюд в питании человека, приемы приготовления и ассортимент полуфабрикатов, технология приготовления разных блюд из мяса, мясopодуKтов и домашней птицы, требования к качеству этих полуфабрикатов и блюд и условиям их хранения.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум

Самородова И. П.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»
128 с., пер. № 7 бц*

Учебное пособие создано в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер», ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

Приведены практические занятия и лабораторные работы по расчету сырья и числа порций полуфабрикатов и блюд из определенного количества мяса и домашней птицы, сезонности и совместимости сырья, порядок составления сырьевой ведомости. Рассмотрены практические аспекты подготовки полуфабрикатов разных видов и приготовления блюд из мяса и домашней птицы, рубленой и котлетной массы, используемое при этом оборудование и инвентарь, а также критерии оценок по результатам выполнения практических занятий и лабораторных работ.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Электронное учебное издание

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

CD: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

Входит в учебно-методический комплект для профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» в качестве электронного приложения вместе с учебными изданиями:

- Самородова И. П. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». Учебник;
- Самородова И. П. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум».

Представлено 50 интерактивных мультимедийных модулей, которые помогут освоить технологию приготовления простых и основных полуфабрикатов, а также простых и основных блюд из мяса и домашней птицы. Подробно иллюстрированные слайд-шоу и интерактивные схемы наглядно и доступно дают информацию о пищевой ценности, ассортименте, условиях и сроках хранения готовой продукции и сырья, требованиях к качеству продуктов, используемых при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы, техническом оснащении рабочего места.

Разнообразные практические задания позволяют успешно сформировать профессиональные компетенции. Ко всем темам курса приведены контрольные модули с тестовыми заданиями разных типов.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессии «Повар, кондитер».



Приготовление блюд из овощей и грибов

Соколова Е. И.

Учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 228 с., пер. № 7 бц

Учебник создан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии «Повар, кондитер», ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов».

В учебнике рассмотрены ассортимент овощей и грибов и продуктов их переработки, организация технологического процесса при механической обработке овощей и грибов, приготовление из них блюд и гарниров. Приведена товароведная характеристика овощей и грибов и продуктов их переработки. Освещены вопросы оценки качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов, безопасной эксплуатации теплового технологического оборудования.

К данному учебнику выпущен электронный образовательный ресурс.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



Электронное учебное издание

Приготовление блюд из овощей и грибов

CD: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

Представлено более 60 интерактивных мультимедийных модулей, которые знакомят с первичной обработкой, нарезкой и формовкой традиционных видов овощей и плодов, подготовкой пряностей и приправ, учат готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из овощей и грибов. С использованием подробно иллюстрированных интерактивных схем и слайд-шоу, а также видеофрагментов дана информация о роли овощей в питании, их ассортименте, требованиях к качеству, условиям и срокам хранения, о техническом оснащении и организации рабочего места, способах приготовления различных блюд и гарниров. Предложено большое количество разнообразных практических заданий, в частности в форме кроссворда, интерактивного «конструктора» и «калькулятора», которые помогут успешно сформировать профессиональные компетенции. Ко всем темам курса приведены контрольные модули с тестовыми заданиями разных типов.

Материал, представленный в электронном образовательном ресурсе, соответствует программе ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» и дополняет содержание учебника Е. И. Соколовой «Приготовление блюд из овощей и грибов».

Для студентов среднего профессионального образования, обучающихся по профессии «Повар, кондитер».



Приготовление блюд из рыбы

Качурина Т.А.

Учебник:
Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»
192 с., пер. № 7 бц

Учебник создан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии «Повар, кондитер», ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы».

В учебнике рассмотрены ассортимент и пищевая ценность рыбы с костным скелетом, способы первичной обработки в зависимости от вида рыбы, подготовка полуфабрикатов, приготовление разных блюд из рыбы и их оформление. Приведены правила безопасного использования инструментов при обработке рыбы с костным скелетом, условия хранения обработанной рыбы, требования к качеству блюд из рыбы.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



Приготовление блюд из рыбы. Практикум

Качурина Т.А.

Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»
96 с., обл.

Учебное пособие создано в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии «Повар, кондитер», ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы».

