

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ**  Зам.директора по УР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.В.Бубич)  подпись  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г. |

**Министерство образования Московской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Щелковский колледж»**

**(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.05**

**ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

со сроком обучения 3года 10 месяцев

2018г.

Рабочая программа ПП. 05 ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 43.01.09 «Повар. Кондитер», утвержденным Приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. N 1569.

**Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Щелковский колледж» (ГБПОУ МО «Щелковский колледж»).

**Разработчик**:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*И. О. Ф., должность, категория, ученая степень, звание.*

**Рецензент**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*И. О. Ф., должность, категория, ученая степень, звание, место работы.*

**РАССМОТРЕНА**

предметной (цикловой)

комиссией\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.

протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДЛСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01** | **4** |
| **2.СТРУКТУРА ПРОИЗВОДЛСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01** | **11** |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДЛСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01** | **18** |
| **4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДЛСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01** | **22** |

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ**

**ПРАКТИКИ**

1. **Область применения программы:**Рабочая программа производственной практики является частью ООП в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер в части освоения квалификации: **повар, кондитер** (наименование квалификации)и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

-Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,  
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Производственная практика** служит для формирования профессиональных навыков у студентов. В её основе лежит активная самостоятельная деятельность студента на предприятии с применением полученных знаний теоретического курса на производстве.

**Целью производственной практики** является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессиональных модулей.

**Задачи:**

- закрепление знаний, полученных в процессе обучения.

- изучение производственных условий, а так же технической и технологической организации структуры предприятий.

- изучение современных форм организации труда, вопросов управления персоналом.

- овладение профессиональными навыками, методами организации труда.

- изучение правил приемки и хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, технологических операций подготовки, приготовлению различных блюд общественного питания.

- определение качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и изучение правил подачи, оформления блюд, сервировки столов.

- выявление санитарно-гигиенических условий приготовления блюд и изделий, состояние организации охраны труда и окружающей среды.

1. **Цели и задачи производственной практики:**

* формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей ООП СПО по основным видам профессиональной деятельности;
* выполнение работ по рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии повар, кондитер и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии

Студент, освоивший Профессиональные модули должен обладать общими компетенциями (ОК), включающими в себя способность:

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 информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка** | **216** |
| **Самостоятельная работа (внеаудиторная)** | **-** |
| **Обязательная учебная нагрузка** | **216** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта** | |

**2.2. Тематический план и содержание производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики** | **Содержание материала учебной/производственной практики** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** |  | **216** |  |
| **Раздел модуля *1.*** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | |  |  |
| ***Тема 1.1.***  *Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 12 |  |
| ***Тема 1.2.***  *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. | 12 |  |
| ***Тема 1.3.***  *Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов* | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | 12 |  |
| **Раздел 2.** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | |  |  |
| ***Тема 2.1.***  *Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов* | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | 12 |  |
| ***Тема 2.2.***  *Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.* | Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 12 |  |
| ***Тема 2.3.***  *Приготовление глазури* | Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 12 |  |
| ***Тема 2.4.***  *Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов* | Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 12 |  |
| ***Тема 2.5.***  *Приготовление сахарной мастики и марципана* | Приготовление и использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | 12 |  |
| ***Тема 2.6.***  *Приготовление посыпок и крошки* | Приготовление и использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления | 6 |  |
| **Раздел 3.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | |  |  |
| ***Тема 3.1.***  *Классификация и*  *ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба* | Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 18 |  |
| ***Тема 3.2.***  *Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий* | Приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок. | 12 |  |
| ***Тема 3.3.***  *Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба* | Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 12 |  |
| ***Тема 3.4.***  *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба* | Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 12 |  |
| **Раздел 4.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | |  |  |
| ***Тема 4.1.***  *Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста* | Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | 18 |  |
| ***Тема 4.2.***  *Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента* | Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста. | 12 |  |
| **Раздел 5.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. | |  |  |
| ***Тема 5.1.***  *Изготовление и оформление пирожных* | Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. | 12 |  |
| ***Тема 5.2.***  *Изготовление и оформление тортов* | Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | 12 |  |
|  | **Дифференцированный зачет** | 6 |  |
| **Итого ПП** | | **216** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

3.1 Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организации должно соответствовать профилю подготовки обучающихся.

