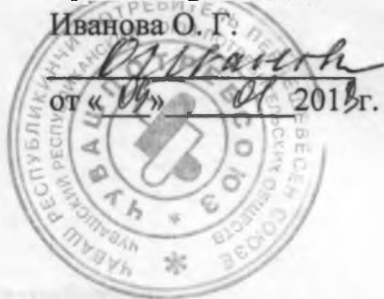


Профессиональное образовательное частное учреждение
«Чебоксарский кооперативный техникум» Чувашпотребсоюза

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела организации
торговли и общественного питания
Чувашпотребсоюза

Иванова О. Г.



УТВЕРЖДЕНА

Приказом директора
Чебоксарского кооперативного
техникума Чувашпотребсоюза
от « 05 » 01 2018 г. № 1-пд

Передан директору техникума
от 09.01.2019 № 1-пд
от 09.01.2020 № 1-пд

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
(ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ) ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО
«КОНДИТЕР 5 РАЗРЯДА»**

2018г.

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

- Старший кондитер
- Шеф-кондитер
- Бригадир кондитеров

Выпускник, освоивший программу, должен:

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

ПК 1. Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом

ПК 2. Организация работы бригады кондитеров

ПК 3. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров

2. Получить квалификацию – Кондитер 5-ого разряда

Планируемые результаты:

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

Иметь практический опыт (трудовые действия):

- ✓ Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады кондитеров
- ✓ Определение потребности работников бригады кондитеров в обучении
- ✓ Организация обучения кондитеров на рабочих местах и с отрывом от производства

Владеть необходимыми умениями:

- Разрабатывать план работы бригады кондитеров
- Распределять работу между работниками бригады кондитеров и ставить задачи подчиненным
- Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям производства кондитерской продукции
- Контролировать текущую деятельность работников бригады кондитеров и своевременно выявлять отклонения в их работе
- Предупреждать нарушения работниками бригады кондитеров трудовой дисциплины, в том числе хищения
- Готовить отчеты о работе бригады кондитеров

Иметь необходимые знания:

- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных

- Технологии обучения на рабочих местах
- Требования трудовой дисциплины, охраны здоровья, санитарии и гигиены

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

Иметь практический опыт (трудовые действия):

- Проведение вводного и текущего инструктажа работников бригады кондитеров
- Распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников
- Координация выполнения работниками бригады кондитеров производственных заданий
- Координация работы бригады кондитеров с деятельностью службы обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания

Владеть необходимыми умениями:

- Разрабатывать план работы бригады кондитеров
- Распределять производственные задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным
- Обучать работников бригады на рабочих местах современным технологиям кондитерского производства
- Управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве

Иметь необходимые знания:

- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Современные технологии организации кондитерского производства
- Требования к безопасности пищевых продуктов, используемых в кондитерском производстве, условия их хранения
- Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных
- Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

В результате овладения профессиональной компетенцией (ПК 3.) выпускник должен:

Иметь практический опыт (трудовые действия):

- Оценка результатов работы бригады кондитеров за отчетный период
- Определение и использование форм контроля, соответствующих особенностям работ по производству кондитерской продукции
- Выявление отклонений от плана в работе бригады кондитеров и их причин
- Представление отчета о результатах работы бригады за отчетный период

Владеть необходимыми умениями:

- Организовывать и проводить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады кондитеров
- Анализировать результаты работы бригады кондитеров за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы бригады от плана
- Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию

- Использовать компьютерные программы и технологии для ведения отчетности и выполнения регламентов организации работы бригады

Иметь необходимые знания:

- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Современные технологии контроля организации кондитерского производства
- Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания
- Технологии маркетинговых исследований 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	
	Специальные дисциплины				
1.	Психология делового общения	10	8	2	Зачет в форме тестового опроса
2.	Организация кондитерского производства	12	12		Зачет в форме письменного опроса
4.	Менеджмент	20		-	Зачет в форме тестового опроса
	Маркетинг	6	6		Зачет в форме письменного опроса
5.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	16	6	8	Зачет в форме выполнения практических заданий
5.	Профессиональное обучение на производстве	16		16	Дневник практики
	Итого	80	42	38	Зачеты проводятся во время заключительных занятий по дисциплинам
	Итоговая аттестация				В форме квалификационного экзамена

