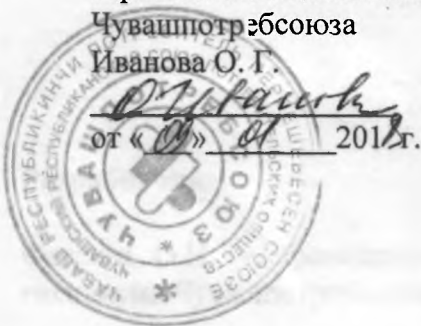


Профессиональное образовательное частное учреждение
«Чебоксарский кооперативный техникум» Чувашпотребсоюза

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела организации
торговли и общественного питания
Чувашпотребсоюза

Иванова О. Г.



УТВЕРЖДЕНА

Приказом директора
Чебоксарского кооперативного
техникума Чувашпотребсоюза

от « 01 » 01 2018 г. № 1-18

Перутертирван приложен:
от 09.01.2019 № 1-18;
от 09.01.2020 № 1-18.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
(ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ) ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО
«КОНДИТЕР 4 РАЗРЯДА»

Организация-разработчик: Чебоксарский кооперативный техникум Чувашпотребсоюза

Разработчик:

Фадеева О.Н. – преподаватель сервисных дисциплин Чебоксарского кооперативного техникума Чувашпотребсоюза

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

- 1. Общая характеристика программы**
- 2. Содержание программы**
 - 2.1. Учебный план программы**
 - 2.2. Рабочие программы учебных дисциплин**
 - 2.3. Задания профессионального обучения на производстве**
- 3. Информационное обеспечение**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Программа профессионального обучения (повышение квалификации) разработана в соответствии Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер"

Вид профессиональной деятельности-

Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания

Возможные наименования должностей, профессий

✓ Кондитер

Выпускник, освоивший программу, должен:

1. Обладать профессиональными компетенциями (трудовые функции), необходимыми для выполнения вида профессиональной деятельности:

ПК 1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

ПК 2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской продукции

2. Получить квалификацию – Кондитер 4-ого разряда

Планируемые результаты:

В результате овладения профессиональной компетенцией (ПК 1.) выпускник должен:

Иметь практический опыт (трудовые действия):

- Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской продукции
- Оценка обеспеченности кондитерского производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием
- Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской продукции
- Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской продукции
- Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе
- Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской продукции
- Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха

Владеть необходимыми умениями:

- Обосновывать ассортимент кондитерской продукции
- Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской продукции
- Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
- Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской продукции
- Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции ассортимента

Иметь необходимые знания:

- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

- Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской продукции разнообразного ассортимента
- Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской продукции разнообразного ассортимента
- Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской продукции
- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской продукции, при их тепловой обработке
- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской продукции
- Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
- Технологии наставничества и обучения на рабочих местах

Планируемые результаты:

В результате овладения профессиональной компетенцией (ПК 2.) выпускник должен:

Иметь практический опыт (трудовые действия):

- Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской продукции
- Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской продукции
- Изготовление и оформление кондитерской продукции стандартного ассортимента
- Изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции
- Изготовление и оформление фирменной кондитерской продукции
- Изготовление и оформление кондитерской продукции национальных кухонь
- Презентация готовой кондитерской продукции потребителям

Владеть необходимыми умениями:

- Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской продукции
- Готовить по технологическим картам кондитерскую продукцию
- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских изделий
- Оформлять десерты, кондитерские изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
- Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
- Готовить и представлять кондитерскую продукцию с элементами шоу, в том числе национального
- Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской продукции требования к качеству и безопасности их приготовления
- Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской продукции
- Составлять калькуляцию продукции кондитерского производства
- Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской продукции

- Составлять портфолио на кондитерскую продукцию

Иметь необходимые знания:

- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Организация питания, в том числе диетического
- Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь
- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов
- Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации
- Принципы и приемы презентации кондитерской продукции потребителям
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Продолжительность обучения- 0,5 месяца

