

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.04 Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий**

Программа учебной и производственной практик по профессиональному модулю ПМ.04 Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана на основе на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик:

ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Разработчик:

Шляпникова Людмила Викторовна, мастер производственного обучения, первая кв. категория

Рассмотрено МО «Общепрофессиональный цикл»

Протокол № 6 от «23» июня 2020 г.

Утверждено Методическим советом

Протокол № 6 от «25» июня 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы учебной практики	4
2	Учебная практика по профессиональному модулю	7
3	Материально-техническое обеспечение учебной практики	14
4	Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	15
5	Информационное обеспечение обучения	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и по программам подготовки специалистов среднего звена и основных видов деятельности (ВД):

ВД 04. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в очной форме обучения для всех типов и видов образовательных учреждений реализующих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:

на базе основного общего образования – 3 года 10 мес. обучения.

1.2. Цель учебной практики:

Формирование у обучающихся первичных практических умений реализуемых в рамках профессионального модуля ППССЗ СПО.

1.3. Формы контроля:

учебная практика – дифференцированный зачет;

Количество часов на освоение программы учебной практики - 216 часов

1.4. Сопоставление ФГОС СПО и Профессионального стандарта

Профессиональный стандарт		ФГОС СПО	
Наименование Выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Обобщенная трудовая функция / трудовая функция (ОТ/ТФ)	Вид деятельности	Профессиональные компетенции (ПК)
6821 Пекарь	Изготовление, презентация и продажа	ВД 4. Организация процесса	ПК 4.1. ПК 4.2.

	хлебобулочных изделий - составление рецептуры хлебобулочных изделий - подбор и подготовка сырья исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий - формовка хлебобулочных изделий - выпечка хлебобулочных изделий - презентация и продажа хлебобулочных изделий	приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.3. ПК 4.4.
	Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей - заказ, получение организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря - организация работы пекарей Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе пекарей Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства - планирование процессов хлебобулочного производства - организация и координация процессов хлебобулочного производства - контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства	ВД 6. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.
549 Кондитер	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.

	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе - изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции 	изделий.	
	<p>Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом <p>Организация работы бригады кондитеров</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров <p>Управление текущей деятельностью кондитерского цеха</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирование процессов кондитерского цеха - организация и координация процессов кондитерского цеха - контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха 	ВД 6. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.

2. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированность профессиональных компетенции и общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкошпучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Содержание учебной практики

Наименование профессионального модуля раздел, тема	Кол-во часов	Код ПК	Наименование ПК	Виды работ	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
Раздел 1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	72	ПК4.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.			органолептическ и оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационны е решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных умения; выбирать различные способы и приемы приготовления изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственн
1. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого теста	6	ПК4.1		Приготовление изделия булочка «Школьная» Приготовление изделия булочка «Лесной хоровод»	3	
2. Приготовление и оформление ватрушек, расстегаев, пирожков печеных с различными фаршами из дрожжевого теста	6			Приготовление изделия «Пирожки печеные с морковью и яйцом» Приготовление изделия «Пирожки печеные со свежей капустой и яйцом» Приготовление изделия «Пирожки печеные с яблоками» Приготовление изделия «Пирожки печеные с грибами» Приготовление изделия «Пирожки печеные с картофелем» Приготовление изделия «Расстегаи с рыбой и рисом» Приготовление изделия «Расстегаи закусочные с рыбой и рисом» Приготовление изделия «Ватрушка с повидлом» Приготовление изделия «Ватрушка с творогом»	3	
3.Приготовление и оформление жареных изделий из дрожжевого теста	6			Приготовление блинов Приготовление оладьей Приготовление изделия «Пирожки жареные с картофеле и луком» Приготовление изделия «Беляши» Приготовление изделия «Пончики»	3	
4.Приготовление и оформление сложных хлебобулочных изделий пирогов закрытых и пиццы из дрожжевого теста	6			Приготовление изделия «Пирог с луком» Приготовление изделия пирог «Московский» (полуоткрытый) Приготовление изделия «Пирог домашний с маком» Приготовление изделия «Пирог открытый с фруктовой начинкой» Приготовление изделия «Пицца Маргарита» Приготовление изделия «Пирог, закрытый со свежей капустой и	3	

