|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  **«Ульяновский техникум питания и торговли»** | | |
| Наименование документа: Методические указания Условное обозначение **ПМ.05** Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006(п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5) | Редакция № 1Изменение № 0 | **Лист 1 из 12** |
| **Экз. №** |

**РАССМОТРЕНО**

на заседании МК

Отделения сервиса

Протокол №1 от 30.08.2023 г.

Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Ю. Бесчетвертева

***МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ***

***к выполнению контрольной работы***

**по МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

для студентов заочного отделения

специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Составила преподаватель Н.В. Инейкина

**Ульяновск**

**Содержание:**

1. Пояснительная записка
2. Содержание междисциплинарного курса
3. Методические указания к выполнению домашней

контрольной работы

1. Задание контрольной работы по вариантам
2. Список рекомендуемой литературы
3. Вопросы к экзамену

**1.Пояснительная записка**

Методические указания и задания для выполнения домашней контрольной работы и внеаудиторной (самостоятельной) работы предназначены для обучающихся заочного отделения по профессиональному модулю МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения междисциплинарного курса студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции.

При самостоятельном изучении теоретического материала следует составлять конспекты, ответы на контрольные вопросы, технико – технологические карты, рефераты, презентации, используя указанную литературу, методические указания и другие источники информации. Целью закрепления теоретического материала и приобретения практического опыта программой предусмотрено выполнение практических заданий на аудиторных занятиях.

В процессе изучения дисциплины обучающиеся заочного отделения должны выполнить одну домашнюю контрольную работу. Домашняя письменная контрольная работа (далее контрольная работа) по профессиональному модулю МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента является формой контроля знаний и умений обучающихся заочного отделения. Выполнение контрольной работы обучающимися выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом техникума по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Выполнение обучающимися контрольной работы позволяет применить полученные знания и умения при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих специалистов.

Темы заданий контрольной работы разрабатываются в соответствии с рабочей программой по профессиональному модулю в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и

рассматриваются предметно-цикловой комиссией.

Аттестация по МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для обучающихся заочного отделения проводится в форме экзамена квалификационного. До экзамена допускаются обучающиеся, освоившие необходимый объем материала, выполнившие все аудиторные практические задания, имеющие зачтенную домашнюю контрольную работу, прошедшие учебную и производственную практику (по профилю специальности).

**2. СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА.**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 5 | 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 |
| ПК 5.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм |
| ПК 5.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;  приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  приготовления, хранения фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов;  подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроля хранения и расхода продуктов |
| уметь | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;  проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности |
| знать | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  правила разработки рецептур, составления заявок на продукты |

**3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ**

**ДОМАШНЕЙ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.**

1. Цели и задачи выполнения контрольной работы:

Домашняя контрольная работа является обязательной формой межсессионного контроля самостоятельной работы обучающихся и отражает степень освоения материала по программе междисциплинарного курса. Её выполнение формирует учебно-исследовательские навыки, закрепляет умение самостоятельно работать с учебной литературой, помогает усвоению важных разделов курса.

Порядок выбора варианта контрольной работы:

Варианты контрольных работ выбираются обучающимся по последней цифре зачетной книжки.

1 вариант - последняя цифра - «1»

2 вариант - последняя цифра - «2»

3 вариант - последняя цифра - «3»

4 вариант - последняя цифра - «4»

5 вариант - последняя цифра - «5»

6 вариант - последняя цифра - «6»

7 вариант - последняя цифра - «7»

8 вариант - последняя цифра - «8»

9 вариант - последняя цифра - «9»

10 вариант - последняя цифра - «0»

Подготовка контрольной работы включает в себя:

-изучение междисциплинарного курса в объеме, установленном учебным планом , и в соответствии с программой курса;

-выбор варианта контрольной работы;

-ознакомление с заданием;

-составление плана;

-подбор и изучение литературы;

-выполнение и оформление работы.

**Требования к оформлению контрольной работы:**

Самостоятельность разработки темы на основе углубленного изучения учебной литературы.

Четкость и последовательность изложения материала в соответствии с самостоятельно составленным планом к контрольной работе, в текстовой части каждый вопрос плана должен быть выделен отдельно.

Наличие обобщений и выводов, сделанных на основе изучения литературы в целом.

Объем контрольной работы должен составлять не менее 7-8 печатных листов. Допускается увеличение объема работы на 20-30%.

Работы оформляются на одной стороне стандартного листа формата А-4 (210х297 мм) белой односортной бумаги.

Работа выполняется одним из двух способов: компьютерным или рукописным. При оформлении компьютерным способом – текст оформляется шрифтом TimesNewRoman, размер шрифта 12-14, межстрочный интервал – полуторный. При оформлении рукописным способом работа пишется разборчивым почерком черной пастой. Высота букв и цифр должна быть не менее 2,5 мм. Для пометок рецензента должны быть оставлены поля шириной 3-4 см.

Контрольная работа должна иметь общую нумерацию страниц. Страницы следует нумеровать арабскими цифрами. Номера страниц проставляют в нижнем правом углу листа без точки в конце. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер станицы на нем не указывается. Таким образом, как правило, нумерация начинается со 2-ой страницы.

**Структура контрольной работы:**

Структура полностью оформленной контрольной работы включает в себя следующее:

-титульный лист;

-содержание;

-теоретическая часть;

-практическая часть;

-список литературы.