2.2. Рабочие программы учебных дисциплин

1. Психология делового общения

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы

уметь:

- Управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве

2. Структура и содержание дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины 10 часов

Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч			Реализуемые ПК по ВД
	Всего	Лекции	Практические знания	
1. Психология делового общения	10	8	2	
Тема 1.1. Основные понятия и теории суггестивности	2	2		ПК 1, ПК 2, ПК 3
Тема 1.2. Основные понятия конфликта и толерантности	4	4		ПК 1, ПК 2, ПК 3
Тема 1.3. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.	4	2	2	ПК 1, ПК 2, ПК 3

Вид итогового контроля: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

Тема 1.1. Основные понятия и теории суггестивности.

Суггестия (внушаемость). Свойства личности поддающейся внушению. Особенности внушения. Сила слова (суггестивность слова). Отличие гипноза и суггестивности.

Тема 1.2. Основные понятия конфликта и толерантности.

Конфликтность, агрессивность, типы реагирования в конфликтах.

Конфликт и толерантность, отличие этих понятий и их особенности. Структура и участники конфликта. Мотивы сторон в конфликте.

Тема 1.3. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

Причины конфликтов. Виды конфликтов и способы их разрешения. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Последствия конфликтов. Способы благополучного разрешения конфликтов. Саморегуляция. Различные виды приёмов саморегуляции, рефлексии.

Перечень практических занятий – 2 часа

№ дисциплины	Наименование практических занятий
1	1.3. Решение конфликтов ситуаций, подготовка метафор на тему толерантность и конфликтность

2. Организация производства сложной кондитерского продукции

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Современные технологии организации кондитерского производства
- Требования санитарии и гигиены

2. Структура и содержание дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины 12 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	12		
Тема 2.1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	6	6		ПК 1, ПК 2, ПК 3
Тема 2.2. Организация работы кондитерского цеха	6	6		ПК 1, ПК 2, ПК 3

Вид итогового контроля: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

Тема 2.1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

Трудовой Кодекс РФ. Понятие трудового договора. Содержание трудового договора. Существенные условия трудового договора. Порядок приема на работу. Документы, необходимые при приеме на работу. Понятие и значение трудовой книжки. Виды трудового договора. Испытательный срок. Изменение и прекращение трудового договора.

Понятие и виды рабочего времени. Нормы продолжительности рабочего времени. Понятие и виды времени отдыха. Понятие и значение заработной платы. Минимальный размер оплаты труда. Система оплаты труда и стимулирующие выплаты.

Понятие дисциплины труда. Способы обеспечения дисциплины труда. Дисциплинарная ответственность. Виды дисциплинарных взысканий. Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности.

СанПин, требования к безопасности пищевых продуктов, используемых в кондитерском производстве, условиям их хранения.

Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья, производству и реализации кондитерской продукции.

Санитарные требования к приготовлению кремовых кондитерских изделий и применению пищевых добавок. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Санитарный контроль качества готовой пищи.

Нормативная и технологическая документация: технологические карты, технико-технологические карты, стандарты предприятий, технические инструкции, технические условия.

Организация охраны труда. Обеспечение прав работников на охране труда. Порядок оформления материалов рассмотрения несчастных случаев на производстве.

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Тема 2.2. Организация работы кондитерского производства

Характеристика структуры кондитерского производства. Планирование производственной программы кондитерского производства. Технологии организации кондитерского производства. Современный подход к организации кондитерского производства.

Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Характеристики современных видов сырья, используемых для приготовления сложных мучных кондитерских изделий, требования к качеству. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий. Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Современные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Современная техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий.

3. Организация работы структурного подразделения

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных
- Современные технологии контроля организации кондитерского производства
- Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания
- Технологии обучения на рабочих местах
- Требования трудовой дисциплины, охраны здоровья

уметь:

- Разрабатывать план работы бригады кондитеров
- Распределять производственные задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным
- Обучать работников бригады на рабочих местах современным технологиям кондитерского производства
- Организовывать и проводить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады кондитеров
- Анализировать результаты работы бригады кондитеров за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы бригады от плана
- Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию
- Контролировать текущую деятельность работников бригады кондитеров и своевременно выявлять отклонения в их работе
- Предупреждать нарушения работниками бригады кондитеров трудовой дисциплины, в том числе хищения
- Готовить отчеты о работе бригады кондитеров

