



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**«Сергиево-Посадский
Колледж»**



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО «СПК»

/ Г.А.Носырева /

« *05* » *09* / 20*22* г.

**Программа профессионального обучения
(профессиональной переподготовки)
по профессии Кондитер**

Уровень квалификации 2-4 квалификационный разряд

Срок обучения: 120 часов

Форма обучения: очная

Сергиев Посад
2022 г.

Раздел 1. Общие положения

Нормативные основания для разработки программы профессионального обучения по профессии 12901 «Кондитер» в рамках реализации приоритетного проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмоскovie – получение профессии вместе с аттестатом»:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 16.12.2013 г. N 1348, от 28.03.2014 г. N 244, от 27.06.2014г. N 695, от 03.02.2017г. N 106);

- - Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утвержден приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 г. № 438);

- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2);

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

- Профессиональный стандарт по профессии 33.010 «Кондитер» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015г.);

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Под профессиональным обучением по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих понимается профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Категория слушателей (требования к слушателям) – без требований к образованию, а также лица, уже имеющих профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, в целях получения новой профессии рабочего или новой должности служащего с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности

Программа профессионального обучения реализуется в ГБПОУ МО «Сергиево – Посадский колледж». Организация профессионального обучения в ПОО регламентируется программой профессионального обучения, в том числе учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей, локальными нормативно-правовыми актами ПОО, расписанием занятий.

Основными формами профессионального обучения являются теоретические и практические занятия, производственное обучение. Практические занятия и производственное обучение осуществляется ПОО с учетом установленных законодательством Российской Федерации ограничений по возрасту, полу, состояния здоровья обучающихся.

Особенностью реализации данного проекта является структурирование содержание обучения в автономные организационно-методические блоки — модули. Модуль — целостный набор подлежащих освоению умений, знаний, отношений и опыта (компетенций), описанных в форме требований профессионального стандарта по профессии, которым должен соответствовать обучающийся по завершении модуля, и представляющий составную часть более общей функции. Модули формируются как структурная единица учебного плана по профессии; как организационно-методическая междисциплинарная структура, в виде набора разделов из разных дисциплин, объединяемых по тематическому признаку базой; или как организационно-методическая структурная единица в рамках профессиональной программы. Каждый модуль оценивается и обычно сертифицируется.

В учебном процессе используется материально-техническая база и кадровые ресурсы ПОО.

Особые условия допуска к работе: допуск к работе в соответствии с действующим законодательством и нормативными документами организации (отрасли). Прохождение обязательных и периодических осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке и в случаях, установленном законодательством Российской Федерации.

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения и присваиваемая квалификация приведены в таблице 1:

Таблица 1

Минимальный уровень образования, необходимый для приема на обучение	Присваиваемая квалификация	Присваиваемый разряд	Срок освоения программы в очной форме обучения
Основное общее образование	Кондитер	2-4	120 часов

Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения

Объем программы профессионального обучения, реализуемой на базе ПОО, по профессии или должности служащего: 216 академических часов.

Обучение осуществляется с учетом требований профессионального стандарта «Кондитер», регистрационный номер 549, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015г. № 597 и требованиями нормативно-правовой документации по профессиональной подготовке.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

- «Кондитер 2 разряда»

Результаты представлены в таблице 2.

Таблица 2

Связь образовательной программы профессионального обучения с профессиональными стандартами

Наименование программы профессионального обучения	Наименование профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень (подуровень) квалификации
1	2	3
12901 Кондитер	33.010 Кондитер	Кондитер

Раздел 3. Разработка программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Характеристика обобщенных трудовых функций: код, наименование обобщенной функции

Соответствие описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессионального обучения

Таблица 3

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Изготовление простых видов теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции стандартного ассортимента.	2	Помощь кондитеру в организации рабочего места.	A01.2	2
			Подготовка основного и дополнительного сырья к производству. Выполнение задания кондитера по изготовлению простых видов теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции.	A02.2	2

Раздел 4. Планируемые результаты освоения программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Основная цель вида профессиональной деятельности: «Производство кондитерской продукции в организациях питания».