**Титульный лист** является первой страницей, оформляется по строго определенному образцу (приложение 1).

**В содержании** последовательно перечисляются все задания, пронумерованные согласно их размещению в работе, с обязательным указанием номеров страниц.

**Теоретическая часть.** В нее включается выполнение заданий согласно варианта контрольной работы.

**Практическая часть.** Составление технико-технологических карт.

**В список литературы** необходимо включить только те источники, которые непосредственно использовались студентом в работе.

В списке сообщается:

-фамилия, инициалы автора;

-название учебника или учебного пособия;

-сведения об издании;

-место издания;

-название издательства;

-год издания;

-объем - сведения о количестве страниц.

Порядок проверки и критерии оценивания контрольной работы

Контрольная работа сдаётся на проверку до экзаменационной сессии или в первые 10 дней экзаменационной сессии, но не менее чем за 3 дня до промежуточной аттестации.

Преподаватель, в процессе работы обучающегося над контрольной работой, оказывает необходимые консультации.

Преподаватель осуществляет проверку работы и ее оценку. Результаты проверки отражаются в рецензии.

Получив положительную оценку «зачтено», обучающийся допускается к промежуточной аттестации. При оценке «не зачтено» - выполняет работу вновь с учетом замечаний преподавателя, указанных в работе. Вновь выполненную работу необходимо сдать для повторной проверки. Обучающиеся, не сдавшие работу в установленный срок или получившие неудовлетворительную оценку, к промежуточной аттестации не допускаются.

Контрольная работа оценивается оценкой **«зачтено»** или **«незачтено».**

* Оценкой **«зачтено»** оценивается контрольная работа, выполненная в полном объеме в соответствии с заданием, оформленная в соответствии с требованиями.
* Оценкой **«зачтено с доработкой»** оценивается контрольная работа, выполненная в полном объеме, оформленная в соответствии с требованиями, но имеющая 1-2 ошибки.
* Оценкой **«не зачтено»** оценивается контрольная работа, в которой некоторые задания выполнены не полностью, допущены грубые ошибки, искажающие результат работы.

**4.Задание контрольной работы по вариантам**

**Вариант№1**

1.Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

2.Приготовление оформление бисквитов, замороженных десертов, антреме, готе

3. Составить технологическую схему приготовления миндального теста.

4.Задача. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема

«Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

**Вариант№2**

1.Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

2.Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства.

3. Составить технологическую схему приготовления песочного теста.

4.Задача.Определить количество муки и яиц, необходимое для приготовления 50кг

заварного полуфабриката, если мука используется с влажностью 13% и яйца

массой брутто 46гр.

**Вариант№3**

1.Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

2.Технология приготовления различных типов теста: слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения

3. Составить технологическую схему приготовления кексов.

4.Задача. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц

масса брутто 44 гр.

**Вариант№4**

1.Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

2.Технология приготовления различных типов теста: пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения

3. Составить технологическую схему приготовления бисквита «буше».

4.Задача.Составить технологическую карту и рассчитать количество муки с влажностью

11% необходимое для приготовления кекса «Здоровье». Определите выход

готовых изделий.

**Вариант№5**

1.Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.

2.Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения

3. Составить технологическую схему приготовления заварного теста.

4.Задача. Определите количество муки для приготовления 30кг бисквита основного, если используется мука влажностью 16%. Определите выход готовых изделий.

**Вариант№6**

1.Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения

2.Оценка качества. Условия и сроки хранения пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных

3. Составить технологическую схему приготовления изделий из дрожжевого теста.

4.Задача. При изготовлении 1000шт булочек расход муки должен составить 40кг.

Поступившая на предприятие мука имеет влажность 13%. Сколько потребуется

муки с данной влажностью для приготовления 1000 булочек? Определите

количество воды и выход изделий.

**Вариант№7**

1.Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

2.Органолептические способы определения степени готовности. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения

Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий.

Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.

3. Составить технологическую схему приготовления дрожжевого теста опарным способом.

4.Задача.Определите необходимое количество муки и воды для приготовления 200шт

булочек дрожжевых массой 100г, если на предприятие поступила мука с

влажностью 15%.

**Вариант№8**

1.Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

2.Технология приготовления различных типов теста: теста из различных видов муки на дрожжах и закваске. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения

3. Составить технологическую схему приготовления помады основной.

4.Задача. Определите потери в массе в кг и упек в % к массе теста при выпечке 100шт

булочек массой по 50г. На 100шт булочек расходуется 5,8кг теста

**Вариант№9**

1.Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.

2.Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения

3. Составить технологическую схему приготовления сдобы выборгской.

4. Задача. Составить технологическую карту и рассчитать количество муки с влажностью

15,5%, необходимое для приготовления 70шт коржиков молочных. На

предприятии имеются яйца массой брутто – 56гр. Определите количество яиц,

необходимое для приготовления 70шт коржиков молочных

**Вариант№10**

1.Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.

2. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.

3. Составить технологическую схему приготовления сочника с творогом.

4. Составить технологическую карту и рассчитать количество муки с влажностью

12% необходимое для приготовления кекса «Майского». Определите выход

готовых изделий.

**5. Информационное обеспечение реализации программы**

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

**Печатные издания (Литература актуализирована, протокол №1 от 29.08.2018г.):**

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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
2. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. 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.
8. 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.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. 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.
11. 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
12. 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:
13. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
18. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
19. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
20. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
21. 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
22. 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.
23. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
24. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
25. 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
26. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
28. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
29. 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

**Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

**Дополнительные источники:**

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2020 - 160 с.