Трудоемкость обучения – 80 часов

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план программы

№п/п Последовательность изучения	Перечень дисциплин	Количество часов			Промежуточная аттестация
		Всего часов	Лекции	В том числе практические занятия	
	Специальные дисциплины				
1.	Бухгалтерский учет в общественном питании	8	4	4	Зачет в форме письменного опроса
2.	Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания	12	6	6	Зачет в форме письменного опроса
3.	Техническое оснащение предприятий общественного питания	6	6		Зачет в форме тестового опроса
4.	Технология приготовления сложных кондитерских изделий	30	16	14	Зачет в форме письменного опроса
5.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	8	4	4	Зачет в форме письменного опроса
6.	Профессиональное обучение на производстве	16		16	Дневник практики
	Итого	80	36	44	Зачеты проводятся во время заключительных занятий по дисциплинам
	Итоговая аттестация				В форме квалификационного экзамена

2.2. Рабочие программы учебных дисциплин

1. Бухгалтерский учет в общественном питании

1. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской продукции
- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов

уметь:

- Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства

2. Структура и содержание дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины – 8 часов

Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч			Реализуемые ПК по ВД
	Всего	Лекции	Практические знания	
1. Бухгалтерский учет в общественном питании	8	4	4	
Тема 1.1.Ценообразование в предприятиях общественного питания	4		4	ПК 1, ПК 2
Тема 1.2.Учет сырья, товаров и тары в кладовых	2	2		ПК 2
Тема 1.3. Учет сырья на производстве и учет продажи (отпуска) готовой продукции.	2	2		ПК 2

Вид итогового контроля: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

Тема 11. Ценообразование в предприятиях общественного питания

Цена: понятие, назначение. Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура. Единая торговая наценка, ее назначение и размеры. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства. План-меню, его содержание и назначение. Сборники рецептов кондитерской продукции. Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, последовательность этапов. Порядок определения цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть.

Тема 1.2.Учет сырья, товаров и тары в кладовых

Материальная ответственность: понятие, организация, виды, ее документальное оформление. Оформление доверенностей, контроль за их использованием. Учет и документальное оформление поступления сырья. Документальное оформление отпуска продуктов и тары из кладовой. Учет продуктов в кладовой и в бухгалтерии. Товарная книга: назначение, порядок ведения. Ответность материально-ответственных лиц по товарам и таре. Инвентаризация продуктов и тары в кладовой.

Тема 1.3. Учет сырья на производстве и учет продажи (отпуска) готовой продукции.

Организация бухгалтерского учета производства и реализации готовой продукции. Материальная ответственность на производстве. Учетные цены производства. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания. Отчетность о реализации (отпуске) изделий кухни. Порядок составления ведомости о движении продуктов и тары на производстве. Документальное оформление операций специализированных цехов. Особенности инвентаризации на производстве.

Перечень практических занятий – 4 часа

№дисциплины	Наименование практических занятий
1	Калькуляция свободных розничных цен на кондитерскую продукцию
	Калькуляция свободных розничных цен на десерты

2. Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания

1. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской продукции
- Организация питания, в том числе диетического
- Принципы и приемы презентации кондитерской продукции потребителям
- Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

уметь:

- Обосновывать ассортимент кондитерской продукции
- Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской продукции
- Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
- Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской продукции
- Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции ассортимента
- Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской продукции
- Составлять портфолио на кондитерскую продукцию

2. Структура и содержание дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины 14 часов

Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч			Реализуемые ПК по ВД
	Всего	Лекции	Практические знания	
2. Организация кондитерского производства	12	6	6	
Тема 2.1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Оперативное планирование производства.	2	2		ПК 1, ПК 2
Тема 2.2. Организация работы кондитерского цеха.	4	2	2	ПК 1, ПК 2
Тема 2.3. Организация труда персонала на производстве	4	2	2	ПК 1, ПК 2
Тема 2.4. Реализация и презентация готовой продукции	2		2	ПК 1, ПК 2

Вид итогового контроля: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

Тема 2.1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Оперативное планирование производства.

Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала в соответствии с ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Производственная программа. Оперативное планирование кондитерского производства. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской продукции. Информационное обеспечение оперативного планирования. Нормативная и технологическая документация: Сборники рецептур кондитерских изделий, технологические карты, технико-технологические карты, стандарты предприятий, технические инструкции, технические условия. Работа с ассортиментом готовой продукции, изменение ассортимента. Оценка сырья и материалов для приготовления готовой продукции и планирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения.