Руководителем производственной практики от образовательного учреждения назначается мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля. Руководитель практики от организации назначается администрацией организации, он же являетсяответственным лицом по технике безопасности. Обучающиеся проходят производственную практику на рабочих местах, выполняя работы, согласно основному виду деятельности

**3.2. Форма отчетности**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) осуществляется преподавателем в процессе посещения студентов на рабочих местах и приёма отчетов, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник производственной практики;

- отчет по практике, составленный в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ МО «Щелковский колледж»;

- отзыв-характеристику с места практики.

**3 .3. Порядок подведения итогов практики**

Оформленный отчет представляется студентом в сроки, определенные графиком учебного процесса, но не позже срока окончания практики. Руководитель практики проверяет представленный студентом отчет о практике и решает вопрос о допуске данного отчета к защите.

Отчет, допущенный к защите руководителем практики, защищается студентов в присутствии комиссии, состоящей из руководителя практики и преподавателя специальных дисциплин, в комиссию может входить руководитель практики то предприятия.

Итоговая оценка студенту за практику выводиться с учетом следующих факторов:

1.Активность студента, проявленные им профессиональные качества и творческие способности;

2. Качество и уровень выполнения отчета о прохождении производственной практики;

3. Защита результатов практики;

4. Отзыв-характеристика на студента руководителем практики от предприятия.

Результаты защиты отчетов по практике проставляются в зачетной ведомости и в зачетной книжке студента.

В случае, если руководитель практики не допускает к защите отчет по практике, то отчет с замечаниями руководителя возвращается на доработку. После устранения замечаний и получения допуска защищается студентом в установленный срок.

Студент, не защитивший в установленные сроки отчет по производственной практике, считается имеющим академическую задолженность.

**3.4 Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия» 2014. – 336с.

**Дополнительные источники:**

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320с.

2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 64с. – (Кондитер. Базовый уровень).

3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты : учеб. пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 80с. – Кондитер (базовый уровень).

4. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.-М.: Издательский центр «Академия», 2015.-208с.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2013. - 336 с.

6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-256с.

7. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. НЕсвижский.-4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-352с.

8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. - 160 с.

9. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы : учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 228с.

10. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. -186 с.

11. Производственное обучение профессии «Кондитер» : в 2ч. – Ч.1 : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 208с.

12. Производственное обучение профессии «Кондитер» : в 2ч. – Ч.2 : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Н.Н. Беломестная, Н.В. Доценко]. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 192с.

13. Ратушный А.С., Старостина Л.А. и др. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, Министерство торговли СССР, 1986г.

14. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э Харченко. - 10-е изд., стер.- М., : Издательский центр «Академия», 2017 - 512 с.

15. Шумилкина М.Н. Кондитер : учебное пособие / М.Н. Шумилкина. – Изд. 2-е. Ростов н/Д : Феникс, 2011. – 313 : ил.

**Нормативная документация:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 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. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10. 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.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940).

13. Профессиональный стандарт «Пекарь». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н (зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270).

**Электронные ресурсы:**

1. Электронные учебники:

- «Повар. Приготовление вторых блюд».

- «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

- «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов».

Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

2. Электронные пособия:

Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

**Электронные издания:**

1. 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.

2. 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>.

3. 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

4. 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

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

**Интернет-источники:**

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru

2. Книга кулинара. Режим доступа: [knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru/).

3. Торты. Режим доступа: https://eda.ru

4. Производство тортов. Режим доступа:  [http://pro-torty.ru](http://www.eda-server.ru/culinary-school/).

5. Все для общепита. Режим доступа: [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

6. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания Режим доступа: <http://www.100menu.ru>

7. Компания sagvit [Электронный ресурс]/Торты. - Режим доступа: http://sagvit.ru.