В учебном пособии приведены практические и лабораторные работы для отработки приемов механической кулинарной обработки и разделки рыбы с костным скелетом, по расчету отходов при подготовке полуфабрикатов и приготовлении разных блюд из нее, правилам приготовления и подачи горячих блюд из рыбы. Даны материалы для контроля усвоения изученных тем студентами.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



Электронное учебное издание

Приготовление блюд из рыбы

CD: Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»

Входит в учебно-методический комплект для профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы» в качестве электронного приложения вместе с учебными изданиями:

- Качурина Т. А. «Приготовление блюд из рыбы». Учебник;
- Качурина Т. А. «Приготовление блюд из рыбы. Практикум».

Представлено 50 интерактивных мультимедийных модулей, которые помогут освоить технологию обработки рыбы, приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы, а также простых и основных блюд из рыбы. Подробно иллюстрированные слайд-шоу и интерактивные схемы наглядно и доступно дают информацию о пищевой ценности, ассортименте, условиях и сроках хранения готовой продукции и сырья, требованиях к качеству продуктов, используемых при приготовлении блюд из рыбы, техническом оснащении рабочего места.

Разнообразные практические задания, в частности в форме кроссворда, интерактивного «конструктора» и «калькулятора», позволяют успешно сформировать профессиональные компетенции. Ко всем темам курса приведены контрольные модули с тестовыми заданиями разных типов.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессии «Повар, кондитер».



Электронное учебное издание

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

CD: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

Входит в учебно-методический комплект для профессионального модуля ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» в качестве электронного приложения вместе с учебным изданием:

- Семичева Г. П. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок».

Представлено 50 интерактивных мультимедийных модулей, которые помогут углубить знания, необходимые для формирования профессиональных компетенций. Подробно иллюстрированные интерактивные схемы и слайд-шоу наглядно и доступно знакомят студентов с ассортиментом, способами приготовления и оформления бутербродов, салатов, простых холодных блюд и закусок, требованиями к качеству, условиям и срокам хранения сырья и продукции, организацией и оснащением рабочего места.

Практико-ориентированные задания в форме интерактивного «конструктора» и «калькулятора» позволят сформировать навыки, необходимые в будущей профессиональной деятельности. Ко всем темам курса приведены контрольные модули с тестовыми заданиями разных типов.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессии «Повар, кондитер».



Электронное учебное издание

Приготовление сладких блюд и напитков

CD: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

Входит в учебно-методический комплект для профессионального модуля ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков» в качестве электронного приложения вместе с учебным изданием:

- Сеницына А. В., Соколова Е. И. «Приготовление сладких блюд и напитков». Учебник.

Представлено 80 интерактивных мультимедийных модулей, которые помогут углубить знания, необходимые для формирования профессиональных компетенций. Подробно иллюстрированные интерактивные схемы и слайд-шоу знакомят студентов с ассортиментом сладких блюд и напитков, основным сырьем для их приготовления, требованиями к качеству, условиям и срокам хранения сырья, организацией и оснащением рабочего места. Особое внимание уделено способам приготовления, оценки качества и реализации сладких блюд и напитков.

Практико-ориентированные задания в виде кроссворда, интерактивного «конструктора» и «калькулятора» позволят сформировать навыки, необходимые в будущей профессиональной деятельности. Ко всем темам курса приведены контрольные модули с тестовыми заданиями разных типов.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессии «Повар, кондитер».



Приготовление супов и соусов

Дубровская Н. И.,
Чубасова Е. В.

Учебник
176 с., пер. № 7 бц

Учебник создан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по профессии «Повар, кондитер».

Приведены классификация супов и соусов, товароведные характеристики сырья для их приготовления. Рассмотрены организация рабочего места в горячем цехе предприятия общественного питания, технологическое оборудование, инвентарь и инструменты, используемые для приготовления супов и соусов, а также технология их приготовления. Освещены вопросы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, требования к качеству супов и соусов, правила их хранения и подачи, сервировки обеденного стола.

Для студентов профессиональных образовательных учреждений.



Приготовление супов и соусов. Практикум

Дубровская Н. И.,
Чубасова Е. В.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»
128 с., пер. № 7 бц*

Практикум создан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии «Повар, кондитер», ПМ.03 «Приготовление супов и соусов».

В учебном пособии предлагаются практические занятия по расчету сырья для приготовления супов и соусов и лабораторные работы по приготовлению основных блюд модуля.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Электронное учебное издание

Приготовление супов и соусов

*CD: Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»*

Входит в учебно-методический комплект для профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление супов и соусов» в качестве электронного приложения вместе с учебными изданиями:

- Дубровская Н. И., Чубасова Е. В. «Приготовление супов и соусов». Учебник;
- Дубровская Н. И., Чубасова Е. В. «Приготовление супов и соусов. Практикум».