2. Структура и содержание дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины 20 часов

Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч			Реализуемые ПК по ВД
	Всего	Лекции	Практические знания	
3. Организация работы структурного подразделения	20	8	12	
Тема 3.1. Планирование работы производства	6	2	4	ПК 1, ПК 2, ПК 3
Тема 3.2. Управление организацией	6	4	2	ПК 1, ПК 2, ПК 3
Тема 3.3. Контроль и его значение	8	2	6	ПК 1, ПК 2, ПК 32

Вид итогового контроля: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

Тема 3.1. Планирование работы производства

Основы организации работы предприятия. Понятие планирования. Виды планов. Принципы планирования. Модели, методы планирования. Стратегическое планирование. Тактическое планирование. Оперативное планирование работы кондитерских цехов. Оперативное планирование предприятий с полным циклом производства.

Тема 3.2. Управление организацией

Внешняя и внутренняя среда. Организация работы предприятия. Полномочия и ответственность. Оптимальное использование рабочего времени. Организация обучения работников на рабочих местах.

Тема 3.3. Контроль и его значение

Сущность и необходимость контроля в организации. Виды и этапы контроля. Принципы и аспекты контроля.

Стимулирование и контроль деятельности подчиненных. Современные технологии контроля организации кондитерского производства. Методы управления. Входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады кондитеров. Анализ результатов работы бригады кондитеров за отчетный период и определение причин отклонений результатов работы бригады от плана. Меры по предупреждению невыполнения плана работ и контроля их реализации.

Перечень практических занятий – 12 часов

№дисциплины	Наименование практических занятий
3	3.1. Составление плана работы бригады кондитеров
	3.1. Распределение производственных заданий между работниками бригады, в соответствии поставленными задачи, согласно плану работы
	3.2. Обучение работников бригады на рабочих местах современным технологиям кондитерского и шоколадного производства, согласно программе обучения
	3.3. Организация входного, текущего и итогового контроля работы членов бригады кондитеров согласно составленному плану.
	3.3. Анализ результатов работы бригады кондитеров за отчетный период, согласно плану. Выявление причин отклонения результатов работы бригады от плановых показателей.
	3.3. Разработка плана мероприятий по предупреждению невыполнения плана работ и контроля их реализации

4. Маркетинг

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- Технологии маркетинговых исследований в организациях питания

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	
4. Маркетинг	6	6		
Тема 4.1. Процесс маркетинговых исследований	6	6		ПК 1, ПК 2, ПК 3

Вид итогового контроля: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

Тема 4.1. Процесс маркетинговых исследований

Цели, задачи и сущность маркетинговых исследований. Основные направления, изучение потребностей и спроса на товары, сегментация рынка, анализ конъюнктуры и емкости рынка, способы стимулирования сбыта и др. Виды маркетинговых исследований: кабинетные, полевые. Типы исследований: разведочное, описательное, казуальное.

Процесс маркетинговых исследований: этапы и процедуры, их краткая характеристика. Определение потребности в проведении маркетинговых исследований и обоснование их необходимости.

Объекты исследований: потребности, спрос, товары и услуги, поведение потребителей, маркетинговая среда организации, каналы распределения товаров, цены; их краткая характеристика, основания для выбора. Обоснование целесообразности выбора объектов исследования.

5. Информационные технологии в профессиональной деятельности

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания

уметь:

- Использовать компьютерные программы и технологии для ведения отчетности и выполнения регламентов организации работы бригады

2. Структура и содержание дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины 16 часов

Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч			Реализуемые ПК по ВД
	Всего	Лекции	Практические знания	
5. Информационные технологии в профессиональной деятельности	16	8	8	
Тема 5.1. Коммуникационные технологии в обработке экономической информации	4	2	2	ПК 1, ПК 2, ПК 3
Тема 5.2. Специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации для автоматизации предприятий общественного питания	6	4	2	ПК 1, ПК 2, ПК 3
Тема 5.3. Технология работы с программным обеспечением предприятий общественного питания	6	2	4	ПК 1, ПК 2, ПК 3

Вид итогового контроля: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

Тема 5.1. Коммуникационные технологии в обработке экономической информации

Автоматизированные системы делопроизводства, их виды и функции. Информационные технологии делопроизводства и документооборота. Экономический документ, виды и формы представления. Представление документов в электронном виде. Технология распознавания образов. Электронный документ и электронная копия. Юридический статус электронного документа, цифровая подпись. Документооборот на основе электронной почты. Использование ресурсов локальной сети. Осуществление документооборота в локальной сети, совместное использование сетевых устройств.

