

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АРЗАМАССКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ АТСП

О.Н. Бабушкин

« 1 » _____ 2020 г.

Основная программа профессионального обучения

Программа повышения квалификации по профессии
ПЕКАРЬ

Квалификация: **3 разряд**

Код профессии: **16472**

Категория работников: **рабочий**

г. Арзамас
СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	7
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	11
СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	14
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	15
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	16

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа предназначена для подготовки по рабочей профессии **16472 «Пекарь»** и включает объем учебного материала, необходимый для приобретения профессиональных навыков и знаний, соответствующих требованиям квалификационной характеристики пекаря 3 разряда.

Настоящая программа составлена в соответствии с:

- Законом РФ от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Общероссийским классификатором профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014
- Профессиональным стандартом «Пекарь», (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н), регистрационный номер № 682
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (с изменениями на 25 апреля 2019 года).

Подготовка специалистов должна проводиться в учебных учреждениях, имеющих лицензию на ведение образовательной деятельности, располагающих базой для практического обучения, в том числе мастерскими «Кондитерское дело», «Поварское дело», оборудованными в соответствии с требованиями актуального инфраструктурного листа WorldSkills Russia по компетенциям «Кондитерское дело», «Поварское дело», имеющих классы, оборудованные необходимым компьютерным, презентационным и мультимедийным оборудованием.

В случае реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий обязательно наличие компьютерного интерактивного оборудования и электронной платформы дистанционного обучения.

Продолжительность обучения рассчитана на 80 часов. К концу обучения обучающиеся должны иметь все необходимые знания и уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой и /или профессиональным стандартом.

Программу разработал преподаватель специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», эксперт демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс – Вахромова Ирина Сергеевна.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Программа повышения квалификации направлена на формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для деятельности по профессии «Пекарь» - 3 разряда.

1.2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе профессиональной подготовки «Пекарь»: Производство хлебобулочной продукции в организациях питания

1.3. Планируемые результаты освоения программы:

Слушатель в результате освоения программы профессиональной подготовки должен знать:

- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- Основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
- Продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности;
- Способы укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер;
- Рациональную организацию труда на рабочем месте;
- Правила внутреннего трудового распорядка; правила санитарии и гигиены, безопасности труда; противопожарные мероприятия; основы рыночной экономики и предпринимательства

Слушатель в результате освоения программы профессиональной подготовки должен уметь:

- Вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;
- Смазывать и укладывать изделия на лотки, вагонетки, транспортер; отбраковывать изделия;
- Отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки;
- Проверять состояние лотков, смазывать вручную формы;
- Готовить под руководством пекаря более высокой квалификации ароматизированные хлебобулочные изделия
- Упаковывать и укладывать готовую продукцию
- Соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности.

1.4. Трудоемкость освоения программы

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 80 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя.

1.5. Форма обучения

Форма обучения – очная форма, с использованием дистанционных образовательных технологий.

1.6. Требования к слушателям

К освоению программы допускаются лица, имеющие свидетельство о профессии рабочего, должности служащего, подтверждающее наличие квалификации по профессии «Пекарь 2

разряда». Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Повышения квалификации по профессии «Пекарь»

Код	16472
Форма обучения	очная, или очная с использованием ДОТ
Минимальный уровень образования, принимаемых на обучение	Пекарь 2 разряд
Срок обучения	80 часов/ 2 недели/
Вид выдаваемого документа	свидетельство
Уровень квалификации (разряд):	3 разряд

№п/п	Курсы, предметы	Всего	Аудиторная работа*		Дистанционное обучение**		Сам. раб.	График изучения предметов (количество часов в неделю)	
			Из них		Из них			Нед. пн:	
			Теор. обуч.	Прак. обуч.	Теор. обуч.	Прак. обуч.		1	2
1.	Общепрофессиональные дисциплины	2							
1.1.	Охрана труда и техника безопасности	2	1		1		1	2	
2.	Профессиональные дисциплины	14							
2.1.	Нормативно-правовое регулирование деятельности организаций питания	2	1		1		1	2	
2.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве профессионального общения	4	2		2		2	4	
2.3	Основы технологии хлебопекарного производства	8	4		4		4	8	
3.	Практическое обучение	48							
3.1.	Учебная практика		48					24	24
4.	Консультация	8							8
5.	Квалификационный экзамен	8							8
	ИТОГО:	80						40	40