Представлено 50 интерактивных мультимедийных модулей, которые знакомят с технологией приготовления, оформления и отпуска бульонов, отваров, простых и основных супов, а также простых и основных соусов. С использованием подробно иллюстрированных интерактивных схем и слайд-шоу дана информация о роли супов и соусов в питании, их ассортименте, требованиях к качеству, условиям и срокам хранения, о техническом оснащении и организации рабочего места.

Предложено большое количество разнообразных практических заданий, в частности в форме кроссворда, интерактивного «конструктора» и «калькулятора», которые помогут успешно сформировать профессиональные компетенции. Ко всем темам курса приведены контрольные модули с тестовыми заданиями разных типов.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессии «Повар, кондитер».



Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Ермилова С. В.

*Учебник:
Рекомендовано
ФГАУ «ФИРО»
336 с., пер. № 7 бц*

Учебник создан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии «Повар, кондитер», ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Дана классификация сырья и готовых сухих смесей, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Рассмотрены организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха, санитарно-гигиенические требования, технологический процесс приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий. Изложены правила оценки качества, условия и сроки хранения готовой продукции.

К данному учебнику выпущен электронный образовательный ресурс.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Электронное учебное издание

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

CD: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»

Входит в учебно-методический комплект для профессионального модуля ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» в качестве электронного приложения вместе с учебником С. В. Ермиловой «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» и учебным пособием Н. И. Дубровской «Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч.».

Представлено 110 интерактивных мультимедийных модулей, которые помогут углубить знания, необходимые для формирования профессиональных компетенций. Практико-ориентированные задания в виде интерактивного «конструктора» и «калькулятора» помогут сформировать навыки составления рецептур в соответствии с современными технологиями приготовления хлебобулочных и мучных изделий, а также отечественных классических тортов и пирожных. Ко всем темам курса приведены контрольные модули с тестовыми заданиями разных типов.

Для студентов среднего профессионального образования, обучающихся по профессии «Повар, кондитер».



Производственное обучение профессии «Кондитер»: В 2 ч.

Андросов В. П.,
Пыжова Т. В.,
Еськова Л. Е. и др.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано ФГУ «ФИРО»
5-е изд., стер.
Ч. 1 — 208 с., пер. № 7 би
Ч. 2 — 192 с., пер. № 7 би*

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 1 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 железирующих веществ, орехов и другого сырья, а также дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из него.

В части 2 рассмотрены технологические пооперационные процессы приготовления и использования в кондитерском производстве сиропов, желе, кандиры, 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 «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС СПО.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов

Андросов В. П.,
Пыжова Т. В.,
Федорченко Л. И. и др.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано ФГУ «ФИРО»
8-е изд., испр.
112 с., обл.*

Учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер». Приведены пооперационные разработки технологических процессов обработки продуктов в виде инструкционных карт, инструкций по охране труда, алгоритмов технологических операций, производственных заданий.

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

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Вместе с учебным пособием «Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.; Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.; Ч. 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Потапова и др. составляют УМК.



Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых

Андросов В. П.,
Пыжова Т. В.,
Овчинникова Л. В. и др.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
8-е изд., стер.
160 с., обл.*

Учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер». Рассмотрена организация технологических процессов приготовления супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, приведены инструкционные карты, схемы, иллюстрации инструментов, инвентаря, оборудования по приготовлению и подаче блюд.

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

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Вместе с учебным пособием «Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др.; Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.; Ч. 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Потапова и др. составляют УМК.



Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда

Андросов В. П.,
Пыжова Т. В.,
Овчинникова Л. В. и др.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
8-е изд., стер.
112 с., обл.*

Учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер». Приведены пооперационные разработки технологических процессов обработки продуктов в виде инструкционных карт, инструкций по охране труда, алгоритмов технологических операций, производственных заданий. В 5-е издание внесены исправления и дополнения, касающиеся обработки сельди, видов рыб и их кулинарного использования, современных тенденций в кулинарии, приведены контрольные вопросы.

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

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Вместе с учебным пособием «Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др.; Ч. 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.; Ч. 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Потапова и др. составляют УМК.



Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста

Андросов В. П.,
Пыжова Т. В.,
Потапова Л. И. и др.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
8-е изд., стер.
128 с., обл.*

Учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер». Приведены пооперационные разработки технологических процессов обработки продуктов в виде инструкционных карт, инструкций по охране труда, алгоритмов технологических операций, производственных заданий. В 5-е издание внесены исправления и дополнения, касающиеся особенностей европейской кухни и новых направлений в кулинарии, приведены контрольные вопросы.