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

Таблица 4

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности (ВПД)	Производство кондитерской продукции в организациях питания
Обобщенная трудовая функция	Изготовление простых видов теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции стандартного ассортимента
Трудовая функция	Помощь кондитеру в организации рабочего места. Выполнение задания кондитера по изготовлению простых видов теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции.
Трудовое действие	Подготовка рабочего места и кондитерского цеха к работе. Процеживание, протираание, замешивание, формовка, фарширование кондитерской продукции. Порционирование, раздача кондитерской продукции массового спроса на вынос. Помощь кондитеру в производстве сложных видов кондитерской продукции.
Умение	Проводить работы по подготовке рабочего места, технического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе. Применять нормативно-технологическую документацию, используемую при

	производстве кондитерской продукции. Безопасно использовать техническое оборудование для приготовления кондитерской продукции. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности. Эстетично и безопасно упаковывать, отпускать готовую кондитерскую продукцию на вынос.
Знание	Нормативно правовые акты, регулирующие деятельность предприятий, рецептуры и технологии приготовления кондитерской продукции. Требования к качеству, сроки и условия хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемые для приготовления кондитерской продукции. Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии на предприятиях общественного питания.

Содержание программы профессионального обучения определяется на основе требований профессиональных стандартов (при наличии) или установленных квалификационных требований.

Раздел 5. Структура программы профессионального обучения

5.1. Учебный план

Таблица 5

Наименование	Объем программы профессионального обучения в академических часах			
	Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		
		Занятия по МДК		Практики
		Всего по МДК	в том числе, лабораторные и практические занятия	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	120	26	16	72
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	10	10	2	
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	30	16	14	
Учебная практика	72	-	-	72
Итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена	6	-	-	6
Итого:	120	26	16	78

5.2. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Наименование раздела	Объем нагрузки для слушателя, ч.	Учебные недели ¹											
		1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя	6 неделя	7 неделя	8 неделя	9 неделя	10 неделя	11 неделя	12 неделя
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	10	10											
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	30		10	10	10								
Учебная практика	72					10	10	10	10	10	10	10	2
Итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена	6												6
Итого:	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10

¹Календарный учебный график при разработке основной образовательной программы корректируется с учетом особенностей организации учебного процесса

²В ППО приводится форма календарного учебного графика, на основании которой образовательная организация, самостоятельно разрабатывает календарный учебный график для каждого курса и семестра обучения.

¹ Даты обучения будут определены в расписании занятий при наборе группы на обучение.

5.3. Тематический план

Таблица 7

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах
1	2	3
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
<p>Тема 1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.</p> <p>2. Классификация оборудования.</p> <p>3. Охрана труда на предприятии.</p>	2
	<p>Практические занятия:</p> <p>1. Работа со сборником рецептур.</p>	2
<p>Тема 2. Санитарно - гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.</p> <p>2. Санитарные требования к изготовлению и хранению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарные требования к личной гигиене персонала.</p>	2
<p>Тема 3. Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (мука, крахмал, сахар).</p> <p>2. Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (яйца, яичные продукты).</p> <p>3. Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (молоко, молочные продукты, жир, масло, маргарин).</p> <p>4. Характеристика разрыхлителей теста. Вкусовые и ароматические вещества.</p> <p>5. Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (желирующие, плодово-ягодные продукты, орехи).</p> <p>6. Контроль качества и безопасность сырья.</p> <p>7. Пищевые смеси промышленного производства.</p>	4