Тема 5.2. Специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации для автоматизации предприятий общественного питания

Автоматизированные рабочие места технолога ПОП. Назначение, принципы организации и эксплуатации информационных систем автоматизации предприятий общественного питания. Структура и интерфейс специализированного программного обеспечения. Основные функции, режимы и правила работы с программой. Настройка программы. Контекстная помощь, работа с документацией.

Тема 5.3. Технология работы с программным обеспечением предприятий общественного питания

Основные правила работы со справочниками, документами и получение отчетных форм. Обеспечение информационной безопасности программного комплекса. Сохранение и восстановление информационной базы. Учетные задачи, связанных с производством и реализацией кондитерской продукции. Ведение бухгалтерии при помощи решения 1С: Предприятие. Документооборот. Управленческие и регламентированные отчеты: товарный отчет, анализ выпуска продукции, расход продуктов, контрольный расчет расхода сырья, ведомость остатков продукции, анализ продаж.

Перечень практических занятий – 6 часов

№дисциплины	Наименование практических занятий
5	5.1. Ввод нормативно-справочной информации.
	5.2. Конфигурация 1С:Предприятие. План счетов бухгалтерского учета, способы регистрации хозяйственных операций
	5.3. Решение типовых учетных задач, связанных с производством и реализацией кондитерской продукции, а также ведением соответствующей бухгалтерии при помощи решения 1С: Предприятие. Документооборот.
	5.3. Формирование товарного отчета. Анализ выпуска продукции, расхода продуктов, контрольный расчет расхода сырья, ведомость остатков продукции, анализ продаж.

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.	Изучите порядок определения потребности в материальных и трудовых ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады кондитеров	8
2.	Изучите порядок организации обучения кондитеров на рабочих местах и с отрывом от производства, проведение вводного и текущего инструктажа работников бригады кондитеров	4
3.	Изучите порядок распределения заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников, контроль за выполнением заданий, координации работы бригады кондитеров с деятельностью службы обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	4

Тема 1. Организация работы бригады кондитеров

- Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады кондитеров
- Определение потребности работников бригады кондитеров в обучении
- Организация обучения кондитеров на рабочих местах и с отрывом от производства
- Проведение вводного и текущего инструктажа работников бригады кондитеров
- Распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников
- Координация выполнения работниками бригады кондитеров производственных заданий
- Координация работы бригады кондитеров с деятельностью службы обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания

Тема 2. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров

- Оценка результатов работы бригады кондитеров за отчетный период
- Определение и использование форм контроля, соответствующих особенностям работ по производству кондитерской и шоколадной продукции
- Выявление отклонений от плана в работе бригады кондитеров и их причин
- Представление отчета о результатах работы бригады за отчетный период

ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Нормативно – правовые источники (для студентов)

1. О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880: (в ред. от 10.06.2014). – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 28.09.2016).
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: 28.09.2016).
3. 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.
4. 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: 28.09.2016).
5. 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: 28.09.2016).
6. 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: 28.09.2016).
7. 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: 28.09.2016).
8. 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: 28.09.2016).
9. 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: 28.09.2016).

Основные источники (для студентов)

10. 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).
11. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник для сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2015 - 384 с.: ил. - (Профессиональное образование. Профессиональный модуль).
12. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие для сред. проф. образования / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2013. - 416 с. - (ПРОФИль).

13. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие для сред. проф. образования / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2016. – 416 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.09.2016).
14. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для сред. проф. образования. - Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 176 с. - (Профессиональное образование).
15. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие по сред. проф. образованию / Е.Б. Мрыхина. - Москва: ФОРУМ: Инфра-М, 2015. – 176 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.09.2016).
16. 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).
17. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учеб. пособие для сред. проф. образования / Л.З. Шильман. – 3-е изд., стер. - Москва: Академия, 2014. – 176 с. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/>

Дополнительные источники (для студентов)

18. 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);
19. То же [Электронный ресурс] // ЭБ Академия. - URL: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/>
20. Банкеты и фуршеты. Коллекция лучших рецептов от звездных шеф-поваров / сост. Т.С. Дегтярева. - Москва : Ресторанные ведомости, 2016. - 160 с.: ил. - (CHEFART).
21. 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).
22. 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).
23. 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).
24. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой. — Москва: Дашков и К, 2015. – 416 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.09.2016).
25. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — Москва: Дашков и К, 2015. – 496 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.09.2016).
26. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2014. - 192 с. - (Профессиональное образование. Пищевое производство).