Тема 2.2. Организация работы кондитерского цеха. Организация питания, в том числе диетического.

Классификация, характеристика основных типов предприятий общественного питания. Рациональное размещение. Принципы размещения сети предприятий общественного питания. Основные требования к планировочным решениям предприятиям общественного питания.

Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Специфика кондитерского цеха, санитарно – гигиенические требования, предъявляемые к кондитерскому цеху. Характеристика ассортимента выпускаемой продукции. Организация технологических процессов и режимов производства кондитерской продукции, техническое оснащение. Виды инвентаря и инструментов, их назначение. Подготовка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе.

Порядок организации массового, детского, здорового, диетического питания. Способы организации, особенности, основные требования.

Тема 2.3. Организация труда персонала на производстве

Персонал кондитерских предприятий: административно-управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный. Организация труда персонала: сущность, задачи организации труда на производстве, основные направления. Аттестация рабочих мест, их комплексная оценка соответствия условий труда требованиям нормативных документов, техники безопасности. Режимы труда и отдыха работников. Понятие о нормировании, нормах труда. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Тема 2.4. Реализация и презентация готовой продукции

Реализация кондитерской продукции. Организация реализации готовой продукции через раздачу. Особенности и порядок реализации готовой продукции вне зала предприятия, вне предприятия. Презентации кондитерских изделий потребителям с элементами шоу. Краткое изложение концепций, оказавших влияние на выбор и оформление кондитерских изделий. Правила составления портфолио на кондитерские изделия.

Перечень практических занятий –2 часов

№дисциплины	Наименование практических занятий
	Практическое занятие №1. Составление схем организации технологических процессов в кондитерском цехе. Подбор оборудования, инвентаря для работы цехов
	Практическое занятие №2. Составление графика выхода на работу персонала
2	Составление портфолио кондитерской продукции для их презентации с учетом концепций, оказавших влияние на выбор и оформление кондитерской продукции

3. Техническое оснащение предприятий общественного питания

1. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации

2. Структура и содержание дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины – 6 часов

Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч			Реализуемые ПК по ВД
	Всего	Лекции	Практические знания	
3. Техническое оснащение предприятий общественного питания	6	6		
Тема 3.1. Машины и механизмы для приготовления теста и кремов	2	2		ПК 1, ПК 2
Тема 3.2. Тепловое оборудование	2	2		ПК 1, ПК 2
Тема 3.3. Торгово-технологическое холодильное оборудование	2	2		ПК 1, ПК 2

Вид итогового контроля: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

Тема 3.1. Машины и механизмы для приготовления теста и кремов

Характеристика машин и механизмов для приготовления теста и кремов. Просеиватели, тестомесильные, тестораскаточные, взбивальные машины и механизмы: назначение, типы, особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Тема 3.2. Тепловое оборудование

Тепловое оборудование: пекарские шкафы, пароконвектоматы, расстоечные шкафы, электрические плиты. Назначение, типы, особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Тема 3.3. Торгово-технологическое холодильное оборудование

Классификация, условные обозначения торгово-технологического холодильного оборудования.

Характеристика холодильных камер, шкафов, прилавков, витрин, льдогенераторов, фризеров, охладителей жидкости. Технические характеристики и условия эксплуатации.

4. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий

1. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов кондитерской продукции разнообразного ассортимента
- Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь
- Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
- Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи кондитерской продукции разнообразного ассортимента
- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской продукции, при их тепловой обработке

уметь:

- Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской продукции
- Готовить по технологическим картам кондитерскую продукцию
- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских изделий
- Оформлять кондитерские изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
- Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
- Соблюдать при приготовлении кондитерской продукции требования к качеству и безопасности их приготовления
- Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской продукции

2. Структура и содержание дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины – 30 часов

Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч			Реализуемые ПК по ВД
	Всего	Лекции	Практические знания	
4. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий	30	16	14	
Тема 4.1. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления кондитерских изделий.	2	2		ПК 1, ПК 2
Тема 4.2. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Оформление сложных кондитерских изделий	4	4		ПК 1, ПК 2

Тема 4.3.Технология приготовления сложных кондитерских изделий, в том числе национальных мучных кондитерских изделий.	24	10	14	ПК 1, ПК 2
---	----	----	----	------------

Вид итогового контроля: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

Тема 4.1. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления кондитерских изделий

Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологические свойства сырья. Подготовка к производству сырья. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мучных кондитерских изделий. Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мучных кондитерских изделий.