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Тема 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	Содержание: 1.Классификация отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления желе. 2. Технология приготовления жженки. 3.Технология приготовления помады и карамели. 4. Технология приготовления глазури. 5. Технология приготовления сиропов. 6. Технология приготовления кремов. 7. Технология приготовления пралине и посыпки. 8. Технология приготовления марципана. 9. Технология приготовления сахарной мастики	4
	Практические занятия: 1.Расчет количества сырья для приготовления кремов. 2.Составление калькуляционной карточки марципана и мастики 3.Составление технологических карт приготовления помады и карамели	6
Тема 2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.	Содержание: 1.Классификация дрожжевого теста. 2.Технология приготовления фаршей и начинок. 3.Технология приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него. 4.Технология приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него.	4
	Практические занятия: 1.Рассчитать «Упек», «Припек» и «Выход» выпеченных изделий. 2. Расчет сырья и составление НТД для приготовления мелкоштучных хлебобулочных изделий.	4
Тема 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Содержание: 1.Классификация бездрожжевого теста. Способы разрыхления бездрожжевого теста. 2.Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него. 3.Технология приготовления вафельного полуфабриката и изделий из него. 4. Технология приготовления слоеного пресного полуфабриката и изделий из него. 5. Технология приготовления пряничного полуфабриката и изделия из него. 6. Технология приготовления песочного полуфабриката и изделия из него. 7. Технология приготовления бисквитного полуфабриката и изделия из него.	4
Тема 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов	1.Технология приготовления бисквитных тортов и пирожных. 2. Технология приготовления песочных тортов и пирожных. 3. Технология приготовления слоеных тортов и пирожных. 4. Технология приготовления белковых тортов и пирожных	4

	5. Технология приготовления вафельных, миндальных тортов и пирожных.	
	Практические занятия: 1. Расчет сырья для приготовления пирожных и тортов. 2. Составление калькуляционной карточки приготовления бисквитных пирожных.	4
Учебная практика Виды работ 1. Подготовка сырья и приготовление отделочных полуфабрикатов для изготовления кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. 2. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него с использованием различных способов оформления и отделки. 3. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него с использованием различных способов оформления и отделки. 4. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий с использованием различных способов оформления и отделки. 5. Приготовление хлеба с использованием различных способов оформления и отделки. 6. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него с использованием различных способов оформления и отделки. 7. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных способов оформления и отделки. 8. Приготовление пирожных и тортов с использованием различных способов отделки.		72
Промежуточная аттестация – квалификационный экзамен		6
Всего часов		120

Раздел 6. Разработка процедур контроля и средств оценки результатов обучения по программе профессионального обучения

При освоении программы профессионального обучения оценка квалификации проводится в рамках промежуточной и итоговой аттестации. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессии ... устанавливаются организацией, осуществляющей образовательную деятельность, самостоятельно.

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой профессионального обучения. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии. Для итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа итоговой аттестации и фонды оценочных средств. Содержание заданий квалификационного экзамена должно соответствовать результатам освоения всех профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных обучающимися знаний, умений, навыков в соответствии с образовательной программой и согласованными с работодателем критериями.

Раздел 7. Условия реализации программы профессионального обучения

7.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащены оборудованием:

доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оснащение лабораторий «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной
Миски полусферические.
Скребки пластиковые и металлические
Перфорированные противни для багетов
Формы для саваренов

Кисти силиконовые.
Круглые разъемные формы для тортов.
Нож пилка 300 мм
Пилетта (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см).
Резцы фигурные для теста.
Силиконовые коврики для выпечки.
Формы для шоколадных фигур
Набор молдов для мастики и карамели
Набор мерных ложек.
Скалки рифленые
Трафареты.
Инструменты для работы с мастикой
Силиконовые коврики для айсинга
Подставки для тортов вращающиеся.
Совки для сыпучих продуктов.
Подносы.
Корзины для отходов;

В Учебном кондитерском цеху оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и имеет в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело» (или их аналогов).

7.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы профессионального обучения на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы профессионального обучения, должны получать профессиональное образование по программам дополнительного профессионального образования, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра знаний, умений и навыков.

7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

1.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
14. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
15. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
16. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

1.2.3. *Дополнительные источники:*

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.