*при очной форме обучения

**при очной форме с использованием дистанционных образовательных технологий

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Охрана труда и техника безопасности

Тема	Количество часов
Организация мер по обеспечению пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.	1
Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания.	1
Всего	2

Организация мер по обеспечению пожарной безопасности на предприятиях общественного питания

Основные этапы процесса создания противопожарной безопасности. Проведение организационных мероприятий по созданию пожарной охраны на предприятии общественного питания. Проведение противопожарной подготовки работников.

Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания

Система мер по обеспечению безопасного труда на предприятии общественного питания. Профилактика производственного травматизма. Нормативные санитарно – гигиенические условия. Электробезопасность. Обучение персонала.

2. Профессиональные дисциплины

2.1 Нормативно-правовое регулирование деятельности организаций питания

Тема	Количество часов
СанПиНы, ГОСТы для предприятий общественного питания	1
Программы предварительных условий(ППУ) как инструмент обеспечения безопасности пищевой продукции. ХАССП на предприятиях общественного питания	1
Всего	2

СанПиНы, ГОСТы для предприятий общественного питания

- СанПин 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание.
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
- ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.

- ГОСТ 33688-2015 Нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании.
- ГОСТ Р 56997-2016 Химические дезинфицирующие средства и антисептики. Средства для дезинфекции на объектах общественного питания и торговли. Показатели токсичности и опасности.
- Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания».
- ГОСТ Р 56671-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП» (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 23.10.2015 N 1627-ст).
- ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».
- Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Методические рекомендации. МР 5.1.0098-14
- ГОСТ Р 1.0-2012 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения.
- ГОСТ Р ИСО 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
- ГОСТ Р ИСО 9004-2010 Менеджмент для достижения устойчивого успеха организации. Подход на основе менеджмента качества.
- ГОСТ Р ИСО 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования.
- ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
- ГОСТ Р 54762-2011 ISOTS 22002-1:2009 Часть 1. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Производство пищевой продукции
- ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание.

Программы предварительных условий (ППУ) как инструмент обеспечения безопасности пищевой продукции. ХАССП на предприятиях общественного питания

Понятие программы предварительных условий системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям общественного питания. Цель создания системы ХАССП на предприятии общественного питания. Особенности разработки и внедрения системы ХАССП на предприятии общественного питания

2.2 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве профессионального общепита

Тема	Количество часов
Основы микробиологии. Микробиология пищевых продуктов	1
Пищевые заболевания микробной природы	1
Личная гигиена работников производства	1
Санитарные требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре	1
Всего	4

Основы микробиологии. Микробиология пищевых продуктов

Морфология и систематика микроорганизмов, Понятие о микробиологии как, науке о микроскопически малых живых существах. Систематика микроорганизмов. Строение и формообразование бактерий. Классификация бактерий: кокки, палочки, вибрионы, спириллы, спирохеты. Размножение бактерий. Актиномицеты вирусы и бактериофаги. Понятие, размножение, характеристика вирусов, их классификация. Важнейшие микробиологические и биохимические процессы, их практическое значение. Методы консервирования продовольственных товаров.

Пищевые заболевания микробной природы

Классификация основных пищевых инфекций и пищевых отравлений. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве

Личная гигиена работников производства

Правила личной гигиены работников пищевых производств

Санитарные требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре

Санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции.

2.3 Основы технологии хлебопекарного производства

Тема	Количество часов
Технология приготовления ароматизированных булочных изделий	4
Технология упаковки и укладки готовой продукции	4
Всего	8

Технология приготовления ароматизированных булочных изделий

Особенности приготовления ароматизированных хлебобулочных изделий. Виды и способы ароматизации. Современные технологии приготовления ароматизированных хлебобулочных изделий

Технология упаковки и укладки готовой продукции

Сортировка выпеченных х/б изделий, условия и сроки хранения. Отбраковка х/б изделий. Упаковка и маркировка хлебобулочных изделий.