				яйцом» Приготовление изделия «Пирог, закрытый с рыбой»		ым инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных различными методами; применять коммуникативные сложные отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; разрабатывать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организовывать технологический процесс приготовления
5..Приготовление и оформление сложных хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого теста	6			Приготовление плетеных изделий – халла 4,5,6 нитей	3	
6.Приготовление и оформление и праздничного хлеба из дрожжевого теста	6			Приготовления праздничных караваев (свадебный, урожай, сувенирный)	3	
7. Приготовление и оформление сложных хлебобулочных булочек из дрожжевого опарного теста	6			Приготовление изделия булочка «Бриош» Приготовление изделия «Сдоба выборгская» Приготовление изделия «Сдоба выборгская фигурная детская»	3	
9. Приготовление и оформление кулебяк из дрожжевого опарного теста	6			Приготовление изделия «Кулебяка со свежей капустой и яйцом» Приготовление изделия «Кулебяка закусочная»	3	
10.. Приготовление и оформление сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста: куличи, кексы, ромовые бабы	6			Приготовление изделия кекс «Майский» Приготовление изделия кекс «Здоровье» Приготовление изделия «Кулич пасхальный» Приготовление изделия пирог «Невский» Приготовление изделия «Ромовая баба»	3	
11.Приготовление и оформление изделий из дрожжевого слоеного теста	6			Приготовление изделия «Слойка с повидлом» Приготовление изделия «Булочка слоёная» Приготовление изделия «Крученик слоёный» Приготовление изделия «Ватрушки венгерские» Приготовление изделия «Плетенка слоеная» Приготовление датской слойки	3	
12.Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	6			Контрольный урок - Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	3	
Раздел 2. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	36	ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.			
1. Приготовление основных отделочных полуфабрикатов сиропов желе, помад, глазури	6			Приготовление сиропа для промочки Приготовление сиропа для промочки (крепленный) Приготовление сиропа инвертного Приготовление помады основной Приготовление глазури сырцовой для украшения изделий Приготовление шоколадной глазури Приготовление желе и украшений из желе	3	
2.Приготовление сливочных кремов	6			Приготовление крема сливочного (основной) Приготовление крема сливочного с какао-порошком Приготовление крема сливочного «Новый» Приготовление крема «Новый» шоколадный	3	

				Приготовление крема «Гляссе»		сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов,
3.Приготовление белковых и заварных кремов	6			Приготовление крема белковый (заварной) Приготовление крема «Зефир» Приготовление крема заварного Приготовление крема заварного ванильного Приготовление крема «Пražский» Приготовление крема «Ореховый» Приготовление крема на крахмале Приготовление крема «Шарлотт» (основной)	3	мелкоштучных кондитерских изделий; приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки
Приготовление кремов из молочных продуктов (сливки, творог), сыра	6			Приготовление крема из сливок Приготовление крема из сливок с желатином Приготовление крема из взбитых сливок с шоколадом Приготовление крема сметанного Приготовление крема творожного Приготовление крема из сыра Приготовление крема «Тирамису» или «Маскарпоне»	3	сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции;
5.Приготовление комбинированных кремов и муссов	6			Приготовление меренгового сливочного крема Приготовление крема «Суфле» Приготовление крема «Птичье молоко» Приготовление крема «Суфле шоколадное» Приготовление крема творожный ванильный Шоколадный мусс «Пат-а-бомб» Шоколадный мусс со взбитыми белками Мусс творожный ванильный Мусс творожный апельсиновый	3	организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления
6. Приготовление сахарных мастик, марципана шоколада, карамели, желе	6			Приготовление сахарной сырцовой мастики Приготовление сахарной сырцовой мастики Приготовление марципана Приготовление шоколадной глазури Приготовление шоколадной крупки Приготовление украшений из шоколада Приготовление карамели Приготовление украшений из карамели	3	
Раздел 3 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	72	ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		3	
3.1. Приготовление полуфабрикатов и изделий из бездрожжевого теста	48					
1.Приготовление и оформление изделий из пряничного и	6			Приготовление пряничного теста сырцовым способом Приготовление пряничного теста заварным способом	3	