Тема 4.2. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов

Характеристика, назначение и классификация отделочных полуфабрикатов. Рецептуры, технология приготовления кремов, глазури, желе (многослойное, мозаичное, мраморное), мастики, марципана, карамели, кандида, шоколада. Технология приготовления украшений из отделочных полуфабрикатов. Декорирование изделий.

Технология приготовления глазури сырцовый и заварной. Особенности приготовления глазури для глазирования поверхности и для украшений. Требования к качеству.

Технология приготовления желе на желатине и агаре. Технология приготовления украшений из желе многослойного, мозаичного и мраморного. Требования к качеству.

Технология приготовления сахарной мастики сырцовым и заварным способами. Особенности приготовления мастики молочной. Технология приготовления украшений из мастики. Требования к качеству.

Технология приготовления марципана сырцовым и заварным способами. Технология приготовления украшений из марципана. Требования к качеству.

Технология приготовления сахарной мастики сырцовым и заварным способами. Особенности приготовления мастики молочной. Технология приготовления украшений из мастики. Требования к качеству.

Технология приготовления карамели. Особенности приготовления карамели ливной, атласной и пластичной. Технология приготовления украшений из карамели ливной, атласной и пластичной. Требования к качеству.

Технология темперирования шоколада. Технология приготовления украшений из шоколада. Требования к качеству

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.

Тема 4.3. Технология приготовления сложных кондитерских изделий.

Классификация, характеристика и ассортимент сложных кондитерских изделий: сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, тортов, пирожных из различных видов выпеченного полуфабриката. Общая схема технологического процесса приготовления пирожных и тортов. Методы приготовления сложных кондитерских изделий. Температурный режим и правила приготовления сложных кондитерских изделий.

Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов для сложной кондитерской продукции разнообразного ассортимента. Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской продукции разнообразного ассортимента, в том

числе фирменной продукции. Технология приготовления пирожных и тортов. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской продукции, при их тепловой обработке. Технологические особенности приготовления кондитерских изделий из целого пласта, штучно-выпеченного полуфабриката. Декорирование сложных кондитерских изделий.

Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи кондитерской продукции разнообразного ассортимента, транспортировке, упаковке, маркировке.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.

Тема 4.4. Технология приготовления национальных мучных кондитерских изделий

Характеристика национальных кухонь. Ассортимент национальных изделий. Использование вкусовых ароматических веществ при приготовлении восточных сладостей. Особенности рецептур национальных кондитерских изделий и технологии приготовления. Температурный режим и правила приготовления национальных изделий. Органолептические способы определения степени готовности и качества национальных изделий.

Требования к безопасности хранения национальных изделий.

Перечень практических занятий – 14часов

№дисциплины	Наименование практических занятий
4	Практическое занятие №1. Расчет сырья для приготовления сложных кондитерских изделий.
	Лабораторное занятие №1. Приготовление пирожных. Органолептическая оценка качества продуктов. Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий. Декорирование пирожных сложными отделочными полуфабрикатами. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами.
	Лабораторное занятие №2. Приготовление тортов. Органолептическая оценка качества продуктов. Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных кондитерских изделий. Декорирование тортов сложными отделочными полуфабрикатами. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами.

6. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

1. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- Технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов
- Рецептуры приготовления сложных холодных и горячих десертов
- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче сложных холодных и горячих десертов

уметь:

- Изготавливать холодные и горячие десерты, мороженое

2. Структура и содержание дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины -8 часов

Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч			Реализуемые ПК по ВД
	Всего	Лекции	Практические знания	
6. Технология приготовления сложных кондитерских изделий	8	4	4	
Тема 6.1. Технология приготовления сложных холодных десертов, мороженого	4	2	2	ПК 1, ПК 2
Тема 6.2. Технология приготовления сложных горячих десертов	4	2	2	ПК 1, ПК 2

Вид итогового контроля: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

Тема 6.1. Технология приготовления сложных холодных десертов, мороженого

Ассортимент сложных холодных десертов. Методы приготовления сложных холодных десертов. Технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже, мороженого. Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.

Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов. Порционирование, сервировка и подача сложных холодных десертов. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, сложных холодных десертов.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов

Тема 6.2. Технология приготовления сложных горячих десертов

Ассортимент сложных горячих десертов. Методы приготовления сложных горячих десертов. Технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. Варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.

Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов. Порционирование, сервировка и подача сложных горячих десертов. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, сложных горячих десертов.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов

Перечень практических занятий – 4 часа

№дисциплины	Наименование практических занятий
6	6.1., 6.2. Лабораторное занятие №1. Приготовление сложных холодных и горячих десертов. Использование различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов. Выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием. Выбор вариантов оформления сложных холодных десертов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.

2.3. Задания для профессионального обучения на производстве

Профессиональное обучение на производстве является одной из важнейших составных частей учебно-воспитательного процесса по подготовке повара к профессиональной деятельности. В условиях рыночной экономики, когда коренным образом меняются содержание и методы работы, особо возрастает роль профессиональной подготовки. В связи с этим главными задачами практики являются:

- ознакомление со структурой предприятия и производства, с особенностями работы мучного и кондитерского цехов;
- освоение технологии производства различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, мучных и кондитерских изделий;
- изучение нормативной документации, регламентирующей качество продукции;
- изучение оборудования, контрольно – измерительных приборов и инструментов;
- приобретение практических навыков в механической обработке сырья и приготовления различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, мучных и кондитерских изделий;
- приобрести практические навыки приготовления мучных и кондитерских изделий;
- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря, посуды
- изучение правил техники безопасности, соблюдения личной гигиены и пищевой санитарии на предприятиях общественного питания;
- участие в мероприятиях, направленных на совершенствование технологического процесса, повышение качества продукции.

Задания практики составлены в соответствии с профессиональным стандартом и учебными планами.

Непосредственными базами практики являются базовые предприятия, другие предприятия (независимо от форм собственности).

Продолжительность практики – 2 дня, количество часов – 16.

Срок и графики проведения практики устанавливаются учебным заведением с учетом возможностей баз практики.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие большой стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики обучающимися.

Общее руководство квалификационной практикой возлагается на заместителя директора по учебно-производственной работе и преподавателей дисциплин учебного заведения.

С целью контроля над работой практикантов, соблюдением ими внутреннего трудового распорядка и оказания им помощи в выполнении программы преподаватели должны регулярно посещать базы практики.

При прохождении практики обучающийся обязан:

- выполнять задания, предусмотренной программой практики;
- подчиняться правилам внутреннего распорядка, действующим на предприятии;
- строго соблюдать правила техники безопасности, охраны труда, производственной гигиены и санитарии;
- нести ответственность наравне со штатными работниками за выполняемую работу и ее результат (кроме материальной, которая на студентов – практикантов не возлагается);

систематически заполнять дневник прохождения практики, в конце практики предоставить дневник практики.

Тематический план

№	Содержание работы	Количество часов
1.	Оперативное планирование кондитерского производства	8
2.	Изготовление, оформление и презентация кондитерской продукции	8

Тема 1. Оперативное планирование кондитерского производства

- Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской продукции
- Оценка обеспеченности кондитерского производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием
- Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской продукции
- Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской продукции
- Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе
- Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской продукции
- Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха

Тема 2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

- Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской продукции
- Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской продукции
- Изготовление и оформление кондитерской продукции стандартного ассортимента
- Изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции
- Изготовление и оформление фирменной кондитерской продукции
- Изготовление и оформление кондитерской продукции национальных кухонь
- Презентация готовой кондитерской продукции потребителям

3. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Нормативно – правовые источники (для обучающихся)

