

7-4850 6 а38.

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

**PM**  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ



26-01923

И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова

**ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ  
ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ  
К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,  
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

академия

**И. Ю БУРЧАКОВА, С. В. ЕРМИЛОВА**

**ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ  
ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ  
К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,  
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ  
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ  
И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**УЧЕБНИК**

*Для студентов, обучающихся по специальности среднего профессионального образования «Поварское и кондитерское дело»*

6-е издание, стереотипное

**академия**

Москва

Издательский центр «Академия»

2026

УДК 664.6(075.32)  
ББК 36.86я723  
Б917

Рецензент —  
заместитель директора по учебно-методической работе  
Колледжа сферы услуг № 32 г. Москвы Л. А. Васильева

### **Бурчакова И. Ю.**

**Б917** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. — 6-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2026. — 320 с., [16] с. цв. вкл.

ISBN 978-5-0054-3655-9

Учебник подготовлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и предназначен для изучения профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

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, обучающихся по профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

УДК 664.6(075.32)  
ББК 36.86я723

*Оригинал-макет данного издания является собственностью  
Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом  
без согласия правообладателя запрещается*

12+

ISBN 978-5-0054-3655-9

© Бурчакова И. Ю., Ермилова С. В., 2017  
© Бурчакова И. Ю., Ермилова Е. И. (правопреемник  
Ермиловой С. В.), 2023, с изменениями  
© ООО «Издательский центр «Академия», 2026

# Оглавление

Введение.....	4
---------------	---

## РАЗДЕЛ I

### ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

<b>Глава 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.....</b>	<b>7</b>
1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления.....	7
1.2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов.....	10
1.3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Расчет стоимости сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....	13
1.3.1. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....	13
1.3.2. Расчет стоимости сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....	15
1.4. Нормативно-технологическая документация, порядок ее разработки.....	16
1.5. Правила адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.....	19
1.6. Правила разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.....	22
1.7. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления.....	23
<b>Глава 2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации.....</b>	<b>26</b>
2.1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....	26
2.1.1. Понятие технологического цикла.....	26