сахарного теста ление и оформление изделий из пряничного и сахарного теста				Приготовление сахарного теста и изделий из него		различных сложных отделочных
2. Приготовление и оформление изделий из сдобного пресного теста	6			Приготовление «Ватрушка с творогом» Приготовление изделия «Сочни с творогом» Приготовление печенье «Сдобное» Приготовление печенье «Крендельки» Приготовление печенье «Квадратики» Приготовление печенье с орехами	3	полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
3. Приготовление и оформление изделий из песочного теста	6			Приготовление печенье «Круглое» Приготовление печенье с орехами и какао-порошком Приготовление печенье с какао-порошком Приготовление печенье творожного Приготовление песочного теста Бризе Приготовление песочного теста Бретон Приготовление кекса «Чайный» Приготовление кекса «Ореховый» Приготовление кекса «Столичный»	3	оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатам и;
4. Приготовление и оформление изделий из бисквитного теста	6			Приготовление бисквита основного (с подогревом) Приготовление бисквита круглого «Буше» Приготовление бисквита с какао Приготовление бисквита с орехами Приготовление бисквита со сливочным маслом Приготовление бисквита «Прага»	3	
5. Приготовление и оформление рулетов из бисквитного теста	6			Приготовление бисквита для рулета Приготовление рулета фруктового Приготовление рулета с кремом	3	
6. Приготовление и оформление изделий из заварного, вафельное теста	6			Приготовление изделия «Кольца воздушные» Приготовление изделия «Профитроли» Приготовление изделий из вафельного теста	3	
7. Приготовление и оформление изделий из слоеного теста	6			Приготовление изделия «Язык слоеный» Приготовление изделия «Ушки слоеный»	3	
8. Приготовление и оформление изделий из воздушного и тупиного теста	6			Приготовление меренги шведской Приготовление меренги французской Приготовление воздушного теста Приготовление воздушно – ореховых изделий	3	
9. Приготовление и оформление изделий из крошкового полуфабриката	6			Приготовление полуфабриката «Дачный» Приготовление полуфабрикат «Особый» Приготовление полуфабрикат «Любительский»	3	
3.2. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	24	ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление		3	

1.Приготовление и оформление бисквитных тортов	6		сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Приготовление торта «Бисквитно-кремовый» Приготовление торта «Сказка» Приготовление торта «Подарочный» Приготовление торта «К чаю» Приготовление торта «Прага» Приготовление торта «Рубин» Приготовление торта «Трюфель» Приготовление торта «Лимонный»	3	
2.Приготовление и оформление бисквитных тортов	6			Приготовление торта «Свадебный» Приготовление детских тортов Приготовление юбилейных тортов	3	
3.Приготовление и оформление песочных тортов	6			Приготовление торта «Ленинградский» Приготовление торта «Песочно-кремовый» Приготовление торта «Песочно-фруктовый» Приготовление торта «Пешт» Приготовление торта «Московский» Приготовление торта «Цифра»	3	
4.Приготовление и оформление комбинированных тортов	6			Приготовление торта «Птичье молоко» Приготовление торта "Ягодный блонди" Приготовление торта «Торт-мусс с шоколадом и фундуком» Приготовление торта «Велюр» Приготовление торта трюфельно-шоколадный	3	
Раздел 4.Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	30	ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.			
1.Приготовление и оформление бисквитных пирожных	6			Приготовление пирожного со сливочным кремом нарезное Приготовление пирожного «Бисквитное» фруктово-желейное Приготовление пирожного «Бисквитное» с белковым кремом Приготовление пирожного «Бисквитное», глазированное помадой с белковым кремом Приготовление пирожного «Бисквитное», глазированное, кремом (буше) Приготовление пирожного «Ноктюрн»	3	
2.Приготовление и оформление бисквитных пирожных	6			Приготовление пирожного «Руллет шоколадно-фруктовый» Приготовление пирожного «Ноктюрн» Приготовление пирожного «Шпафетка» Приготовление пирожного «Руллет чешский»	3	
3.Приготовление и оформление песочных пирожных	6			Приготовление пирожного «Корзиночка с кремом и фруктовой начинкой» Приготовление пирожного «Песочное», глазированное	3	
4.Приготовление и оформление слоеных пирожных	6			Приготовление пирожного «Слойка с кремом» Приготовление пирожного «Трубочка с белковым кремом»	3	