27. 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: 19.09.2016).
28. 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, 2014. - 104 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.09.2016).
29. 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).
30. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие для вузов / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 560 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.09.2016).
31. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник для вузов / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2014. - 328 с.
32. Кожевникова С.Ю. Технология организации деятельности предприятий питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / С. Ю. Кожевникова. - Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2015. - 110 с. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/> (дата обращения: 28.09.2016).
33. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд : учеб. пособие для нач. и сред. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина. - 6-е изд., стер. - Москва : Академия, 2014. - 192 с. - (Профессиональное образование. Общественное питание).
34. Никитина В.В. Сборник задач по профессиональным модулям для профессий и специальностей технического профиля [Электронный ресурс] : практическое пособие для студентов специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» образовательных учреждений среднего профессионального образования / В.В. Никитина, Л.Ю. Мартынова; Чебоксарский кооперативный техникум.- Чебоксары, 2013. - Режим доступа: ЭБ ЧКТ.
35. Соколова Н.Л. Кухня народов мира : учеб. пособие для сред. проф. образования / Н.Л. Соколова. - Чебоксары : Единение, 2014. - 126 с;
36. То же [Электронный ресурс] // ЭБ ЧКТ
37. 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).
38. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / под ред. А.С. Ратушного. - Москва: Дашков и К, 2016. - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.09.2016).
39. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / под ред. Л.П. Липатовой. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Форум: ИНФРА-М, 2016. - 376 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.09.2016).
40. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для сред. проф. образования / В.А. Тимофеева. - 12-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2013. - 496 с. - (Среднее профессиональное образование).

41. ТОП 70 ресторанных десертов. Готовая десертная карта / сост. Ю.В. Морозова. - Москва : Ресторанные ведомости, 2016. – 160 с.: ил.
42. 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) .
43. CHEFART. Коллекция лучших рецептов. Т.3. / сост. И.Ю. Федотова. - Москва : Ресторанные ведомости, 2015. - 240 с.: ил.
44. 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).
45. Партнер: Кондитер, хлебопек: информационно-аналитический журнал для специалистов хлебопекарной и кондитерской промышленности / Рекламное агентство «Себастьян». – Санкт-Петербург, 2012-2013.
46. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал. – Москва, 2012-2015.
47. Ресторанные ведомости: ежемесячный журнал для профессионалов общественного питания / ООО "Информационная группа "Ресторанные ведомости". - Москва, 2012-2013.
48. Хлебопродукты [Электронный ресурс]: ежемесячный, научно-производственный журнал. – Москва, 2012-2016. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1287731>
49. Шеф-Арт: журнал талантливых поваров / ООО "Информационная группа "Ресторанные ведомости". - Москва, 2012-2016.
50. Restoranoff.ru [Электронный ресурс] : информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства. – Режим доступа: <http://www.restoranoff.ru/> (дата обращения: 28.09.2016).
51. Российская гильдия пекарей и кондитеров [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Режим доступа: <http://www.breadbusiness.ru/rus/mosguild/>(дата обращения: 28.09.2016).
52. Российский союз хлебопекарной промышленности (Российский союз пекарей) [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Режим доступа: <http://roshleb.com/index.html>(дата обращения: 28.09.2016).
53. Федерация Рестораторов и Отельеров [Электронный ресурс]: сайт. – Режим доступа: <http://www.frio.ru/> (дата обращения: 28.09.2016).
54. Гарант. Информационно-правовое обеспечение. Версия 7.11.0.269 [Электронный ресурс]: [справочно-поисковая система]. - Режим доступа: ЭБ ЧКТ
55. Электронная библиотека Академия [Электронный ресурс]: сайт. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/>
56. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM [Электронный ресурс]: сайт. - Режим доступа: <http://znanium.com/>
57. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU[Электронный ресурс]: сайт. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/>