1. Технический регламент на масложировую продукцию [Электронный ресурс]: технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011: утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883: (в ред. от 23.04.2015). – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ: (в ред. от 13.07.2015). – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
3. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс] : утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 : (в ред. от 04.10.2012). – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
4. Профессиональный стандарт "Повар" [Электронный ресурс]: утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
5. Профессиональный стандарт "Кондитер" [Электронный ресурс]: утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
6. Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания : утв. приказом Министерства промышленности и торговли РФ от 1 марта 2013г. №252. - Чебоксары, 2014. - 64 с.
7. **То же** [Электронный ресурс]. – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
8. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Электронный ресурс]: ГОСТ 31986-2012. - Введ. 2015-01-01. - Москва, Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
9. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Электронный ресурс] : ГОСТ 31988-2012. – Введ. 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
10. Услуги общественного питания. Общие требования [Электронный ресурс] : ГОСТ 31984-2012. – Введ. 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
11. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Электронный ресурс]: ГОСТ 30389-2013. – Введ. 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
12. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Электронный ресурс]: ГОСТ 30390-2013.

- Введ. 2016-01-01. – Москва, Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
13. Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс]: ГОСТ 31985-2013. – Введ. 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
 14. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Электронный ресурс] : ГОСТ 31987-2012. – Введ. 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
 15. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Электронный ресурс] : ГОСТ 30524-2013. – Введ. 2016-01-01. - Москва, Стандартинформ, 2014 // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327> (дата обращения: 28.08. 2017).
 16. Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия [Электронный ресурс]: ГОСТ 31807-2012. - Введ. 2013-07-01. – Москва: Стандартинформ, 2013. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
 17. Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия [Электронный ресурс]: ГОСТ 31805-2012. - Введ. 2013-07-01. – Москва: Стандартинформ, 2013. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
 18. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения [Электронный ресурс] : ГОСТ Р 53041-2008. - Введ. 2010-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2009. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
 19. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования [Электронный ресурс]: ГОСТ Р 51074-2003: (в ред. от 29.11.2012). - Введ. 2005-07-01. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
 20. Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие технические требования по безопасности и методы испытаний [Электронный ресурс]: ГОСТ 12.2.092-94. - Взамен ГОСТ 12.2.092-83; введ.1996-01-01. – Москва: Издательство стандартов, 2002. – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
 21. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03: утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 г. – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).

22. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г.: (в ред. от 10.06.2016). – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
23. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01: утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г. : (в ред. от 6.07.2011). – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.08.2017).
24. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Москва: Дашков и К, 2017. – 816 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2017).
25. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А.Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2014. - 208 с.
26. **То же:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. – 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. – 208 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2017).

27. Основные источники (для обучающихся)

28. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. - 12-е изд., стер. - Москва : Академия, 2017 . - 400 с. - (Профессиональное образование. Повар, кондитер).
29. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник для сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - 4-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2017. - 384с. - (Профессиональное образование. Профессиональный модуль).
30. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 240 с. - (Профессиональное образование. ТОП 50).
31. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для нач. и сред. проф. образования / Л.А. Радченко. - Москва : КноРус, 2018. - 321 с. - (Среднее профессиональное образование).

32. Дополнительные источники (для обучающихся)

33. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций : учебник для сред. проф. образования / Э.А. Арустамов. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2014. - 208 с. - (Профессиональное образование. Сервис).