				Приготовление пирожного «Слойка с обсыпкой»		
5. Приготовление и оформление десертных пирожных	6			Приготовление пирожных мелких «Десертный набор»	3	
Всего	216					

3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики предполагает наличие

учебно-производственных мастерских:

«Учебный кондитерский цех»

Оборудование учебно-кулинарного цеха:

рабочее место мастера производственного обучения;

рабочие места студентов

Оборудование: производственные столы, моечные ванны, стеллажи для посуды

Тепловое оборудование: электрические плиты ПЭСМ -4Ш, жарочные шкафы ШЖЭ-2К, микроволновая печь, пароконвектомат, пароварка, лампа карамельная, ванна для шоколада

Весоизмерительное оборудование: весы электронные.

Холодильное оборудование: холодильный шкаф, морозильный шкаф, шкаф шоковой заморозки.

Механическое оборудование: электромясорубка, погружной блендер, бытовой блендер, планетарный миксер, тестомес, пресс для пиццы

Наплитная посуда: кастрюли, сковороды, сотейники, противни.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочные доски, дуршлаги, шумовки, металлические и деревянные лопатки, тяпки, разливательные ложки, терки, сита, поварские ножи, коренчатые ножи, желобковые ножи, ножи для дочистки, ножи для нарезания помидоров, гофрированные ножи, фигурные выемки.

Столовая посуда: мелкие тарелки, столовые приборы, чайный, набор стаканов.

Комплект учебно-методической документации: инструкции по технике безопасности, инструкционно-технологические карты, технологические карты

Наглядные пособия:

комплект демонстрационных плакатов, муляжей, раздаточный материал, презентации по профессиональным модулям

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения. По завершению практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет проводится в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации.

К дифференцированному зачету допускаются студенты, выполнившие требования программы учебной практики

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Практическая работа Выполнение и анализ практических заданий
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Практическая работа Выполнение и анализ практических заданий
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	

Формы и методы контроля оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умение

	Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Наблюдение, собеседование, рефлексия, саморефлексия
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Наблюдение за технологическим процессом при выполнении практических работ. Оценка за практическую работу.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение за выходом из проблемных ситуаций при выполнении практических работ и коррекция допущенных ошибок.

ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение за эффективным поиском информации к выполнению практической работы.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение за использованием информационных технологий в процессе обучения
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с обучающимися, преподавателями, мастерами производственного обучения
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с обучающимися, преподавателями, мастерами производственного обучения
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самооценка и самоанализ выполненных практических работ Наблюдение за своевременностью и качеством выполненных практических работ
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Применение новых приемов в приготовлении

5. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В., Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных. мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, учебник - М. Издательский центр «Академия», 2017
2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А., Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: ПрофОбрИздат, 2015.

Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В., Соколова Е.И., Современное сырье для кондитерского производства - М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Ермилова С.В., Соколова Е.И., «Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста - М.: Издательский центр «Академия», 2018
3. Ермилова С.В., Соколова Е.И., «Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста - М.: Издательский центр «Академия», 2018.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, учебник. - М., Издательский центр «Академия», 2016.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов учебник. М. Издательский центр «Академия», 2015.
6. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2011.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», учебное пособие. - М. Издательский центр «Академия», 2015.
8. Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2015.

Интернет-ресурсы:

1. www.irkzan.ru
2. www.o-urok.ru/prof_p.php
3. [www/fartov.com](http://www.fartov.com)

Справочная информация:

1. ГОСТ Р 50764-95-93 «Услуги общественного питания»– М., 2002
2. ГОСТ Р 27844-88 «Изделия булочные. Общие технические условия»
3. ГОСТ Р 6477-89 Е «Карамель»
4. ГОСТ Р 4570-93Е «Конфеты»

5. ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные»
6. ГОСТ 24901-89 «Печень»