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

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Вместе с учебным пособием «Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др.; Ч. 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.; Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др. составляют УМК.



Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Ч. 1

Чуканова Н. В.

Учеб. пособие:
Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
2-е изд., стер.
48 с., обл.

В части 1 рассматриваются приемы и способы механической кулинарной обработки продуктов.

Приведены вопросы, задания, направленные на закрепление теоретических знаний по механической кулинарной обработке овощей и грибов, рыбы, нерыбных морепродуктов, мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

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

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Ч. 2

Чуканова Н. В.

Учеб. пособие:
Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
2-е изд., стер.
64 с., обл.

В части 2 рассматриваются супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых.

Приведены вопросы и задания, в том числе практические, задачи, направленные на закрепление теоретических знаний по технологии приготовления супов, соусов, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, блюд и гарниров из овощей.

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

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Ч. 3

Чуканова Н. В.

Учеб. пособие:
Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
2-е изд., стер.
48 с., обл.

В части 3 рассматриваются холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда.

Приведены вопросы, задания, в том числе практические, задачи, рецептуры и полезные советы, направленные на закрепление теоретических знаний по технологии приготовления холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд.

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

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Ч. 4

Чуканова Н. В.

Учеб. пособие:
Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
2-е изд., стер.
48 с., обл.

В части 4 рассматриваются блюда из яиц и творога, сладкие блюда и напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста.

Приведены вопросы, задания, в том числе практические, направленные на закрепление теоретических знаний по технологии приготовления холодных блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков, блюд лечебного питания, изделий из дрожжевого теста.

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

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



Рисование и лепка

Иванова И. Н.

Учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО»
4-е изд., стер.
160 с.: ил., пер. № 7 бц

В учебнике 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 «Повар, кондитер».

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Харченко Н. Э.

*Учеб. пособие:
Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
8-е изд., стер.
512 с., пер. № 7 бц*

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 «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС СПО.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



Современное сырье для кондитерского производства

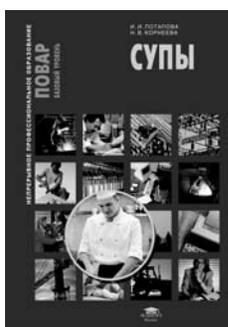
Соколова Е. И.,
Ермилова С. В.

*Учеб. пособие: Допущено
Экспертным советом
2-е изд., стер.
64 с., обл.
(Непрерывное
профессиональное
образование. Кондитер)*

В учебном пособии предлагается применение компетентного подхода к подготовке кондитеров.

Рассмотрены современные виды сырья, используемые в производстве мучных кондитерских изделий, их основные характеристики, порядок применения красителей, улучшителей теста, консервантов, стабилизаторов, эмульгаторов, ароматизаторов, подсластителей и других пищевых добавок, а также сухих смесей и отделочных полуфабрикатов отечественного и зарубежного производства. Приведены гигиенические требования безопасности и пищевой ценности кондитерских изделий и пищевых добавок.

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



Супы

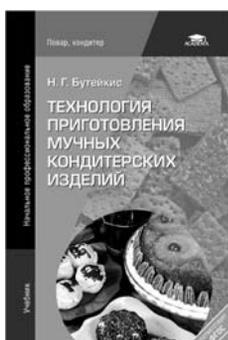
Потапова И. И.,
Корнеева Н. В.

*Учеб. пособие: Допущено
Экспертным советом
80 с., обл.
(Непрерывное
профессиональное
образование. Повар.
Базовый уровень)*

В учебном пособии предлагается применение компетентного 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 среднего профессионального образования.



Технология приготовления мучных кондитерских изделий

Бутейкис Н. Г.

*Учебник: Рекомендовано
ФГУ «ФИРО»
13-е изд., стер.
336 с.: ил., пер. № 7 бц*

Приведены сведения о сырье, предназначенном для изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий, фаршей, кремов и различных полуфабрикатов, его подготовке и рациональном использовании, а также об изготовлении полуфабрикатов и готовых изделий и их отделке. Рассмотрена технология приготовления разнообразных хлебобулочных и кондитерских изделий, фаршей, кремов и полуфабрикатов, в том числе фирменных изделий из разных видов теста на предприятиях общественного питания.

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

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.