34. Банкеты и фуршеты. Коллекция лучших рецептов от звездных шеф-поваров / сост. Т.С. Дегтярева. - Москва : Ресторанные ведомости, 2016. - 160 с.: ил. - (CHEFART).
35. Богушева В.И. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред. проф. образования / В.И. Богушева. - 5-е изд. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2015. - 384 с. - (Среднее профессиональное образование).
36. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учебник для нач. и сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. - Москва : Академия, 2014. - 432 с. - (Профессиональное образование. Общественное питание).
37. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы : учеб. пособие для сред. проф. образования. - Москва : Академия, 2016. - 240 с. - (Профессиональное образование. Профессиональный модуль).
38. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для нач. и сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. - 13-е изд., стер. - Москва : Академия, 2014. - 336 с. - (Профессиональное образование. Повар, кондитер).
39. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для сред. проф. образования / И.В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. - Москва : Юрайт, 2016. - 416 с. - (Профессиональное образование).
40. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - 6-е изд., стер. - Москва : Академия, 2017. - 192 с. - (Профессиональное образование. Технология продовольственных товаров).
41. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник для сред. спец. учеб. заведений / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - 2 изд., перераб. и доп. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. – 480 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2017).
42. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / К.Я. Гайворонский. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. – 104 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2017).
43. Голицына Г.Н. Упаковка товаров для профессий и специальностей социально-экономического профиля : курс лекций для сред. проф. образования / Г.Н. Голицына; Чебоксарский кооперативный техникум. - Чебоксары : ЧПС, 2013. - 56 с;
44. То же [Электронный ресурс] // ЭБ ЧКТ
45. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.И. Дубровская. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2014. - 240 с. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>

46. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х. Ч.1 : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.И. Дубровская. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2014. - 112 с. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>
47. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х. Ч.2 [Электронный ресурс] : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.И. Дубровская. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2014. - 112 с. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>
48. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие для нач. проф. образования / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. - 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2014. - 64 с. - (Непрерывное профессиональное образование. Кондитер. Базовый уровень);
49. То же [Электронный ресурс] // ЭБ Академия. - URL: <http://www.academia-moscow.ru/>
50. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебник для нач. проф. образования / С.В. Ермилова. - Москва : Академия, 2014. - 336 с. - (Профессиональное образование. Профессиональный модуль). - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>
51. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты : учеб. пособие для нач. проф. образования / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2014. - 80 с. - (Непрерывное профессиональное образование. Кондитер. Повышенный уровень);
52. То же: Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты [Электронный ресурс]: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. - 5-е изд., стер. - Москва : Академия, 2016. - 80 с. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>
53. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии "Повар" : учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2014. - 176 с. - (Профессиональное образование. Повар, кондитер).
54. Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. - 7-е изд., стер. - Москва : Академия, 2014. - 272 с. - (Профессиональное образование);
55. То же [Электронный ресурс] // ЭБ Академия. - URL: <http://www.academia-moscow.ru/>
56. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь : учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. - 9-е изд., стер. - Москва : Академия, 2014. - 160 с. - (Профессиональное образование. Повар, кондитер);
57. То же [Электронный ресурс] // ЭБ Академия. - URL: <http://www.academia-moscow.ru/>
58. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие для сред. проф. образования / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. - 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2017).
59. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд : учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина. - 7-е изд., стер. - Москва :

- Академия, 2016. - 192 с. - (Профессиональное образование. Общественное питание).
60. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебник для сред. проф. образования / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 6-е изд., стер. - Москва : Академия, 2014. - 480 с. - (Среднее профессиональное образование. Технология продовольственных товаров). - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>
61. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебник для сред. проф. образования / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 9-е изд., стер. - Москва : Академия, 2016 - 400 с. - (Профессиональное образование. Профессиональный модуль: Производство кондитерских изделий). - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>
62. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для сред. проф. образования / Н.М. Ларионова. - Москва : Академия, 2015. - 208 с. - (Профессиональное образование. Сервис).
63. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник для сред. проф. образования / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. - Москва : Академия, 2014. - 320 с. - (Профессиональное образование. Профессиональный модуль).
64. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве [Электронный ресурс]: учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. - 9-е изд., стер. - Москва: Академия, 2016. - 160 с. - (Профессиональное образование. Пищевая промышленность). - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>
65. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы [Электронный ресурс] : учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. - 5-е изд., стер. - Москва : Академия, 2015. - 288 с. - (Профессиональное образование. Пищевая промышленность). - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>
66. Меню для столовых и кулинарий от звездных шеф-поваров / [сост. Е.Ю. Аносова]. - Москва : Ресторанные ведомости, 2017. - 96 с.:ил. - (CHEFART).
67. Потапова И.И. Изделия из теста [Электронный ресурс] : учеб. пособие для нач. проф. образования / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - 5-е изд., стер. - Москва : Академия, 2014. - 64 с. - (Непрерывное профессиональное образование. Повар). - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>
68. Производственное обучение профессии "Кондитер" [Электронный ресурс]. В 2 ч. Ч. 1 : учеб. пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов [и др.]. - 5-е изд., стер. - Москва : Академия, 2016. - 208 с. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>
69. Производственное обучение профессии "Кондитер" [Электронный ресурс]. В 2 ч. Ч. 2 : учеб. пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов [и др.]. - 5-е изд.,