3. Практическое обучение

Программа учебной практики

Вид работы	Количество часов (48)
Инструктаж по технике безопасности при работе с оборудованием в мастерской	2
Отработка приемов и видов работ, выполняемых пекарем 3 разряда	46

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Условия реализации должны обеспечивать: достижение планируемых результатов освоения учебной программы в полном объеме; соответствии применяемых форм, средств и методов обучения категориям слушателей.

Материально – технические требования

Обучение проводится в мастерской «Поварское дело», перечень оборудования которой полностью соответствует актуальному инфраструктурному листу WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело».

Наименование компонентов	Количество, шт.
Технические средства обучения:	
Акустическая система	1
Экран для проектора	1
Проектор	1
МФУ, цветное	1
Мышка	1
Компьютер	1
Система электронного обучения Moodle	1
Пилот, 5 розеток 5 м.	1
Оборудование и материалы обучения:	
Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	7
Блендер стационарный	1
Венчик	14
Весы настольные электронные (профессиональные)	9
Вешалка	7
Вилки из нержавеющей стали	20
Гастроемкость из нержавеющей стали	7
Гастроемкость из нержавеющей стали	7
Гастроемкость из нержавеющей стали	7
Гастроемкость из нержавеющей стали	14
Гастроемкость из нержавеющей стали	14
Гастроемкость из нержавеющей стали	41
Гастроемкость из нержавеющей стали	7
Гриль сковорода для индукционных плит	7
Запираемый шкафчик (Локер)	2
Ковёр диэлектрический	17
Контейнер для продуктов, 20 литров	10
Корзина для мусора, 10 л.	7
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	14
Кофемолка	1
Ложки из нержавеющей стали	20
Ложки столовые	70
Лопатки силиконовые	21
Мерный стакан	7
Микроволновая печь	2

Миска пластик	14
Миски нержавеющая сталь	21
Миски нержавеющая сталь	21
Миски нержавеющая сталь	21
Миски нержавеющая сталь	7
Молоток металлический для отбивания мяса	7
Морозильный шкаф (морозильный ларь)	2
Мясорубка	1
Набор разделочных досок, пластиковые	8
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит	7
Набор кондитерских насадок	7
Набор кондитерских форм (круг)	7
Набор кухонный ножей (поварская тройка)	7
Набор первой медицинской помощи	1
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1
Ножи из нержавеющей стали	20
Ножи поварские	1
Ножницы для рыбы, птицы	7
Овощечистка	7
Пароконвектомат	7
Планетарный миксер	7
Плита индукционная	7
Плита индукционная	1
Подставка для разделочных досок металлическая	7
Половник	7
Проектор	1
Силиконовый коврик	7
Система канализации с жиролоуловителями	7
Сито (для муки)	7
Скалка	7
Сковорода для индукционных плит 24 см	14
Сковорода для индукционных плит 28 см	7
Слайсер	2
Смеситель холодной и горячей воды	9
Соковыжималка шнековая	1
Сотейник для индукционных плит, 0,6л	7
Сотейник для индукционных плит, 0,8л	7
Соусник	21
Стеллаж 4-х уровневый 800*500*1800	9
Стол	25
Стол производственный 1000*600*850	21
Стол с моечной ванной, двухсекционный	1
Мойка односекционная со столешницей	7
Стол производственный 1800*600*850	6
Стол-подставка под пароконвектомат	7
Столы для презентации блюд	7
Стул	23
Тарелка глубокая белая, 300 мл	21
Тарелка глубокая белая, 250 мл	21

Тарелка круглая белая плоская	63
Тарелки одноразовые	100
Терка 4-х сторонняя	7
Термометр инфракрасный	2
Фритюрница	2
Часы настенные	3
Шенуа (возможен вариант с сеткой)	7
Шкаф холодильный	7
Шкаф шоковой заморозки	2
Штангенциркуль электронный	1
Шумовка	7
Щипцы универсальные	14
Холодильный шкаф	3
Информационные материалы:	
Компьютерная программа для автоматизации работы сотрудников на предприятия общественного питания	12
Электронная библиотека по направлению «Пищевое производство и общественное питание»	350 доступов
Информационный стенд:	
Копия лицензии с соответствующим приложением	1
Программа обучения	1
Учебно – тематический план	1
Календарный учебный график (на каждую учебную группу)	1
Расписание занятий	1
Адрес официального сайта в информационно – телекоммуникационной сети «интернет»	1
Общее оборудование:	
Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	3
Огнетушитель углекислотный ОУ-1	2

СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Промежуточная аттестация проводится в виде дифференцированного зачета.

Итоговая аттестация проводится после прохождения слушателями обучения и промежуточных аттестаций. Итоговая аттестация проходит в виде квалификационного экзамена, включает в себя ответы на теоретические вопросы, составленные в соответствии с настоящей программой, выполнение практического задания.

Итоговая и промежуточные аттестации проводятся с использованием материалов, разработанных преподавателями и утвержденных руководителем Ресурсного центра, результаты аттестаций оформляются протоколами.

Знания, умения и навыки обучающихся при итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1. «Отлично» – если обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами юридической практики, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

2. «Хорошо» – если обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

3. «Удовлетворительно» – если обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

4. «Неудовлетворительно» – если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

По окончании обучения по данной учебной программе и успешном прохождении квалификационного экзамена слушателю выдается свидетельство о профессии рабочего должности служащего с присвоением квалификации «Пекарь 3 разряда».

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОГО КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА (ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ)

Практическое задание включает в себя приготовление и упаковку ароматизированного хлебобулочного изделия на выбор обучающегося.

ПЕРЕЧЕНЬ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОГО КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА (ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ)

1. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания
2. СанПиНы, ГОСТы для предприятий общественного питания
3. Программы предварительных условий(ППУ) как инструмент обеспечения безопасности пищевой продукции
4. ХАССП на предприятиях общественного питания
5. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве профессионального общения
6. Основы микробиологии. Микробиология пищевых продуктов
7. Хранение готовых изделий
8. Производство ароматизированных мучных кондитерских, бараночных и сухарных изделий
9. Контроль качества продукции
10. Психологические аспекты коммерческой деятельности
11. Основы рыночной экономики и предпринимательства.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основные источники

1. Бутейкис Н.Г, Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2005г.
2. Кузнецова Л.С, Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство, 2005г.
3. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера: уч. пособие. – Ростов н\Д.: Феникс, 2005 г.

Нормативные документы.

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов
5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.
6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
12. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
13. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники.

1. Бангерт Э. Аппетитное печенье. – М.: Контэнт, 2008 г.
2. Лещенко И., Жадько В. Школа гастронома. Коллекция рецептов «Шоколад». – М.: ЗАО Вкусная жизнь, 2006 г.
3. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – М.: МСП, 2006 г.
4. Миллион меню. Экспресс кухня. Десерты, выпечка, напитки. – М.: Аркаим, 2009 г.

5. Мюллер М., Прач Э., Крич Х. Праздник на столе. – М.: Ниола 21 век, 2009г.
6. Мюллер В. Праздничная выпечка. Самые вкусные пироги, торты и печенье. –М.: Никола – Пресс, 2006 г.
7. Про шоколад. Серия КНИГА ГАСТРОНОМА. – М.: Эксмо, 2008 г.
8. Прохоров В.А. Рецептуры для кондитера. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006 г.
9. Сучкова Е.М, Поскребышева Г.И. Выпечка. – М.: ОЛМА – ПРЕСС, 2008г.
- 10.Соколова Е.И., Ермилова С.В. Современное сырьё для кондитерского производства. – М., Академия, 2008 г.
- 11.Фрейзер Л. 50 лучших тортов. – М.: Махаон, 2009 г.
- 12.Харченко Н.Э. Сборник рецептов и кулинарных изделий. – М.: Академия,2006 г.

Интернет-ресурсы

1. Информационно-справочные материалы «Кондитерра. Мир кондитерских изделий и сладостей» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://konditerga.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Либрусек» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://lib.rus.ec/b/191478/read>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «По-варРу. Кулинария, рецепты блюд» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.povar.ru/index.shtml>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
5. Информационно-справочные материалы «Большая домашняя кулинария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://supercook.ru/zz280-02.html>, свободный. – Заглавие с экрана.
6. Информационно-справочные материалы «Кондитерский дом» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://konditerskiy-dom.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
7. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.