- стер. - Москва : Академия, 2016. - 192 с. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>
70. Ратушный А.С. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс] : энциклопедия / А.С. Ратушный, С.С. Аминов. - Москва: Дашков и К, 2016. - 440 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2017).
71. Секретные материалы кондитеров : рецепты, продукты, технологии, подача / сост. Е.Ю. Аносова. - Москва : Ресторанные ведомости, 2018. - 176 с.: ил. - (CHEFART).
72. Секретные материалы шеф-поваров. Впервые звездные шефы раскрывают секреты мастерства: продукты, технологии, оборудование, сервировка, комплименты, блюда / [сост. Е.Ю. Аносова]. - Москва : Ресторанные ведомости, 2017. - 160 с.: ил. - (CHEFART).
73. Соколова Н.Л. Кухня народов мира : учеб. пособие для сред. проф. образования / Н.Л. Соколова. - Чебоксары : Единение, 2014. - 126 с;
74. То же [Электронный ресурс] // ЭБ ЧКТ
75. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров : учеб. пособие для нач. и сред. проф. образования / Л.Л. Татарская. - 10-е изд., стер. - Москва : Академия, 2014. - 112 с. - (Профессиональное образование. Общественное питание).
76. ТОП 70 ресторанных десертов. Готовая десертная карта / сост. Ю.В. Морозова. - Москва : Ресторанные ведомости, 2016. – 160 с.: ил.
77. Фастфуд. Стритфуд. Едим без правил. 160 идей от трендовых шеф-поваров / [сост. Е.Ю. Аносова, Т.С. Дегтярева]. - Москва : Ресторанные ведомости, 2016. - 160 с.: ил. - (CHEFART).
78. CHEFART. Коллекция лучших рецептов. Т.3. / сост. И.Ю. Федотова. - Москва : Ресторанные ведомости, 2015. - 240 с.: ил.
79. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб. пособие для сред. проф. образования / Л.З. Шильман. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2014. - 192 с. - (Профессиональное образование. Индустрия питания).
80. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для сред. проф. образования / Л.З. Шильман. – 2-е изд., стер. - Москва: Академия, 2014. – 176 с. – (Среднее профессиональное образование).
81. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал. – Москва, 2014-2015.
82. Серия изданий CHEFART / ООО "Информационная группа "Ресторанные ведомости". – Москва, 2015-2018.
83. Российская Гильдия пекарей и кондитеров [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Режим доступа: <https://www.breadbusiness.ru/> (дата обращения: 28.08.2017).

84. Российский союз хлебопекарной промышленности (Российский союз пекарей) [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Режим доступа: <http://roshleb.com/index.html> (дата обращения: 28.08.2017).
85. HoReCa [Электронный ресурс]: интернет-портал индустрии гостеприимства и питания. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/> (дата обращения: 28.08. 2017).
86. Pitportal.ru - Общепит в России [Электронный ресурс] : [сайт]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/> (дата обращения: 28.08.2017).
87. Restoranoff.ru [Электронный ресурс] : информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства. – Режим доступа: <http://www.restoranoff.ru/> (дата обращения: 28.08.2017).
88. Гарант. Информационно-правовое обеспечение. Версия 8.01.0.271 [Электронный ресурс]: [справочно-поисковая система]. - Режим доступа: ЭБ ЧКТ
89. Электронная библиотека Академия [Электронный ресурс]: сайт. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>
90. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM [Электронный ресурс]: сайт. - Режим доступа: <http://znanium.com/>
91. ЭБС Юрайт [Электронный ресурс]: сайт. - Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>